

## Suggestiebieren

Keizer Karel Goud-Blond van 't vat – 33cl 5,90

## Suggesties

Cappuccino van Aspergesoep en zalm / <i>bieslook / basilicum-olie</i>	17,20
Krokante kikkerbillen <i>geglaceerd in een gekruide tomatenboter</i>	15,80   24,80
Carpaccio van Zucchini / <i>honingtomaten / hazelnoten / feta / balsamico-parels</i>	17,80
Asperges à la flamande	22,80   30,50
Gekarameliseerde witte asperges / <i>noten-salsa / aspergemousse gel van Granny Smith / peterselie-olie / serranoham krokantje</i>	23,80   31,50
Macaroni met ham en kaas op de wijze van de chef	16,50
Gegrilde BBQ-kipfilet burger <i>sla / komkommer / rode ui / tomatensalsa / crispy ui / huisbereide burgersaus met frietjes</i>	21,50
Salade met licht gerookte asperges <i>smokey Gravad Lax / dille / noten / oosterse salsa / Granny Smith gel</i>	24,00   31,80
Houtskool gegrilde tournedos met gemengd slaatje	29,50
Paella van asperges met vis / <i>edamame / spinazie / broccoli / gel van schaaldieren / espuma van curry / krokantje van limoenbladeren</i>	34,80
Gegrilde kalfsteak <i>knolselderij / wortel / hazelnoot / tuinkruiden crumble / kruidige kalfsjus</i>	37,50
Appelstrudel met crumble van karamel, vanille-ijs en slagroom	10,00
Asbach Uralt kaffee (= Irish coffee maar met Duitse brandy)	10,50
Tiramisu op wijze van de chef	12,50
Panna cotta van rabarber op wijze van de chef	14,80

## Om te delen

Mini-loempia's met sweet-chilisaus	10,00
Scampi torpedo	10,00
Bruschetta's pomodori en basilica	12,50
Jamón Serrano	12,80
Manchego kaas (6 maanden gerijpt)	14,00
Plankje Côte Sud (gemengde warme hapjes met 2 dipsausjes)	17,00