

Suggesties

Aperitief

Pornstar Martini: Absolut vodka/ vanille/ limoen/ suiker/ passievrucht	€11,50
Moscow mule: vodka/ gemberbier/ limoensap	€10,50
Saffron gin: deze gin heeft een dieporanje kleur en aroma van sinaasappel en mandarijn	€12,50

Voorgerechten

Aspergeroomsoep (veggie): asperges/ croutons	€9,50
Asperges op Vlaamse wijze	€16,50
Asperges met gerookte zalm	€19,50
Gebakken sint-jakobsvruchten: knolseldercrème/ appelkapper/ gebrande boter	€17,50

Hoofdgerechten

Asperges op Vlaamse wijze met gebakken aardappelen	€28,50
Asperges met gerookte zalm: verse mousselinesaus/ gebakken aardappelen	€32,50
Lamsfilet in kruidenkorst: broccoli/ daikon/ wortel/ lamsjus/ gratin dauphinois	€31,50
Dorade (gebakken) op zijn geheel: trostomaten/ tartaarsaus/ gevulde aardappel in de schil	€29,50
Kabeljauwhaasje: asperges/ verse mousselinesaus/ Parmaham/ puree	€33,50
Slow cooked spareribs: kool-venkel slaatje/ gevulde aardappel in de schil	€28,50
Gevulde kalfslapje: mozzarella/ zongedroogde tomaat/ Parmaham/ salie/courgette/ champignons/ rode-wijnsaus/ gratin dauphinois	€28,50
Asperge risotto (veggie) : witte en groene asperges/ shiitake/ broccoli	€24,50

Nagerecht

Citroenmousse en panna cotta met frambozencoulis en koude sabayon	€10,50
--	--------

Menu €54,00

Asperges op Vlaamse wijze

Of

Gebakken sint-jakobsvruchten: knolseldercrème/ appelkapper/ gebrande boter

Lamsfilet in kruidenkorst: broccoli/ daikon/ wortel/ lamsjus/ gratin dauphinois

Of

Kabeljauwhaasje: asperges/ verse mousselinesaus/ Parmaham/ puree

Citroenmousse en panna cotta met frambozencoulis en koude sabayon

Of

Moelleux van chocolade 'home made' met vanille ijs