

Suggesties

Aperitief

Cocktail fantastiekosmopol: cointreau, vodka, pulco, abrikozenlikeur en blue curaçao € 10,50

Gold Gin 40%: met de aroma's van jeneverbes, spicy ginger, koriander en balsamico €12,50

Voorgerechten

Oesters natuur per stuk €4,50

Aspergeroomsoep (veggie): asperges/ croutons €10,50

Asperges op Vlaamse wijze €16,50

Asperges met gerookte zalm €19,50

Gebakken Sint-Jakobsvruchten: knolseldercrème / appelkapper/ gebrande boter/ Parmaham €16,50

Hoofdgerechten

Asperges op Vlaamse wijze met gebakken krieltjes €28,50

Asperges met gerookte zalm: verse mousselinesaus/ gebakken krieltjes €32,50

Lamsfilet in kruidenkorst: broccoli/ daikon/ wortel/ lamsjus/ gratin dauphinois €33,50

Kabeljauwhaasje: groene en witte asperges/ langoustine saus/ puree/ Parmaham €33,50

Paling in't groen met frietjes €36,50

Gevulde Mechelse koekoek: mozzarella/ Parmaham/basilicum/champignons/ courgette/ Cognacsaus/ kroketten €29,50

Surf & turf: Sint-Jacobs/ filet mignon/ groene en witte asperges/ langoustine saus/ gratin dauphinois €36,50

Asperge risotto (veggie) : witte en groene asperges/ shiitake/ broccoli €25,50

Reuze gamba's: frisse slaatje/ tartaarsaus/ frietjes €36,00

Nagerecht

Espresso Martini €10,50

Koude sabayon met verse aardbeien en vanille-ijs €11,50

Menu €56,00

Asperges op Vlaamse wijze

Of

Gebakken Sint-Jakobsvruchten: knolseldercrème / appelkapper/ gebrande boter/ Parmaham

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

Of

Kabeljauwhaasje: groene en witte asperges/ langoustine saus/ puree/ Parmaham

Vanille-ijs met verse aardbeien en koude sabayon

Of

Moelleux van chocolade 'home made' met vanille ijs