

## **Menu €52,00**

Torentje van kwartel, couscous, witte en groene asperges en een erwtencoulis.

Of

Lente salade met krokant gebakken scharthongfilets en verse tartaar.

\*\*\*

Lamsnoot, sausje met tijm, witte asperges, spinazie, champignons en kriel aardappeltjes.

Of

Zalmfilet met witte asperges, spinazie, kriel aardappelen en mousseline saus.

\*\*\*

Crêpes Suzette met Grand Marnier

**Gelieve het menu per tafel te nemen**

### **Aanbevolen wijnen:**

***Wit: Le Nature "Langhe Favorita" - Pellisero - Italië*** €30,00/fles

***Rood: Fonte Tinta Rosso di Tosca - Toscane - Italië*** €32,00/fles

## Suggesties

### Aspergegerechten:

Asperges op Vlaamse wijze (voorgerecht/hoofdgerecht)	€17,00/26,00
✓ vegetarisch op aanvraag	
Asperges met gerookte zalm en kruidenvinaigrette (voorgerecht/hoofdgerecht)	€20,00/28,00
Aspergeroomsoep met grijze garnalen	€11,00
Lamsnoot, sausje met tijm, witte asperges, spinazie, champignons en krielt aardappeltjes .	€33,00
Zalmfilet met witte asperges, spinazie, krielt aardappelen en mousseline saus.	€30,00
Pasta met asperges, look, room, champignons en Italiaanse ham.	€26,00
✓ vegetarisch op aanvraag	

### Voorgerechten:

Torentje van kwartel couscous, witte en groene asperges en een erwtencoulis.	€20,00
Lente salade met krokant gebakken schartongfilets en verse tartaar.	€19,00

### Hoofdgerechten:

Tongrolletjes met Normandische saus en grijze garnalen	€29,00
Varkenshammetje met mosterdsaus en zuurkool	€25,00
Varkenshammetje met bearnaisesaus en warme groenten	€29,00
Kalfstong met Madeirasaus	€29,00

### Dessert:

Crêpes Suzette met Grand Marnier	€10,00
----------------------------------	--------

