

# SUGGESTIES

## Voorgerechten

Tartaar van asperges / gerookte makreel / crème d'Isigny / bieslook	19,00
Aspergesoep / grijze garnaltjes	9,50
Asperges op Vlaamse wijze ✓	16,50
Asperges / gerookte zalm / mousselinesaus	19,00
Slaatje gebakken asperges / artisjok / frambozendressing ✓	17,00

## Hoofdgerechten

Asperges op Vlaamse wijze / krieltjes ✓	26,00
Asperges / gerookte zalm / mousselinesaus / krieltjes	29,00
Lamskroontje met kruidenkorst / portosaus / asperges / gratin Dauphinois	36,00
Schelvishaasje / zalf van groene asperges / gebakken tomaat / bisque van garnaltjes / venusschelpen / kruidenpuree	31,50
Pasta met duo van asperges / geitenkaascrème ✓	26,00

## Wijntips

 <b>Sancerre – Domaine Roger Neveu</b>	8,00/glas; 36,00/fles
 Sauvignon Blanc	
 Een volle en krachtige wijn met aroma's van citrus en wit fruit	
 Schelvishaasje, pasta geitenkaas	
 <b>'Charles Muller &amp; Fils'</b>	6,70/glas; 30,00/fles
 Pinot blanc	
 Frisse smaak en fruitige afdronk	
 Slaatje, gerookte zalm / makreel, asperges op Vlaamse wijze	
 <b>'Les Colombiers de Feytit Clinet' Pomerol</b>	9,20/glas; 41,00/fles
 Merlot / Cabernet Franc	
 Romige en zachte smaak	
 Lamskroontje	

## Desserten

Crumble van rabarber / frambozensorbet	10,00
Eton Mess / rode vruchten / meringue	11,00