








Proeverijmenu

11:30 – 21:30 uur

Keuze uit drie kleine voorgerechten

- Terrine van asperges met saffraan bieslooksaus 
- Gestoomde little gem met parmezaanse kaas 
- Aspergesoep 
- Tartaar van witte tonijn met gemarineerde tomaat en asperge
- Piperade nicoise met gegrilde zeebrasem
- Cannelloni van rundercarpaccio, truffelmayonaise en parmezaanse kaas
- Met kruidenboter gegratineerde slakken
- Zacht gegaarde varkenswang, knolselderijpuree en gegrilde asperge
- Bisque van strandkrab met julienne van pijlstaartinktvis
- Runderbouillon met voorjaarsgroenten

Keuze uit één hoofdgerecht

- Gebakken zalm met asperges en hollandaise saus
 - Black Angus biefstuk met rode wijnsaus
 - Lamsrump met asperges en saliesaus
 - Op de huid gebakken zeebaars met wokgroenten en pernod kruidensaus
 - Gegrilde kalfsribeye met bearnaisesaus
 - Ravioli van asperges en doperwtencrème 
 - Gefrituurde asperges met spinazie en kerrieschuim 
- Portie asperges 4 stuks los te bestellen € 7,50**

Keuze uit drie kleine nagerechten of een kaasplateau

- Kaasplateau met vijf soorten kaas
- OF
- Wentelteeftje van suikerbrood met appel
- Witte chocolademousse met framboos
- Profiterole 'Paris-Brest'

37.50 p.p.

* Ondanks zorgvuldige inspectie is het mogelijk dat er nog graten in de vis resteren.