



Lente lekkernijen

Voorgerechten:

- | | |
|---|---------|
| Romige aspergesoep (aspergestukjes, peterselie, ei) | 8 euro |
| Asperges op Vlaamse wijze (hoeveboter, ei, ham, peterselie) | 16 euro |
| Gemarineerde asperges met gebrande zalm en een crème van mierikswortel (koud) | 18 euro |
- Deze Noorse zalm wordt gebrand en gekarameliseerd op hout uit de Ardennen. Dit zorgt voor een subtiele rooksmak. Verrijkt met Oosterse kruiden.

Hoofdgerechten:

- | | |
|--|---------|
| Asperges op Vlaamse wijze (hoeveboter, ei, ham, peterselie) | 23 euro |
| Asperges met op vel gebakken zalmfilet en tuinkruidensaus | 33 euro |
| Asperges met kalfsentrecote en dragonroomsaus | 33 euro |
| Asperges uit de wok met noedels, gebrande zalm en Oosterse kruiden | 30 euro |

Dessert:

- | | |
|------------------------------|--------|
| Coupe bosvruchten yoghurtijs | 7 euro |
|------------------------------|--------|
- 