



Menukaart
April 2019



Dinerkaart

Heeft u een allergie ? Meld het ons!



Soepen:

6,²⁰

- Uiensoep
- ✓ - Gerookte paprikasoep met groene asperges
- Aspergesoep met garnituur van ham en asperge



Voorgerechten:

- Gemarineerde asperges met truffelaardappel, geitenkaas en dille 11,⁵⁰
- Gerookte zalm met krokante asperges en kruiden crème 13,²⁵
- Carpaccio van tonijn met saffraan-citroenmayonaise, wakamé en aardappelkaantjes 14,⁹⁵
- Carpaccio van rund met pijnboompitten, rucola, pesto en Parmezaanse kaas 13,²⁵
- ✓ - Caprese; tomaat, mozzarella, basilicum, aceto balsamico en croutons 12,⁹⁵
- Vleesplankje; "Van de Goed gevulde spaarvarkens" 15,²⁵
Gedroogde ham, paté, saucijs en droge worst
met brood, balsamicostroop en rood fuitchutney
- Visplankje;
Gerookte zalm, gerookte makreel, calamaris,
Noorse garnalen, krabsalade en sardientjes 15,²⁵





Hoofdgerechten:

- *Op traditionele wijze geserveerde asperges, met ham, gekookt ei, aardappeltjes en nootmuskaat* 24,50
- *Gebakken zalmfilet met Hollandaisesaus en asperges* 26,50
- *Roerbak gamba's met asperges, courgette, paprika en beukenzwammetjes* 24,50
- *Lamshaasjes met saliejus en asperges* 26,50
- *Tournedos van de ossenhaas met pepersaus* 27,50
- ✓ - *Roerbakpannetje met voorjaarsgroenten en couscous* 22,50



Plate gerechten:

17,95

- *Kogelbiefstuk met kruidenboter*
- *Schnitzel met spek, ui en champignons*
- *Saté van de varkenshaas*
- *Gebakken zalmfilet met saffraanpasta en roomsaus*
- *Gebakken schelvisfilet met remouladesaus*

Plategerechten worden geserveerd met frites en salade



Nagerechten:

7,95

- *Witte chocolademousse met aarbeiencrumble en basilicumgel*
- *Churro's met advokaatcrème*
- *Krokante honing met hangop en honingcake*
- *Coupe Dame Blanche* 6,50