

lente



suggesties 2019
asperges

Starters en Asperges

Soep van Belgische Asperges	6,90
Asperges op Vlaamse Wijze – <i>Mimosa van Ei en Geklaarde Boter</i>	vegetarisch – 17,50
Risotto met Witte & Groene Asperges • Gepocheerd Ei • Mousseline	vegetarisch – 18,50
Asperges • Gerookte Zalm • Mousseline • Sprietjes Bieslook	20,50

Vis en Asperges

Asperges 2x Anders – <i>Vlaamse Wijze / Gerookte Zalm</i>	21,00
• Gekookte 'Charlotte' Aardappelen	
Gebakken Zalm • Blanke Asperges • Mousseline • Gekookte Aardappelen	25,00
Kabeljauwhaasje • Asperges • Sausje met Avruga • Geplette Aardappel	25,90
Kort gegrilde Tonijn • Limoen • Asperges • Kruidenboter • Verse Spaghetti	28,50

Vlees en Asperges

Gegrilde Hoevekip • Limoen • Asperges • Kruidenboter • Verse Spaghetti	21,50
Gegrilde Paillard van Kalf • Limoen • Asperges • Kruidenboter • Verse Spaghetti	27,50
Lamskroon • Rozemarijnsaus • Witte Asperges • Pommes Gratin	28,50

lente 2019



vers

uit onze kreeftenbak

Oesters

	<i>6 stuks</i>	<i>12 stuks</i>
Natuur	13,00	25,00
Natuur, Sjalot en Avruga Eitjes	15,00	27,00
Gegratineerd	16,00	28,00

Bruisende Oesters

Oesters Natuur + Prosecco Brut – 75cl		50,00
Oesters Natuur + Prosecco Rosé – 75cl		50,00
Oesters Natuur + Champagne 'Möet & Chandon' – 75cl		85,00

Halve Kreeft

	<i>500 gr.</i>	<i>800 gr.</i>
Belle Vue – <i>Koud met Cocktailsaus en Salade</i>	22,00	29,00
Gegrild – <i>Kruidenboter met gewokte Pasta</i>	22,00	29,00
The Century – <i>Seizoensgroenten, Zure Room, Natuuraardappelen</i>	23,00	30,00

Ganse Kreeft

Ganse Kreeft – <i>Bereidingswijze naar Keuze</i>	36,00	52,00
--	-------	-------