

# Lente *asperges*

suggesties

2020

## Starters & Asperges

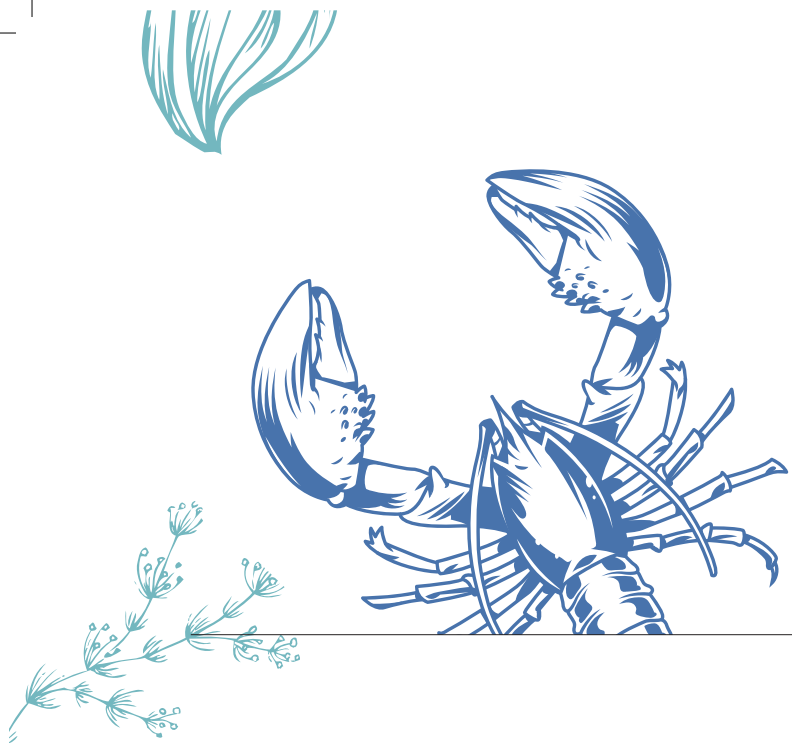
Soep van Belgische Asperges	7,20
Asperges op Vlaamse Wijze — <i>Ei en geklaarde Boter (vegetarisch)</i>	18,90
Risotto met Witte Asperges • Gepocheerd Ei • Mousseline ( <i>vegetarisch</i> )	19,90
Asperges * Gerookte Zalm • Mousseline • Groene Kruiden	23,00

## Vis & Asperges

Pasta Vongole • Blanke Asperges	19,20
Linguine "Zeevruchten" • Gestoomde Asperges • Venkel • Zeste van Limoen	21,50
Asperges 2x Anders — <i>Vlaamse wijze/Gerookte Zalm</i> • Kasteelaardappelen	22,50
Gebakken Zalm • Blanke Asperges • Mousseline • Hasselback Aardappel	25,00
Dorade Filet • Asperges • Zeekraal • Groene Kruiden • Choronsaus	
• Hasselback Aardappel	25,40
Kort Gegrilde Tonijn • Limoen • Asperges • Linguine Aglio e Olio	28,50

## Vlees & Asperges

Gegrilde Hoevekip • Limoen • Asperges • Linguine Aglio e Olio	24,00
Gegrilde Escalope van Kalf • Asperges • Linguine Aglio e Olio	28,50
Entrecôte "Grill" • Asperges • Choronsaus • Gratin	32,00



# Vers

uit onze kreeftenbak

## suggesties

2020

### Oesters

	6 stuks	12 stuks
Natuur	13,00	25,00
Natuur, Sjalot en Avruga Kaviaar	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

	500 gr.	800 gr.
Belle Vue – <i>Koud met Cocktailsaus en Salade</i>	22,00	29,00
Gegrild – <i>Kruidenboter met gewokte Pasta</i>	22,00	29,00
Kreeft van de Chef – <i>Warme Kreeft, Zure room, Seizoensgroenten en Natuuraardappelen</i>	23,00	30,00
Suggestie – <i>Frisse Aspergesalade, Frambozen Dressing</i>	25,00	32,00

### Ganse Kreeft

	500 gr.	800 gr.
Ganse Kreeft – <i>Bereidingswijze naar Keuze</i>	36,00	52,00