

Asperges



“het witte goud” uit de ANVERS keuken

VOORGERECHTEN

- Carpaccio van botervis met een salade van gemarineerde asperges. € 9,50
Lichtgebonden aspergesoep heerlijk romige soep met stukjes asperge en reepjes beenham. € 5,25

HOOFDGERECHTEN

- Asperges à la flamande met beenham, gekookt ei, krieltjes en gesmolten boter. € 19,50
Asperges & zalm gepocheerde zalmfilet met asperges, krieltjes en romige vissaus. € 17,75
Asperges & lam gegrilde lamsfilet, asperges, roseval aardappeltjes en een honing-mint saus. € 18,50
Portie asperges voor bij uw hoofdgerecht met romige botersaus en gekookt eitje. € 7,50

WIJN & BIER ADVIES

- Pinot Blanc Trimbach
heerlijke Pinot Blanc uit de Elzas (Frankrijk) met een levendig mondgevoel door een combinatie van sappig- en pittigheid. 15 cl. € 5,25
- Cabernet Sauvignon Tormenta
Chileense rode wijn met een intens robijnrode kleur,
een kruidige geur van zwarte bessen en een lange afdrank. 15 cl. € 5,00
- Hertog Jan Weizener
je proeft de zachtheid, het soepele karakter in combinatie met de frisheid.
Probeer dit maar eens met een hap asperges. 30 cl. € 3,75 / 50 cl. € 6,25

