

Asperges



“het witte goud” uit de ANVERS keuken

VOORGERECHTEN

- SALADE EENDEBORST** met geroosterde asperges, gerookte eendenborst en frambozendressing € 9,50
HOMEMADE LOEMPIA gevuld met lamszwezerik & groenten, geserveerd met zoetzure rettich € 8,75
LICHTGEBONDEN ASPERGESOEP garnituur van asperges en boerenham (kan ook vegetarisch) € 6,25

HOOFDGERECHTEN

- ASPERGES MET ZALM** asperges met gepocheerde zalmfilet, aardappeltjes en hollandaise saus € 19,25
ASPERGES FLAMANDE met ham, gekookt ei, aardappeltjes en boterjus (kan ook vegetarisch) € 18,50
PARELHOENROLLADE met asperges, zoete aardappelpuree en een gevogeltejus met dragon € 18,25
PORTIE ASPERGES als bijgerecht € 7,50

BEER & FOODPAIRING

PARELHOENROLLADE

- Kiss from a rose** 5.5 % brouwerij van Moll, Eindhoven
heerlijk fris witbier met lychee, limoen en rozenwater € 4,75

ASPERGES FLAMANDE

- La Trappe 'Isid'or SE 2019'** 6.5 % brouwerij De Koningshoeve, Berkel Enschoot
dit koperkleurig, fris jubileum-lentebier is soepel en doordrinkbaar € 4,75

ASPERGES FLAMANDE

- Kwaremont** 6.6 % brouwerij De Brabandere, Bavikhove België
bitterzoet met tropisch fruitaroma, blond bier met een pittige afdronk € 4,55

