

A LA CARTEKAART

VOORGERECHTEN

Tataki en tartaar van Schotse zalmfilet, Hollandse garnalen en een huisgemaakte bitterbal van Hollandse garnalen met limoenmayonaise	€ 19,00
Salade van gegrilde tonijn en sesam, komkommer en wasabi	€ 19,75
Rundercarpaccio met chiffonade van asperge, krokantje van Parmezaan en Basilicumcrème	€ 18,50
Voorjaarssalade met een halve gegrilde kreeft, Brabantse asperges, Hollandse garnalen en limoenmayonaise	€ 32,50
Salade met gemarineerde asperges en zoetzure groenten met een vinaigrette van paprika **	€ 17,75

SOEPEN EN TUSSENGERECHTEN

Aspergesoep met aspergeham en gegrilde brioche	€ 10,50
Bisque van schaaldieren met een kroketje van Hollandse garnalen en gegrilde brioche	€ 14,50
Italiaanse Pomodorisoep met geslagen room **	€ 10,50
Krokant gebakken lamszwezerik met een saus van dragon	€ 19,75
Halve kreeft op Papardellepasta met kreeftensaus	€ 32,50
Gegratineerde asperges met Hollandaisesaus**	€ 17,75

** Vegetarisch

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde doradefilet met in knoflook gebakken gamba, Brabantse Asperges en een saus van saffraan	€ 32,75
In zijn geheel gebakken zeetong met frites en salade	€ 55,00
Hele kreeft met seizoensgroenten en Hollandaisesaus	€ 55,00
Gebakken Ierse runderhaas met Brabantse asperges en truffelsaus	€ 34,50
Getrancheerde lamskoteletjes met lamsstoverij, voorjaarsgroenten en honing-tijmsaus	€ 33,75
Asperges op Brabantse wijze met aspergeham en Hollandaisesaus	€ 29,75
Ravioli van asperge met Brabantse asperges en romige kaassaus **	€ 28,50

** Vegetarisch

MENU MARCHE

Tataki en tartaar van Schotse zalmfilet, Hollandse garnalen en een huisgemaakte bitterbal van Hollandse garnalen met limoenmayonaise

Asperges op Brabantse wijze met aspergeham en Hollandaisesaus

Dessert van citroen en rood fruit met yoghurt-bosvruchtenijs

€ 47,50 per couvert

Nog meer genieten van uw diner? Bestel dan als extra gang een Palet van diverse kaassoorten.
Supplement € 9,00 per persoon.