

## A LA CARTEKAART

### VOORGERECHTEN

Tataki en tartaar van Schotse zalmfilet, Hollandse garnalen en een huisgemaakte bitterbal van Hollandse garnalen met limoenmayonaise	€ 19,75
Gegrilde tonijn met sesam, komkommer en wasabi	€ 23,75
Rundercarpaccio met chiffonade van asperge, krokantje van Parmezaan en Basilicumcrème	€ 18,75
Voorjaarssalade met een halve gegrilde kreeft, Brabantse asperges, Hollandse garnalen en limoenmayonaise	€ 33,50
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	€ 22,75
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 tongscharfilet met frites en salade	€ 47,50
Hele kreeft met seizoensgroenten en Hollandaisesaus	€ 55,00
Gebakken Ierse runderhaas met Brabantse asperges en truffelsaus	€ 38,50
Getrancheerde lamskoteletjes met lamsstoverij, voorjaarsgroenten en honing-tijmsaus	€ 34,50
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.