

VOORGERECHTEN

Dun gesneden zalm en in tandoori gemarineerde zeeduivel met een in panko gefrituurde gamba en een Oosterse dressing	€ 18,75
Bruschetta met Serranoham, mozzarella en asperges	€ 18,50
Drieluik van tonijn: tartaar van tonijn, in peper gebakken tonijn met wakame en gegrilde tonijn met wasabi-mayonaise	€ 21,50
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en crème van truffel	€ 19,75
Voorjaarssalade met gegrilde halve kreeft, Brabantse asperges, Hollandse garnalen en limoenmayonaise	€ 31,50
Vegetarische salade met gemarineerde Brabantse asperges en aspergemousse**	€ 18,75

SOEPEN EN TUSSENGERECHTEN

Licht gebonden schaaldierensoep met een kroketje van Hollandse garnalen en Pain Qnip	€ 14,50
Romige aspergesoep met crème fraîche en groene asperges**	€ 10,50
Gebakken lamszwezerik met dragonsaus en asperges	€ 24,00
Gegrilde halve kreeft met een Hollandaise saus	€ 27,50

HOOFDGERECHTEN

Gebakken parelhoenfilet met een krokantje van spek en Provençaalse saus	€ 29,25
Op Brabantse wijze gepresenteerde asperges met beenham, peterselie krieltjes en Hollandaisesaus	€ 29,75
Stoverij van lam met lamskotelet en loempia van lamszwezerik met een saus van tijm en honing	€ 32,75
Gebakken Ierse runderhaas met een rode Port saus	€ 38,50
Oostenrijkse knödel gevuld met jonge roomkaas, spinazie en asperges geserveerd met geklaarde boter en peterselie**	€ 28,50
Gebakken zeeduielfilet met Provençaalse tomatensaus	€ 33,75
In zijn geheel gebraden zeetong (500-600 gram) à la Meunière	€ 53,50
In zijn geheel gepresenteerde kreeft met seizoensgroenten en een Hollandaise saus	€ 53,50

** Vegetarisch

DESSERTS

Klassieke Dame Blanche	€ 13,25
Huisgemaakte tiramisu van Amaretto met espresso ijs	€ 13,75
Fris dessert van citroen met ijs van framboos	€ 13,75
Mousse van appel en dille met ijs van groene appel	€ 13,75
Palet van diverse kaassoorten en notenbrood	€ 15,50

MENU MARCHE

Dun gesneden zalm en in tandoori gemarineerde zeeduivel met een in panko gefrituurde gamba en een Oosterse dressing

Op Brabantse wijze gepresenteerde asperges met beenham, peterselie krieltjes en Hollandaisesaus

Mousse van appel en dille met ijs van groene appel

€ 49,50 per couvert

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