

Maandmenu

Asperges | Vlaamse wijze
of
Slaatje | Zalm | Asperges



Kalfsentrecôte | Sjalot-saus | Asperges | Krieltjes
of
Tonijn | Saliesaus | Asperges | Pasta



Tiramisutaart | Amaretto-ijs



Suggesties van de Chef

Slaatje Gebakken zalm Asperges	18,50 25,50
Asperges Vlaamse wijze (voorgerecht)	18,50
Aspergesoep Garnituur	10,00



Kalfsentrecôte Sjalot-saus Asperges Krieltjes	31,50
Gegrilde tonijn Saliesaus Asperges Pasta	29,50
Asperges Vlaamse wijze Krieltjes	29,50



Tiramisu-taart / Amaretto-ijs	9,50
Coupe Aardbeien	14,50



Cocktail: Sunrise Orange (Cointreau, appelsien, gember)	12,00
Digestief: Moscatel Soleado (zoet, 15 jaar)	11,00

Suggestiewijnen

Wit

"Free Run-Steen" MAN Vintners, Westkaap, Zuid-Afrika

Chenin Blanc

Fris | Fruitig | Lichte mineraliteit | Citrusaroma's met een vleugje honing

Per glas: € 5.00 | ¼ liter: € 9.60 | ½ liter: € 18.80 | fles: € 27.50

Rood

Cielo Grand Maestro Appassimento, Puglia, Italië

Sangiovese en Primitivo

Dieprode kleur | Aroma's van rijp rood fruit | Rijke zachte smaak | Zoete zachte tannine

Per glas: € 5.00 | ¼ liter: € 9.60 | ½ liter: € 18.80 | fles: € 27.50

Rosé

Logos Rosado, Navarra, Spanje

70% Grenacha, 30% Tempranillo

Aroma's van rijpe rood fruit | Kruidige toetsen | Vol in de mond | Toets van eikenhout

Per glas: € 5.00 | ¼ liter: € 9.60 | ½ liter: € 18.80 | fles: € 27.50

