

SUGGESTIES VAN DE MAAND | SUGGESTIONS DU MOIS

Aspergeroomsoep | Crème d'asperges 1-2-4-7-13 8

ALS VOORGERECHT OF HOOFDGERECHT A DEGUSTER EN ENTREE OU EN PLAT

Asperges op Vlaamse wijze 1-4 21/27
Asperges à la flamande

Asperges met mousselinesaus 1-4 21/27
Asperges sauce mousseline

Asperges, beure blanc, gerookte zalm met dille 1-4 23/29
Asperges, beurre blanc, saumon fumé à l'aneth

Salade van lauwe asperges met vinaigrette, italiaanse ham
en en parmezaanshilfers 2-3-4 23/29
Salade d'asperges tièdes, vinaigrette, jambon italien,
copeaux de parmesan

Lauwe asperges met rundscarpaccio en parmezaanshilfers 2-3-4 23/29
Asperges tièdes, carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan

HOOFDGERECHT | PLAT PRINCIPAL

Lamskroon met persillade en mosterdkorst, groentjes 36
en amandine aardappelen 2-3-4-7-13
Carré d'agneau en croûte de persillade et moutarde, petits légumes
et pommes de terre amandines

NAGERECHTEN | DESSERTS

Appelcrumble met kaneel en rozijnen, vanille-ijs 1-4-7 12
Crumble aux pommes, cannelle et raisins secs, glace vanille

Aardbeien Melba | Fraises Melba 4-7 12

Kaasbord, brood, boter 2-4-7-14 15
Assiette de fromages, pain, beurre

DAGSCHOTEL - PLAT DU JOUR

Elke middag van dinsdag tot vrijdag | Chaque midi, du mardi au vendredi 16

Stoffen of ingrediënten die in de samenstelling van de gerechten vallen: 1 ei, 2 mosterd, 3 pinda's, 4 melk,
5 schaaldieren, 6 lupine, 7 gluten, 8 vis, 9 sesam, 10 sulfieten, 11 soja, 12 weekdieren, 13 selderij, 14 noten

Substances ou ingrédients entrant dans la composition des plats : 1 oeuf, 2 moutarde, 3 arachides, 4 lait, 5 crustacés,
6 lupin, 7 gluten, 8 poissons, 9 sésame, 10 sulfites, 11 soja, 12 mollusques, 13 céleri, 14 noix