

**MOEDERDAG 8 mei  
2022**

**Zondagmiddag 8 mei 2022** (aankomst tussen 12u en 14u)  
**wij serveren dan enkel deze menu  
reservatie verplicht**



---

**DUO VAN KROKETJES**

Kaas- & spinaziekroketje.

of

**VITELLO TONATO**

Kalfscarpaccio met tonijnmayonaise verrijkt met ansjovis en kappertjes.

of

**SCAMPI op Thaise wijze**

Pittige, maar toch zachte, saus op basis van kokosmelk, kokosroom, gember, citroengras, ui, Thaise gele & rode kerrie.

of

**NEPTUNUS "gerookt"**

Aardappelslaatje met ui, pijpajuin, mayo. Gerookte zalm, grijze Noordzee garnaltjes, gerookte-paling en forel. Cresson.

---

**WATERKERSOEP MET BLAUWE KAAS**

---

**ASPERGE VLAAMS**

Klassiek geserveert met ei, peterselie, krieltjes en geklaarde boter.

of

**HAASJE VAN WITTE VIS, ZUIDERSE PUREE, HAZELNOOTBOTER**

(zuiderse puree = aardappelpuree met zongedroogde tomaatjes, kappertjes, gezouten ansjovis, peterselie en bieslook)

of

**GEVULDE HOEVEKIPFILET**

Vulling van ricotta en gerookte zalm, vergezeld van een preiroomsausje.  
Met aardappelkroketjes.

---

**VERRASSINGSESSERT.**

*Een wachtbordje bij de aperitief wordt u door het huis aangeboden.*

---

Menu 3 gangen (=zonder tussengerecht soep)	56,00
Menu 4 gangen (met tussengerecht soep)	61,00