

SUGGESTIEKAART APRIL

VOORGERECHTEN

Vélouté van witte en groene asperges • € 8

Basisbereid met een vleugje room

Asperge Vlaams • € 17

Klassiek geserveerd met geklaarde boter, ei en peterselie

Kroket van asperge met gerookte en verse zalm • € 9 (1 stuk) / € 18 (2 stuks)

Artisanale kroketten, geserveerd met frisse groentegarnituur

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauwhaasje "Zonnebloem" • € 33

Met bieslookroomsausje verrijkt met witte en groene aspergestukjes. Aardappelbijgerecht naar keuze.

Asperge Vlaams • € 28

Klassiek geserveerd met geklaarde boter, ei, peterselie en krieltjes

Supplement Seranoham • + € 5

Supplement Gerookte zalm • + € 8

Kroket van asperge met gerookte en verse zalm • € 24,50 (3 stuks)

Artisanale kroketten, geserveerd met frisse groentegarnituur en brood
Liever met een aardappelbijgerecht + € 3

WIJNTIP BIJ ASPERGES

Pinot Grigio, Azienda Agricola Altùris, Friuli DOP | Italië

100% Pinot Grigio

Een verfijnd boeket, breed en complex, met hints van tropisch fruit, citrus, hooi, broodkorst en geroosterde amandelen typisch voor deze druif. De smaak draagt de aroma's uit en is intens, vol en fruitig. Een opmerkelijke elegantie en plezierigheid.

Glas • € 7,50

Karaf 50cl • € 24

Fles 75cl • € 35

DESSERT

Ijsje met aardbeien uit de streek • € 12

appelsien, coulis van aardbeien, rasp van pistachenootjes, poedersuiker, toefje slagroom

APERERO

Niet alcoholische apero van de maand

Dark & Stormy Cocktail (0%) • € 9

Bruine alcoholvrije Rum, Ginger beer, limoen, citroen, ijs

FINGERFOOD VOOR BIJ DE APERO

Garnaalballetjes • € 19

Met rouillemayonaise

Kibbeling • € 15

Met verse tartaar

Krokante kip • € 14

Met currimayonaise

Jalapeñoballetjes • € 15

Met wasabimayonaise

Bordje seranoham • € 19

Met grissini



Wij zijn fier te werken met volgende streekproducten:

Mosterd De Ster, Lubbeek

Waterkers Tuerlinckx, Rillaar

Hagelandse appeltaart bakkerij Erwin, Scherpenheuvel

Aardbeien van bij Grauwels, Houwaart