

# PAAS keuzeMENU – 52euro

## VOORGERECHTEN

### Vélouté van witte en groene asperges

Met gerookte zalmsnippers. Basisbereid met een vleugje room

### Grijze garnaalcocktail • +€ 8

Met grijze Noordzee garnaltjes, sla, tomaatjes, ei, home-made cocktailsaus



### Aspergekrokot (1 stuks)

Artisanale krokot, geserveerd met frisse groentegarnituur

### Garnaalkrokot artisaanaal (1 stuks)

Artisanale krokot, geserveerd met frisse groentegarnituur

### Vitello Tonnato • +€ 5

Kalfscarpaccio met tonijnmayonaise verrijkt met ansjovis en kappertjes

### Asperge Vlaams • +€ 7

Klassiek geserveerd met geklaarde boter, ei en peterselie

## HOOFDGERECHTEN

Serveren we naar keuze met één portie brood, frietjes, aardappelkrokotjes, Aardappelpuree of krieltjes.

### Tournedos (Iers Rundsvlees +/-250gr)

Peperroomsaus, bearnaise, zuiderse saus of aspergeroomsaus

### Gevulde Mechelse koekoek filet met aspergeroomsausje

Vulling: kruidenkaas, ricotta, bieslook en gerookte zalm

### Huisbereide vol au vent

Mechelse koekoek, gehaktballetjes, champignons

### Ardens varkenshaasje (licht gerookt)

Peperroomsaus, bearnaise, zuiderse saus of aspergeroomsaus

### Kabeljauwhaasje "Zonnebloem" • +€ 5

Met bieslookroomsausje verrijkt met witte en groene aspergestukjes.

### Scampi plancha

Natuur in de pan gebakken, verse tartaarsaus, fris slaatje



### Canneloni met groenten en zuiderse saus

Tomaat, paprika, ui, champignon, zongedroogde tomaatjes, lente-ui en olijven

## DESSERT

### Paasdessertje

Compositie van roomijs

### 3-Kazenbordje

Geitenkaas (Bettine Blanc), Belgische harde kaas (Watou), Belgische gewassen korstkaas (Bou d'Fagne) garnituren

### Irish Koffie

Een amuse bij de aperitief wordt u door het huis aangeboden.

## APERERO

**Glas Champagne Comte Remy de Vaillcourt (brut) • € 12**

**Glas Cava Mas D'ancosa • € 8**

**Nestor Premium Gin (6cl, Lubbeek, 40%) • € 10**

Schweppes Premium Mixer Original • + € 4

**Apéro Maison • € 9,50**

Cava • Crème de Casis

**Mojito (14,9%) • € 9**

**Picon witte wijn • € 9,50**

**Limoncello Spritz • € 9,50**

Limoncello • Cava

## APERERO 0%

**Dark & Stormy alcoholvrij (0%) • € 9,50**

Bruine alcoholvrije rum • Ginger beer • limoen • citroen • ijs

**Mimea (0% & suikervrij) • € 8**

Belgium spirit distilled with gin botanicals (jeneverbes, rozemarijn, peer, granaatappel)

Perfect served with Schweppes premium mixer (suikervrij) • + € 4

**Zeroo bitter & berry (0% & suikervrij) • € 8**

Belgium spirit

Perfect served with Schweppes premium mixer (suikervrij) • + € 4

**Home made Virgin Mojito (0%) • € 8,50**

Munt • limoen • citroen • gemalen ijs

**Martini non-alcoholic Floreale • € 9**