

SUGGESTIEKAART april

VOORGERECHTEN

Het woord zegt het zelf; wij serveren deze gerechten vóór een ander gerecht. Niet als hoofdgerecht.

Vélouté van witte en groene asperges • € 9

Basisbereid met room met gerookte zalmsnippers • € 11

Asperge Vlaams • € 19

Klassiek geserveerd met geklaarde boter, ei en peterselie



Aspergekroket • € 9 (1 stuk) / € 18 (2 stuks)

Artisanale kroketten, geserveerd met frisse groentegarnituur

Extra zachte gerookte Zalm met zijn garnituren • € 22

Ui, lente-ui, tomaat, waterkers, sla, dille, wasabi-mayonaise

HOOFDGERECHTEN

Serveren we naar keuze met één portie brood, frietjes, aardappelkroketjes, aardappelpuree, pasta of krieltjes. Tenzij anders vermeld.

Kabeljauwhaasje "Zonnebloem" • € 36

Met bieslookroomsausje verrijkt met witte en groene aspergestukjes.

Asperge Vlaams • € 32

Klassiek geserveerd met geklaarde boter, ei, peterselie en krieltjes

Supplement Zwarte Woud ham • + € 7

Supplement Gerookte zalm • + € 9



*Aspergekroketten • € 28,50 (3 stuks)

Artisanale kroketten, geserveerd met frisse groentegarnituur en brood

Lasagne op chef's wijze • € 22

rund- en varkensgehakt, room, mozzarella, tomaat, ui, paprika

*zalmfilet en aspergekroketjes liever met een aardappelbijgerecht + € 3

WIJNTIP (rood)

Casas Patronales Cabernet Sauvignon Reserva | Chili

Cabernet-Sauvignon

Robijnrode wijn met aroma's van morello kersen, in de mond een mooie combinatie van zwarte bessen, beetje tabak en vanille (door de rijping van 6 maand in Franse en Amerikaanse vaten).

Glas • € 7,50 Karaf 50cl • € 24 Fles 75cl • € 35

Om u een vlotte service te garanderen; maximum 4 verschillende gerechten per tafel.
Alvast dank om dit te respecteren.

SUGGESTIE APERO

Negroni • € 11

Negroni is een klassieke, uit Italië afkomstige, aperitief-cocktail met een bitterzoete smaak

APER0 0%

Moscow Mule (0%) • € 9

Ginger beer • limoen • gember • citroen • ijs

Gerolsteiner Apple Spritzer • € 3,50

FINGERFOOD VOOR BIJ DE APERO

Garnaalballetjes • € 21

Met rouillemayonaise

Kaasballetjes • € 18

Met cocktailsaus

Kibbeling • € 18

Met verse tartaarsaus

Krokante kip • € 18,50

Met currymayonaise

Vegetarische mini-loempia • € 16,50

Met loempiasaus

Nestor Bites Large • € 36 (20st)

Nestor Bites Extra Large • € 49 (30st)

Een mix van bovenstaande hapje met 4 sausjes

Mini Calamares a la romana • € 19

Met verse tartaarsaus

Bordje seranoham • € 20

Met grissini



Wij zijn fier te werken met volgende streekproducten:

Mosterd De Ster, Lubbeek - Waterkers Tuerlinckx, Rillaar - Hagelandse appeltaart bakkerij Erwin, Scherpenheuvel