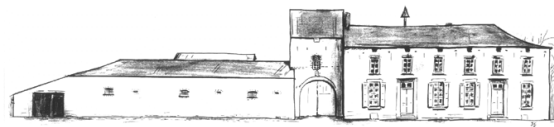


Hof ten As



Marktmenu nieuw begin 2019 40,00 €

Voorloper van het aspergeseizoen

krab-scampi koekje / artisjokkentapenade /
yoghurt-rode peper dressing

of

canneloni van gerookte zalm / kruidenkaas / witloofslaatje

pompoen cappucino

zalm in 't groen (witte wijnsaus met 5 groene kruiden)

of

Iberico duo (traag gegaard buikspek & filet) / rode wijnsaus of

filet mignon / gebakken champignons / vleesjus / groentenröstiko

Chocolade / noten / mango / gember

of

trio kaas (van Kaasmeester Van Tricht) + 4,50 €

als extra gerecht bij deze menu + 11,50 €

Seizoensuggesties

Starters

| | |
|---|-------|
| scampi "in 't groen" (witte wijnsaus met 5 groene kruiden) | 14.15 |
| lauw gemarineerde ceviche van zalm / rode ui dressing | 14.25 |
| krab-scampi koekje / yoghurt-rode peper dressing / artisjokkentapenade | 13.85 |
| canneloni van gerookte zalm/kruidenkaas/witloofslaatje | 13.25 |
| pompoen cappucino | 4.95 |

Slaatjes

| | |
|---|-------|
| slaatje witloof / geglaceerd buikspek / honing mosterd dressing | 22.75 |
|---|-------|

Hoofdgerechten

| | |
|--|-------|
| Iberico duo (traag gegaard buikspek & varkensfilet) / rode wijnsaus | 23.50 |
| varkenshaasje / witloofsaus | 23.25 |
| gebakken zalm filet | |
| - Hof ten As | 24.15 |
| - terre & mer (omwikkeld met spek & kalfsjus) | 25.50 |
| - "in't groen" (witte wijnsaus met 5 groene kruiden) | 24.75 |
| risotto "con funghi" (champignons) | 18.50 |
| risotto met scampi & chorizo | 24.00 |

Onze klassiekers

Starters

| | |
|--|-------|
| garnaalkroketten | 16.25 |
| duo kaas- garnaalkroketten | 14.00 |
| scampi Hof ten As (Provençalse saus /room/look/bieslook) | 13.95 |
| kaaskroketten | 12.25 |
| tomatenroom | 4.85 |

Slaatjes

| | |
|---|-------|
| slaetje met gebakken kip & scampi gegaard in "aceito Balsamico" | 21.50 |
| american <i>Koude schotel met huisbereide american & rauwkost</i> | 19.25 |

Hoofdgerechten

| | | |
|---|--|-------|
| scampi Hof ten As | (= Provençalse saus /room/look/bieslook) | 22.50 |
| Italian hamburger | mozzarella/rucola/Italiaanse ham, BBQ saus | 17.25 |
| London hamburger | cheddar, spek, crispy oignons, honing mosterd saus | 17.75 |
| vol au vent | <i>klassiek koninginnenhapje bereid zoals vroeger met in bouillon gegaarde kip, champignons en verse balletjes in een huisgemaakt krokant bladerdeeggebakje</i> | 19.45 |
| rundsteak 220 gr. (blauw-wit) | | 22.75 |
| entrecôte | <i>(vlees met vetrand & zenuw) 300 gr. dagprijs al naargelang het ras (Angnus, Charolais, limousin...), de herkomst (Ierland, België, Frankrijk, Argentinië...), de duur en manier van rijpen (op karkas of niet) bieden wij u een stuk vlees aan met telkens een andere smaak en structuur.</i> | |
| <u>sausen & slaatjes</u> | | |
| bearnaise, peperroom, provençaal | | 3.25 |
| vleesjus | | 1.50 |
| champignonroom | | 3.50 |
| gebakken champignons | | 4.00 |
| groen slaatje met vinaigrette OF gemengde sla met vinaigrette | | 3.00 |