



**Marktmenu 40,00 € (vanaf zat 6/4)**

Asperges op z'n Vlaams  
of  
Burrata/linguini/asperges/romanesco/radijs/basilicum dressing

\*\*\*\*\*

aspergeroom

\*\*\*\*\*

zwaardvis / kerstomaatjes in kruidenboter /  
puree parmesan & geitenkaas / witte wijn saus / roze peper

of

lamsnootje / vergeten groentjes / krieltjes / kruiden saus

of

filet mignon / gebakken champignons / vleesjus

\*\*\*\*\*

passievrucht op verschillende wijzen of  
trio kaas (van Kaasmeester Van Tricht) + 4,50 €  
als extra gerecht bij deze menu + 11,50 €

## Onze seizoenssuggesties

### Starters

boterpuree / asperges gepocheerd hoeve ei + grijze garnalen	17.75
asperges / gepekeld varkenslende / rode pesto mousseline	14.75
Burrata/ linguini/ asperges/ romanesco/ radijs/ basilicum dressing	14.95
klassiek gevulde tomaat garnaal (mayonaise apart)	1st 16.25
boterpuree / asperges / gepocheerd hoeve ei	13.35
asperges op z'n Vlaams	13.25
aspergeroom	4.95

### Slaatjes

klassiek gevulde tomaat garnaal (mayonaise apart)	2st 26.50
slaatje tomaat garnaal met citrusdressing	26.50
slaatje asperges / Italiaanse ham / koriander / brokkelkaas uit Roeselaere / limoendressing	23.65

Burrata / groen kruidenslaatje / sesam-soja vinaigrette 21.25

## Hoofdgerechten

lamsnootje / vergeten groenten / gebakken krieltjes  
- kruidensaus 24.50  
of - oude granen mosterd 24.80  
zwaardvis / kerstomaatjes in kruidenboter / puree parmesan & geitenkaas  
- choron saus 24.95  
of - witte wijn saus /roze peper 24.35  
boterpuree / asperges gepocheerd hoeve ei 22.85  
asperges op z'n Vlaams 24.50  
asperges / gepekeld varkenslende / rode pesto mousseline 23.75  
boterpuree / asperges gepocheerd hoeve ei + grijze garnalen 25.95

## Onze klassiekers

### Starters

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

### Slaatjes

slaatje met gebakken kip & scampi gegaard in "aceito Balsamico" 21.50  
american Koude schotel met huisbereide american & rauwkost 19.25

## Hoofdgerechten

scampi Hof ten As (= Provençaalse 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 klassiek koninginnenhapje bereid zoals vroeger met in bouillon gegaarde kip, champignons en verse balletjes in een huisgemaakt krokant bladerdeeggebakje 19.45  
rundsteak 220 gr. (blauw-wit) 22.75

entrecôte (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.

#### sausen & slaatjes

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