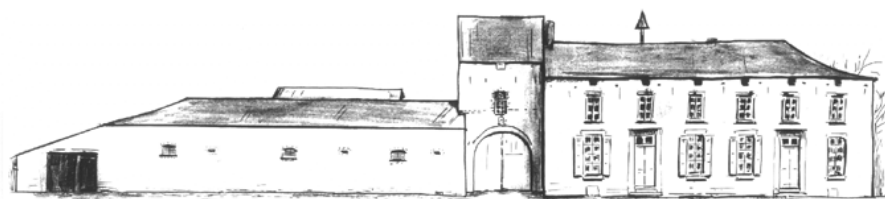


Wij vieren **MIDSUMMER** vanaf 1 augustus met:

- **5 verschillende hamburgers**
(classico, London Italin, Greek & Argentijns)
- **mosselen**
(natuur , witte wijn & Provencaals)



Marktmenu 40,00 €

gemarineerde zomerkool / feta / watermeloen
of

gebakken scampi / cranberry slaatje/ rode ui dressing

komkommerroom

gebakken pladijs / kruidenboter / rucola slaatje
of

varkenshaasje chimichurri groentensalsa / gebakken aardappelen

of

filet mignon / gebakken champignons / gebakken aardappelen

Millefeuille mascarpone / rood fruit

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

als extra gerecht bij deze menu + 11,50 €

Onze seizoenssuggesties

Starters

tomaat garnaal / gepelde tomaat / sla / mayonaise	16.50
gebakken scampi / cranberry slaatje/ rode ui dressing	14.25
komkommerroom	5.25

Koude schotels

gebakken scampi / cranberry slaatje / rode ui dressing	22.75
slaatje gemarineerde zomerkool / feta / watermeloen	19.25
handgesneden rundstartaar Oosterse kruiden	21.50
tomaat garnaal / gepelde tomaat / sla / mayonaise	26.50

Hoofdgerechten

varkenshaasje chimichurri groentensalsa / gebakken aardappelen	24.25
varkenshaasje spek / champignonsaus / gebakken aardappelen	24.50
gebakken pladijsfilet	
- kruidenboter / rucola slaatje	23.50
- Hof ten As	22.75

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 <i>Koude schotel met huisbereide american & rauwkost</i>	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	<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>	