

# Onze suggesties

## Koude Voorgerechten – Entrées – Starters – Entrantes fríos

Gerookte Gelderse runderlende – Mousse van beenham – Asperges € 18,00

**Carpaccio de aloyau fumé – Asperges – Mousse de jambon**

**Carpaccio of smoked sirloin – Asparagus – Mousse of ham**

**Carpaccio de solomillo ahumado – Espárragos – Mousse de jamón**

Gerookte paling – Mierikswortel - Toast € 18,50

**Anguille fumée – Raifort - Toast**

**Smoked eel – Horseradish - Toast**

**Anguilla ahumada – Rábano picante - Tostada**

## Soep - Potage - Soup - Sopa

King-krab en noordzeegarnaal – Asperges en hun romige jus € 15,50

**Crabe royal et crevettes de la mer du Nord – Asperges et leur sauce crémeuse**

**King crab and North Sea prawns – Asparagus and their creamy gravy**

**Cangrejo real y gambas del Mar del Norte - Espárragos y salsa cremosa**

## Warme Voorgerechten – Entrées chaudes – Hot Starters – Entrantes calientes

Asperges op z'n Vlaams € 19,00 € 27,00

**Asperges à la Flamande**

**Asparagus on the Flemish manner**

**Espárragos al manera Flamenco**

Asperges met Ierse gerookte zalm € 20,00 € 29,00

**Asperges au saumon fumé Irlandais**

**Asparagus with Irish smoked salmon**

**Espárragos con salmón ahumado Irlandés**

Kort geschroeide Sint-Jacobsvruchten – Asperges - Mousseline € 19,00

**Coquilles Saint-Jacques cuit au four – Asperges - Mousseline**

**Shortly baked scallops – Asparagus - Mousseline**

**Vieiras cocidas al horno – Espárragos - Muselina**

## Hoofdgerechten – Plat principal – Main dish – Plato principal

Gegrilde zalm - Asperges – Mousseline € 30,00

**Saumon grillé – Asperges – Mousseline**

**Grilled salmon – Asparagus – Muslin**

**Salmón a la parilla – Espárragos – Muselina**

Pot au feu van staartvis – Sint-Jacobsvruchten - Asperges € 32,50

**Pot au feu de lotte – Coquilles Saint-Jacques - Asperges**

**Stew of monkfish – Scallops – Asparagus**

**Guiso de rape – Vieiras – Espárragos**

Kalfsoesters – Gebakken asperges - Dragonjus € 31,00

**Filet de veau – Asperges poêlés – Sauce estragon**

**Veal fillet – Baked asparagus – Tarragon sauce**

**Solomillo de ternera – Espárragos – Salsa de estragón**

Supplement asperges bij gerechten à la carte € 8,00

**Supplément d'asperges**

**Supplement asparagus**

**Suplemento de espárragos**