

ASPERGE PROEFTUÏN



KOUDE GERECHTEN

Prijs per gerecht € 8,00

- Salade van gamba met gegrilde gamba's en espuma van asperges
- Lauwwarme asperges op Elzasser wijze met gerookte zalm en saus van Pinot Blanc
- Salade van kreeft met citroenmayonaise en gemarineerde asperges
- Carpaccio van kalfsvlees met truffelaardappel en salade van asperges
- Canneloni van groene kruiden met mousse van asperge, in panko gebakken asperge en kwartel eitje*

WARME GERECHTEN

Prijs per gerecht € 8,00

- Op de huid gebakken kabeljauwfilet met asperges, basilicum olie en pasta
- Escargots in knoflookboter saus en gebakken asperges
- Gebraden kwartel met gesmolten ganzenlever, asperges en saus van rode port
- Asperges op Brabantse wijze met Chablischam, ei en gewelde boter
- Gebakken lamsfilet en lamskotelet met rode wijn-dragon saus en gegrilde asperges
- Quiche van Zomerspinazie, geitenkaas en zongedoopte tomaatjes met gegrilde asperges en basilicumsaus*

DESSERTS

Prijs per gerecht € 8,00

- Sabayon van Col Reole Bianco (de Aspergewijn 2017), met crèmeux van mango en chocolade mousse
- Hollandse aardbeien met Romanoff saus en vanille ijs

SOEPEN

Prijs per gerecht € 6,00

- Cappuccino van aspergebouillon met Serranoham en room van garam-masala
- Licht gebonden aspergesoep met bitterballetje van asperge*

SPOOM

Prijs per gerecht € 5,00

- Verfrissende tussendrank van prosecco, vanille en aspergesiroop

PROEFTUÏN SPECIALITEIT

ASPERGES MET 10 GRAM OSETRA KAVIAAR
EN BLINI MET CRÈME FRAÎCHE

Prijs € 30,00

* vegetarische gerechten