

Voorgerecht

Ibericoham met asperges, coquilles en bearnaisesaus

tweeëntwintig euro en vijftig cent

Wijntip – Viognier Fortant

Gerookte zalm met asperges en hollandaisesaus

twintig euro

Wijntip – Menetou Salon

Gebonden Aspergesoep

negen euro en vijftig cent

Wijntip – Gruner Veltliner Stadlmann

Hoofdgerechten

Gebakken schelvisfilet met asperges

met een krokantje van serrano en dragon

geserveerd met een kerrie-hollandaisesaus en chorizo olie

zesendertig euro en vijftig cent

Wijntip – Chenin Blanc Johanna Brandt Spioenkop

Iberico Frenched Racks met asperges

geserveerd met een mediterrane rub en paarse zoete aardappelchips

vijfendertig euro en vijftig cent

Wijntip – Pinot Noir Babich winemakers reserve

