



LENTE *asperges*

suggesties '16

STARTERS & ASPERGES

Soep van Belgische Asperges	6,00
Asperges op Vlaamse Wijze • Mimosa van Ei en geklaarde Boter	<i>vegetarisch</i> — 15,20
Risotto met Witte en Groene Asperges • Gepocheerd Ei • Mousseline	<i>vegetarisch</i> — 17,20
Asperges • gerookte Zalm • Mousseline • Sprietjes Bieslook	18,70

VIS & ASPERGES

Asperges 2x Anders — <i>Vlaamse wijze / gerookte Zalm</i> • gekookte Charlotte Aardappelen	19,50
Gebakken Zalm • Blanke Asperges • Mousseline • gekookte Aardappelen	23,00
Kabeljauwhaasje • Asperges • Sausje met Avruga • geplette Aardappel	24,00
Kort gegrilde Tonijn • Limoen • Asperges • Kruidenboter • verse Spaghetti	27,50



VLEES & ASPERGES

Wrap van Kip & Asperges • Cocktailsaus • jonge Bladspinazie	18,50
Gegrilde Hoevekip • Limoen • Asperges • Kruidenboter • verse Spaghetti	19,50
Varkenshaasje • Gesmolten Brie • gebrande Amandelschiffers • Asperges • Krielaardappelen	23,00
Gegrilde Paillard van Kalf • Limoen • Asperges • Kruidenboter • verse Spaghetti	26,50
Lamskroon • Rozemarijnsaus • witte Asperges • Pommes Gratin	26,50



Discover
10 LOCATIONS
10 CONCEPTS
Play it here



VERS

uit onze kreeftenbak

OESTERS

6 Oesters
12 Oesters

	natuur	gegratineerd
6 Oesters	12,00	14,00
12 Oesters	22,00	24,00

met bubbels

12 Oesters + Prosecco — 75cl		45,00
12 Oesters + Champagne 'Laurent Perrier Brut' — 75cl		75,00

THE CENTURY ●

HALVE KREEFT

Enkel per 2 porties te bestellen.

	500gr	800gr
Belle vue — <i>koud met Cocktailsaus en Salade</i>	19,00	26,00
Gegrild met Kruidenboter — <i>gewokte Pasta</i>	19,00	26,00
A l'Armoricaïne — <i>warm met Kreeftensaus, fijne Groentjes & Rijst</i>	19,00	26,00
Kreeft van de Chef — <i>warme Kreeft op Wijze van de Chef</i>	20,00	27,00

GANSE KREEFT

Bereidingswijze naar Keuze	33,00	47,00
----------------------------	-------	-------