

ASPERGEKAART 2022

VOORGERECHTEN

ASPERGE-CRÈMESOEP	7.50
room ei asperges peterselie	
TAARTJE VAN GEROOKTE ZALM	13.50
asperge salade komkommer dille dressing crostini	

HOOFDGERECHTEN

VANGST VAN DE DAG	25.00
asperges krielaardappel hollandaisesaus gemengde sla	
TRADITIONEEL	24.50
asperges (7 stuks) ham krielaardappel hollandaisesaus ei gemengde sla	

SUPPLEMENT

ASPERGES	13.50
4 stuks geserveerd met gesmolten boter	

WIJNTIP



Weingut Leth, Duett Veltliner & Riesling

4.80

28.00

OOSTENRIJK
steenvruchten | citrus

ASPARAGUS MENU 2022

STARTER

CREAM OF ASPARAGUS SOUP	7.50
cream egg asparagus parsley	
SMOKED SALMON TARTLET	13.50
asparagus lettuce cucumber dill dressing crostini	

MAIN DISHES

CATCH OF THE DAY	25.00
asparagus new potato Hollandaise sauce mixed salad	
TRADITIONAL	24.50
asparagus (7 pieces) ham small potatoes Hollandaise sauce egg mixed salad	

SIDE DISH

ASPARAGUS	13.50
4 pieces served with melted butter	

WINE SUGGESTION

Weingut Leth, Duett Veltliner & Riesling	4.80	28.00
AUSTRIA		
stone fruit citrus		

SPARGELMENÜ 2022

VORSPEISEN

SPARGEL-SAHNESUPPE	7.50
Sahne Ei Spargel Petersilie	
RÄUCHERLACHS-TÖRTCHEN	13.50
Spargel Salat Gurke Dill Dressing Röstbrotwürfel	

HOOFDGERECHTEN

FISCH DES TAGES	25.00
Spargel kleine Kartoffel Hollandaisesauce gemischter Salat	
TRADITIONELL	24.50
Spargel (7 Stück) Schinken kleine Kartoffel Hollandaisesauce Ei gemischter Salat	

SUPPLEMENT

SPARGEL	13.50
4 Stück serviert mit geschmolzener Butter	

WEIN-VORSCHLAG

Weingut Leth, Duett Veltliner & Riesling	4.80	28.00
ÖSTERREICH Steinfrüchte Zitrus		