



## LENTESUGGESTIES

### CALAMARES BITES

citroen, tartaar

16,00

### CHATEAUBRIAND TAGLIATA

rucola, tomaat, parmezaan, pasta aglio e olio

±600 gr ~ 2 personen ~ 69,00



## ASPERGESUGGESTIES

### *voorgerechten*

#### KRABKROKET

asperges, veldsla, Buddha's fingers, cocktail

18,00

#### ASPERGES VLAAMSE WIJZE

asperges, mimosa, melkerijboter, peterselie

*voorgerecht (3st.) ~ 23,50 | hoofdgerecht (5st.) met natuuraardappel ~ 29,00*

#### ZALM MI-CUIT

asperges, cocotte, bieslookboter, citrus

26,00

### *hoofdgerechten*

#### DUO ASPERGES

gegrilde opgelegde asperges – groen & wit, saku tonijn (sashimi)

29,50

#### CARBONARA ASPERGES

asperges, ei, parmezaan, grijze garnalen, gedroogde kaviaar

31,00

#### KROON VAN MELKKALF

duo asperges, béarnaise, pommes Anna

33,50

#### KING CRAB

asperges, aardappelpuree, gepocheerd eitje, mousseline

41,00

## DRINKS

### APÉRO

S72 'Legend' Gin by Stefan Everts ~ *violet based*  
~ *Fever-Tree Mediterranean Tonic*

15,00

### WITTE WIJN

Sauvignon Blanc ~ Domein Cuvelier  
~ *Haspengouw ~ België ~ 100% Sauvignon Blanc*

glas ~ 9,80

fles ~ 49,00

### RODE WIJN

Ribera del Duero 'Astrales' ~ Bodegas Astrales  
~ *Ribera del Duero ~ Spanje ~ 100% Tempranillo*

glas ~ 15,80

fles ~ 79,00