

### *VOORGERECHTEN*

<i>Zacht gegaarde en gerookte kalfswang op een crème van peterseliewortel met gemarineerde asperges</i>	€ 17,00
<i>Steaktartaar met gegrilde groene asperges en eendenlever krullen met een balsamico glaze</i>	€ 18,00
<i>Aspergemousse met huis gerookte zalm en een romige kreeftensaus met een vegetarische mini loempia</i>	€ 17,25
<i>Gepocheerde halve kreeft met limoenmayonaise en een salade van roseval en Hollandse asperges</i>	€ 27,50
<i>Salade met op de huid gebakken zeebaars met wakame en schuim van asperge</i>	€ 17,50

### *SOEPEN*

<i>Bisque van schaaldieren met een bitterbal van Hollandse garnalen</i>	€ 11,50
<i>Romige aspergecrèmesoep met gerookte zalm snippers en een huisgemaakt kroketje van asperges</i>	€ 9,50
<i>Lamsbouillon met tuinkruiden en een briochebroodje met truffelmayonaise</i>	€ 9,50

### *TUSSENGERECHTEN*

<i>Asperge à la crème met een ravioli van asperge en een gepocheerd henneneitje</i>	€ 15,00
<i>Gebakken gamba's met groene asperges en een salsa van tomaat</i>	€ 16,75
<i>Gegratineerde halve kreeft met kreeftensaus</i>	€ 27,50

### *HOOFDGERECHTEN*

<i>Op Brabantse wijze gepresenteerde asperges met gekookte krieltjes, Oisterwijkse ham en geweldige boter met ei</i>	€ 27,50
<i>Gebraden lamskoteletjes met Hollandse asperges en een honing-tijm saus</i>	€ 29,50
<i>Gesauteerde runder tournedos met een saus van rode port</i>	€ 29,75
<i>In zijn geheel gepresenteerde kreeft uit eigen homarium met een groene kruiden Beurre Blanc</i>	€ 45,00
<i>Gebakken zeewolffilet met asperges en een saus van saffraan</i>	€ 27,50
<i>Kalfsmedaillons met een dragonsaus en voorjaarsgroenten</i>	€ 28,50

### *MENU VICTORIA*

*Salade met op de huid gebakken zeebaars met wakame en schuim van asperge*

*\*\*\**

*Kalfsmedaillons met een dragonsaus en voorjaarsgroenten*

*\*\*\**

*Taartje van Granny Smith yoghurt mousse en citroen-karamelcrème met yoghurtijs*

*OF*

*U kunt natuurlijk ook een bezoek brengen aan onze gekoelde kaastrolley, waarop wij met veel zorg een uitgebreid assortiment aan kaassoorten hebben uitgesteld.*

*(supplement € 5,50 per persoon)*

***€ 38,50 per couvert***

*Bijpassend wijnarrangement: € 24,00 per persoon*

### *ASPERGE MENU*

*Aspergемousse met huis gerookte zalm en een romige kreeftensaus met een vegetarische mini loempia*

*\*\*\**

*Romige aspergecrèmesoep met gerookte zalm snippers en een huisgemaakt kroketje van asperges*

*\*\*\**

*Op Brabantse wijze gepresenteerde asperges met gekookte krieltjes,*

*Oisterwijkse ham en geweldige boter met ei*

*\*\*\**

*Mangomousse met interieur van passievrucht, en kokos-limoen biscuit met een mango sorbet*

*OF*

*U kunt natuurlijk ook een bezoek brengen aan onze gekoelde kaastrolley, waarop wij met veel zorg een uitgebreid assortiment aan kaassoorten hebben uitgesteld.*

*(supplement € 5,50 per persoon)*

***€ 47,00 per couvert***

*Bijpassend wijnarrangement: € 27,50 per persoon*

