

ASPERGEKAART

3-GANGENMENU 41.50

VOORGERECHTEN

ASPERGESOEP 8.50

Lichtgebonden romige soep van witte asperges met gesneden ham, ei en peterselie.

Light creamy soup of white asparagus with sliced ham, egg and parsley.

Leichte cremige Suppe von weißem Spargel mit Schinkenscheiben, Ei und Petersilie.

DUMPLINGS 12.50

Oosterse deegkussentjes gevuld met asperges en een beurre blanc van citroengras en limoen.

Oriental dough cushion stuffed with asparagus and a beurre blanc of lemongrass and lime.

Orientalische Teigkissen gefüllt mit Spargel und einer Beurre blanc aus Zitronengras und Limette.

HOOFDGERECHTEN

ZALM 29.50

Gebakken filet met botersaus, gekookte krieltjes, peterselie en 3 gekookte asperges.

Fried fillet with butter sauce, cooked potatoes, parsley and 3 boiled asparagus.

Gebratenes Filet mit Buttersauce, Salzkartoffeln, Petersilie und 3 gekochten Spargeln.

TRADITIONEEL 26.50

7 gekookte asperges met kriek, boeren achterham, ei, gesmolten boter en Hollandaisesaus.

7 boiled asparagus with potatoes, country ham, egg, melted butter and Hollandaise sauce.

7 gekochte Spargel mit Kartoffeln, Landschinken, Ei, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise.

DESSERT

SORBET 9.50

Sorbet van citroen met verse aardbeien en een kletskop van pistache.

Lemon sorbet with fresh strawberries and a pistachio biscuit.

Zitronensorbet mit frischen Erdbeeren und einem Pistazienkeks.

SUPPLEMENT

ASPERGES 15.00

5 asperges met gesmolten boter geserveerd.

5 asparagus served with melted butter.

5 Spargel serviert mit geschmolzener Butter.

ASPERGEBIER

De Klep Wit Gold 5.8% - Winnaar 'Lekkerste Aspergebier 2023' 4.80

Vol bier met een uitermate zachte smaak die goed matcht met asperges bereid op klassieke wijze.

Full-bodied beer with an extremely smooth taste that matches well with asparagus prepared in the classic way.

Vollmundiges Bier mit einem extrem weichen Geschmack, der gut zu klassisch zubereitetem Spargel passt.

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!