



## **Bistro Menu**

**€ 39,75**

*Carpaccio met pesto, rucola, Parmezaanse kaasschilvers, zongedroogde cherrytomaten en pijnboompitten.*

**Of**

*Palet van gerookte zalm met kaperappeltjes, honing-mosterd dressing, kwartelei, limoencress, haringkaviaar en dille.*

**xxxxxx**

*Bretonse zeetongrolletjes met Hollandse saus, Hollandse garnalen en reepjes gerookte paling.*

**Of**

*Geroosterde kalfsentrecote met naar keuze kruidenboter of béarnaisesaus.*

**xxxxxx**

*Mangosorbetijs met passiefruit, ananas en mango.*

**Of**

*Koffie of thee met bonbon, chocoladeboontjes en koekje.  
(Liever een andere bereiding van koffie of thee b.v. cappuccino of muntthee. (+€1))*

### **Inbegrepen**

*Bij binnenkomst eenmalig stokbrood (glutenvrij broodje + € 2,00) met aioli.  
Bij het hoofdgerecht; eenmalig verse friet, salade en seizoen groentes.*

### **Als extra bij te bestellen**

*Mayonaise, curry, tartaarsaus of ketchup €1,25 per potje.  
Gebakken aardappeltjes klein €5 groot €6,5  
Weckpot met klassiek gestoofde rabarber €5,50 per weckpot*

### **Dit menu kan niet gewijzigd worden.**

*Allergenen informatie van dit menu, vraag er gerust naar bij een van onze medewerkers.*



## **Aspergemenue**

**(Vanaf april tot en met 21 juni)**

*Geroosterde coquilles Saint Jacques, zeekraal, stukjes asperges, beurre blanc saus en chips van asperge (à la carte prijs € 16,5).*

**xxxxxx**

*Botermalse kalf lende met naar keuze kruidenboter of béarnaisesaus waarbij Brabantse asperges, geprakt ei, roomboter en krieltjes (à la carte prijs € 27,5).*

**Of**

*Gepocheerde zalmfilet met Hollandse saus en dille, Brabantse asperges, geprakt ei, roomboter en krieltjes (à la carte prijs € 27,5).*

**Of**

*Brabantse asperges met achterham, geprakt ei, roomboter en krieltjes (à la carte prijs € 26,5).*

**xxxxxx**

*Aardbeien Romanoff met vanille-ijs en slagroom (à la carte prijs € 10,5).*

**Als 3 gangen menu p.p. € 48,50**

*Losse asperges AA (5 stuks) met roomboter en geprakt ei. € 12,5  
Weckpot met klassiek gestoofde rabarber. € 5,5*

### **Biertip**

**Gulpener Lentebock!** Een fris, licht, fruitig en karaktervol bier. € 5

### **Winnaar Aspergewijn 2026**

**Feudo Arancio Tinchitè uit zuidoost Sicilië**

*Overtuigend winnaar van de Brabantse asperge wijncompetitie.*

*Strogele kleur met elegante groene nuances. Zeer fruitig met tonen van nectarine, mango en papaja.*

*Per glas € 6,50*

*Per karaf 0,5l € 16,00*

*Per fles 0,75l € 25,00*



## **Paas Menu**

**€ 49,50**

*Glaasje Kirr Royal (alcoholvrij ook mogelijk) met amuse.*

**xxxxxx**

*Op beukenhout gerookte zalm met salade van asperges, kwarteleitje, jonge sla, kleine tomaatjes, haring kaviaar, voorjaarskruiden en een frisse lentedressing.*

**xxxxxx**

*Licht gebonden aspergesoep met een vleugje kervel en kip.*

**xxxxxx**

*Tongfilets met Hollandse saus, asperge, spinazie en snippers gerookte paling.*

**of**

*Biefstuk van de haas met tuinkruiden roomsaus waarin jonge lentepaddenstoeltjes, gebakken asperge en lente-ui.*

**xxxxxx**

*Aardbeien Romanoff. Aardbeien, aardbeienmousse, meringue en vanille-ijs.*

*Los bij te bestellen klassiek gestoofde rabarber € 5,50 per weckpot.*

### **Biertip**

**Gulpener Lentebock:** Een heerlijk fris lentebiertje vol van smaak. Proef de lente!

Per fles € 5

**Wijntip rood (tournedos)**  
**Malbec uit Argentinië**

**Wijntip wit (gerookte zalm, tongfilets)**  
**Viognier uit Frankrijk**

|                |         |
|----------------|---------|
| Per glas       | € 6,50  |
| Per karaf 0,5l | € 18,00 |
| Per fles 0,75l | € 27,50 |