



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.



Aspergemenü (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