

# BRASSERIE LEOPOLD



Leopold Hotel Brussels - EU

★ ★ ★ ★

## SUGGESTIONS PRINTEMPS

### SAISON ASPERGES



#### ENTRÉES/VOORGERECHTEN/STARTERS

*Tartare de saumon aux asperges*  
*Tartaar van zalm met asperges*  
*Salmon tartare with asparagus*

Entrée Plat

15.50 19.50

*Asperges à la flamande*  
*Asperges op Vlaamse wijze*  
*Flemish-style asparagus (Boiled Eggs)*

15.50 19.50

*Velouté d'asperge*  
*Aspergevelouté*  
*Asparagus cream soup*

9.50

*Asperges au saumon / jambon fumé*  
*Asperges met zalm /of met gerookte ham*  
*Asparagus with salmon / smoked ham*

15.50 19.50

#### PLATS PRINCIPAUX/ HOOFDSCHOTELS/ MAIN COURSES

*Côtelettes d'agneau aux asperges vertes ou blanches, sauce au romarin et tomates séchées*

*Lamskoteletjes met witte – en groene asperges, rozemarijnsaus met gedroogde tomaten*

*Lamb chops with green or white asparagus, rosemary sauce and sun-dried tomatoes*

25.00

*Filet de turbotin et asperges blanches, sauce mousseline, pommes natures*  
*Tarbotfilet met witte asperges, mousselinesaus, aardappelen*  
*Fillet of turbot with white asparagus, mousseline sauce and boiled potatoes*

25.00

*Risotto aux asperges blanches et vertes*  
*Risotto met witte – en groene asperges*  
*Risotto with white and green asparagus*

20.00

*Solettes meunières aux asperges*  
*Sliptong “Meunière” met asperges*  
*Sole prepared a la meunière, accompanied with asparagus*

25.00

#### DESSERTS/ NAGERECHTEN/ DESSERTS 9.50

*Fraises natures /Chantilly / Glaces*  
*Aardbeien natuur/ met slagroom / met roomijs*  
*Strawberries / Chantilly / Ice cream*

