

# SUGGESTIES

## *Voorgerechten*

Koningskrab | venkel | broccoli | asperges | kervel | 35

Zeetong | asperges | mousseline | brioche | 25

Halve kreeft | asperges | ravioli van kreeft | champagneboter | 40

Asperges op Vlaamse wijze | beenham of gravad lax | 20

## *Hoofdgerechten*

Lamszadel | ratatouille | zwarte look | lamsjus | 38

Roodbaars | asperges | blanke botersaus | zeeëgel | 30

Hele kreeft | asperges | ravioli van kreeft | champagneboter | 65

Asperges op Vlaamse wijze | beenham of gravad lax | 28

# MENU VAN DE CHEF

Koningskrab | venkel | broccoli | asperges | kervel

---

Zeetong | asperges | mousseline | brioche \*\*

---

Roodbaars | asperges | blanke botersaus | zeeëgel \*

---

Lamszadel | ratatouille | zwarte look | lamsjus

---

Aardbeien | rabarber | violet | yoghurt

3-gangen 55 | wijnarrangement 26

\*4-gangen 65 | wijnarrangement 34

\*\* 5-gangen 75 | wijnarrangement 42

Kaas in plaats van dessert | supplement 4

Kaas als extra gang | 16