

# ASGERGEKAART

De asperge staat bekend als een culinaire delicatessen. Dit product wordt dan ook niet voor niets "de koningin der groente" genoemd. Onze chefs koken graag vanuit het seizoen. En zijn er dan ook dol op dit witte goud. Daarom vind je ze in verschillende bereidingswijzen op onze kaart!

## VOORGERECHTEN

### Asperges met gerookte zalm 13.50

Vis- en aspergeliefhebber? Dan is dit voorgerecht met gerookte zalm en asperges de juiste keuze. Gecombineerd met een kwarteleitje, Hollandse kropsla, croutons en gepofte tomaat. De mosterddille crème maakt het gerechtje helemaal af.



### Asperges met Coppa Di Parma ham 13.50

Meer een vlees- en aspergeliefhebber? Ga dan voor de asperges met Coppa Di Parma ham. En laat je verrassen door de uiteenlopende smaken. We garneren dit gerecht met aardbei, crouton, Hollandse kropsla, gepofte tomaat en ansjovismayonaise.



### Licht gebonden aspergesoep 6.75

Deze soep uit het seizoen smaakt naar het voorjaar! Zeker met de garnering die bestaat uit gerookte kipfilet, aspergestukjes en kruidenolie. Een echte klassieker vol van smaak.



## HOOFDGERECHTEN

### Asperges op Brabantse wijze 21.50

Brabantser gaat het niet worden, deze asperges met asperge ham! Een eitje, peterselie, krieltjes en een traditionele botersaus maken het gerecht helemaal af.



### Zalm met kruidenkorst 19.50

Deze combinatie is verrukkelijk! De gebakken zalm met kruidenkorst en asperges versterken elkaar in smaak. De krieltjes en hollandaisesaus maken het een echt voorjaarsgerecht waarbij je de lente proeft!

