

## Menukaart

Lekker om alvast mee te beginnen

Broodplankje Boerenbrood met smeersels en een zoutje	3,5 p.p.	
Charcuterie Plankje met heerlijke vleeswaren en een olijfje	4,5 p.p.	
Voorgerechten	gewoon	klein
Tartaar Vers gesneden rundertartaar geserveerd met huisgemaakte toast, aspergelinten en krokante kappertjes	14,5	9,5
Spring-roll Mooie springroll (loempia) van Pekingend met een fris pittige Kimchi crème	13,5	8,5
Tonijn Kort geschroeide tonijn met daarbij hangop, citroen olie en gegrilde ananas	14,5	9,5
Langoustine In panko gefrituurde langoustine met een sesam kletskep en een meloen kerrie crème	14,5	9,5
Tarte-ta-tin v Tarte-ta-tin gevuld met gekaramelliseerde rode ui, geitenkaas en tijm	13	7,5
Avocado v Vegan mousse van avocado gegarneerd met frisse zoet-zuurtjes	13	7,5
Aspergesoep v Klassieker in de lente! Met ei en peterselie.	8,5	5
Kreeftensoep Romige kreeftensoep met huisgemaakte rouille	14	8,5

## Hoofdgerechten

Asperges Brabançonne Riethovense asperges met Kempische beenham, krieltjes, ei en peterselie	25
Zalm met asperge Gebakken zalmfilet met Riethovense asperges en een frisse citroen Hollandaise saus	25
Lamsrack Gegrilde lamskoteletjes met asperges en een jus van rozemarijn en tijm	28,5
Tournedos Gebakken ossenhaas met naar keuze pepersaus of portsaus natuurlijk geserveerd met verse frieten.	37,5
Heek Op de huid gebakken heekfilet met een tuinkruiden tagliatelle en frisse citroen Hollandaise saus	26,5
Oosterse Gamba Gewokte noodles met gamba's en asperges in ketjap en gember	24
Risotto V Lekker de lente in met deze venkel risotto met citroen en lente-ui	23
Asperges V Asperges uit Riethoven met doperwten crème, burrata En kruim van amandel en dragon	25

## Nagerechten

Kaasplankje Kaasplateau met 5 verschillende kazen geserveerd met vijgen compote en kletzenbrood	14,50
Dame Blanche Heerlijk vanille roomijs met en klassieke warme chocoladesaus	9
Meloen Panna cotta van limoen en munt met granité van watermeloen	9
Yoghurt Parfait van yoghurt met honing en walnoot	9
Romanoff Klassieke aarbei Romanoff met vanille ijs	9

## Maandmenu juni

39,50

Gravad Lax

In mosterd en groene kruiden gemarineerde zalm met brioche geserveerd



Aspergesoep met ei en peterselie



Asperges uit Riethoven met ham, ei, peterselie en krieltjes

**OF**

Heekfilet met gebakken krielaardappel en Hollandaise saus



Aardbeitjes met Romanoff crème en vanille ijs