

# Maand menu

06/05-03/06

Asperges op Vlaamse wijze  
of  
Carpaccio van rund, pijnboompitten,  
Parmezaan, rucola en olijvencrumble  
of  
Kaaskroketten met aioli van gekonfijte look en  
crispy chili (V)

Wijtingfilet met voorjaarsgroenten en miso-  
beurre blanc en aardappelgerecht naar keuze  
of

Suprême van parelhoen, geglaceerde jonge  
wortel, abrikoos, dragonjus en  
aardappelgerecht naar keuze

of  
Risotto met asperges, Chinese kool  
en zwarte look (V)

Tartelette met vanille crèmeux, aardbeien en  
citroenmelisse

of  
Slagroomsoes met vanille roomijs  
en warme chocoladesaus  
of  
Huisgemaakte tiramisu met speculaas

55 euro p.p. / per tafel te nemen