

# SPECIALITEITEN

<b>Proeverij van voorgerechten</b> PLANK OM TE DELEN	26,50
• Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, kappertjes en Parmezaan • Gerookte paling • Gerookte zalm • Hollandse garnalen met huisgemaakte cocktailsaus • Noorse garnalen met limoenmayonaise • Iberico ham • Stokbrood • Boter	
<b>Hollandse asperges met gerookte zalm</b> en Hollandaise saus	16,50
<b>Hollandse aspergesoep</b> rijkelijk gevuld met ham, ei en asperges	7,25
<b>Chateaubriand</b> [min. 2 personen en alleen in ons restaurant] dubbele haasbiefstuk voor u aan tafel gesneden met uitgebreid garnituur en keuze uit peper-, stroganoff-, bearnaise of champignonroomsaus.	33,50 p.p.
<b>Hollandse asperges op Vlaamse wijze</b> met gekookte krieltjes, ei, ham en boterjus	21,50
<b>Spareribs</b> zoetpittig met sausjes	19,50
<b>Schranspalet</b> saté en spareribs met sausjes	18,50
<b>Indiase vegetarische curry (mild)</b> van zoete aardappel, linzen, spinazie, met rijst, naanbrood en salade	15,50

## Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

We gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.