



Suggesties

Rundscarpaccio met Rucola, Parmezaan en Kappertjes 15eur

-

Aspergeroomsoep met spekjes 7,50eur

-

Asperges Vlaamse Wijze 23,50eur

-

Lamsfilet met Vierde Wandsaus (uitjes, spekjes & champignons),
Asperges & Rozemarijn Aardappeltjes 28eur

-

Asperges “Vierde Wand” met Parmaham,
Parmezaanse kaas, Balsamico 24eur

-

Kabeljauw met Asperges & Hollandaisesaus 28eur

-

Zuiderse Visschotel met Tartaar 26eur

-

Sol Meuniere (Zeetong) gebakken in goeie boter 33eur

-

Chocomousse 8,50eur

-

Creme Brulée 8,50eur

Wijn Suggesties

LE PLAN—VERMEERSCH RS (Rode Wijn)

Côtes du Rhone

Fles : 28eur

2019

Glas : 5,5eur

Deze Côtes du Rhône combineert de kracht van grenache en syrah met intens fruit en specerijen. De kleur doet denken aan een medium karmozijnrood, de geur maakt indruk met aroma's van rijpe pruimen, bramen en kersen, vergezeld van groene kruiden, gedroogde bloemen en kruiden zoals zoethout en peper. In de mond is de wijn geconcentreerd en sappig en tegelijkertijd gekenmerkt door rijp fruit, frisse zuren en zachte tannines.

Heerlijk licht waardoor hij ook zeer goed smaakt bij voorgerechten zoals carpaccio of bij vleesgerechten zoals steak, lam,...

TRIMBACH PINOT BLANC (Witte Wijn)

Alsace

Fles : 35eur

2019

Glas : 6,50eur

Een echte plezierwijn! Vroege rijping, droog, evenwichtig, soepel en dorstlessend. Een wijn voor vele gelegenheden, favoriet als aperitief, bij gerechten met wit vlees, bij salades of witte vis en vooral bij Asperges !