

Paasmenu

Pasen 2026 “het vier de Lente menu”

Glaasje cava met wachthapje

Frisse salade van verse asperges met zachtgerookte zalm

aspergekroketje, franse vinaigrette

of

Romige Aspergesoep met reepjes ham en ei

of

Carpaccio van mals rundvlees op oosterse wijze van de chef

wasabi mayonaise, wakamé, gebakken lenteuitjes

Verse asperges uit de streek op Vlaamse wijze

ham, ei, botersaus, gekookte krieltjes

of

Zeeuwse gekookte mosselen op Philippiense wijze

sausjes en verse frietjes

of

Gebakken lotte met fijne preisau en verse lentegroentjes

gratin van room aardappeltjes

Lemon curd gebakje met rood seizoenfruit en bitterkoekje

of

Vanille-roomijs met verse aardbeien en slagroom

of

Luxe chocoladetaartje van de chef

roomijs en slagroom

€ 65,-
p.p.