

BOOTHUYS

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Velouté van asperges	€ 12
Kroket van asperge en ibericoham (2 st.)	€ 22
Belgische asperges AA, Vlaamse wijze	VG / HG € 22 / € 35
Belgische asperges AA, gerookte zalm, mousseline	€ 23 / € 38
Belgische asperges AA, grijze garnalen, gepocheerd ei, mousseline *(HG asperges zijn 6 stuks en wordt geserveerd met krieltjes)	€ 24 / € 39

HOOFDGERECHTEN

Lamsrumsteak "traag gegaard" fijne boontjes, sjalot, kerstomaat, jus met look, ovengegaarde krieltjes	€ 38
Salade met asperges, burrata en Parma Mattonella	€ 34
Gamba's aglio e olio, linguini pomodoro	€ 37
Zeebaars "ovengegaard", witte en groene asperges, kruidenolie, puree	€ 38
Côte à l'os ribkant "21d gerijpt" Holstein witloofsla (per 2 pers.) *Aardappelgerecht inbegrepen Sauzen: champignon, peper, béarnaise, vleesjus €3	€ 49 p/p

DESSERT

Kaasbordje van Kaasmeester "Lourdon" € 18

LUNCHMENU - WEEKDAGEN

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Koffie/thee

€ 31

SUGGESTIEWIJNEN

Jan White - Zevenwacht / Zuid-Afrika / Chardonnay-Viognier

€ 7,5 Glas / € 37 Fles

Jan Red - Zevenwacht / Zuid-Afrika / Mourvèdre-Grenache-Syrah

€ 7,5 Glas / € 37 Fles