

# Welkom

*Onze asperges komen tot hun recht met wijnen die het subtiële karakter van het seizoen mooi benadrukken. Geniet van de perfecte combinatie op je bord én in je glas.*

## **TRIMBACH PINOT BLANC**

**7.00 | 35.00**

*Fris, elegant en verfijnd – met tonen van witte bloemen en citrus. Subtiel mineraal, harmonieus en licht van body.*

## **SILVANER BÜRGERSPITAL**

**6.50 | 32.50**

*Zacht, fruitig en kruidig – met een frisse, evenwichtige structuur. Vol en vriendelijk van karakter, perfect in balans.*



# SEIZOENSKAART

*Versje asperges van de boer  
het seizoen waar we op hebben gewacht!*

## STARTERS

### KABELJAUWRILETTE

Coquille | aspergesalade  
gmarineerde groene  
aspergelinten | sesamkletsop  
gebrande Amsterdamse uien

**16.50**

### TERRINE VAN ASPERGES

Gedroogde serranoham  
gmarineerde cherrytomaat  
blondbier-gelei

**17.50**

### ASPERGESOEP

Focaccia crostini

**8.50**

## MAINS

### ASPERGES KLASSIEK

Achterham | boter | kriel  
gekookt eitje | witte asperges

**29.50**

### NOORSE ZALM

Gekookt ei | hollandaise | kriel  
groene kruiden | witte asperges

**35.00**

### RISOTTO ASPERGES

Groene asperges | doperwten  
doperwtencrème | hoender

**28.50**

## SIDE

### PORTIE ASPERGES

Witte asperges | bieslook

**9.00**