



Ons jubileumjaar is al weer 3 maanden onderweg en dus is het tijd voor nieuwe jubileummenu's. Wij hebben voor u het volgende samengesteld:

Jubileummenu's

Soepen

- Rijk gevulde vissoep
- Lente uisoep (vanaf 15 april: Aspergesoep)

Voorgerechten

- Zalmcarpaccio met mesclun sla, kappertjes en wasabi mayonaise
- Vitello Tonato met tonijnsaus en rucolasla
- Huisgerookte eendenborstfilet met sinaasappelmayonaise

Hoofdgerechten

- Op de huid gebakken zalm met kreeftensaus
- Kipfilet op Italiaanse wijze met pappardelle en kruidensaus
- Gebraden Rib eye met pepersaus

Nagerechten

- Brownie tosti met witte chocolademousse en slagroom
- Koud vruchtensoepje met een citroenijs
- Arretjescake met een bolletje vanille-ijs en slagroom

Uit bovenstaande gerechten kunt u zelf uw jubileummenu samenstellen:

| | |
|-------------------|-------------------|
| 2-Gangenkeuzemenu | € 19,86 per pers. |
| 3-Gangenkeuzemenu | € 20,11 per pers. |
| 4-Gangenkeuzemenu | € 25,00 per pers. |

Paasbrunch

Zondag 24 april (1^e Paasdag) kunt bij ons terecht voor een zeer uitgebreide paasbrunch. Voor de kinderen is een springkussen aanwezig.

Wij serveren in het restaurant geen paasmenu, maar u kunt gewoon een keuze maken van de kaart of het jubileummenu.

Aspergeproeverij

Het aspergezeizoen start traditiegetrouw de 2^e donderdag van april, dit jaar de 14^e.

Het seizoen eindigt officieel op de feestdag van Sint Jan de Doper: 24 juni.

Zaterdag 14 mei kunt u bij ons weer genieten van een aspergeproeverij, waar ook andere gerechten zullen worden aangeboden. Reserveer op tijd, want het aantal plaatsen is beperkt!



Wij wensen u goede Paasdagen en hopelijk tot ziens!

Wim en Joke Boswinkel

Voor reserveringen of meer informatie kunt u natuurlijk ook altijd telefonisch contact met ons opnemen.