

## SUGGESTIES - DRINKS



- Gin & Tonic 'The Lodge' (Couyon Gin met Schweppes Premium Mixer) € 11.00
- Bombay Sapphire met Schweppes Hibiscus € 11.00
- Bombay Sapphire met Schweppes Premium Lavendel & Orange Blossom € 11.00
- Le Saint-Germain cocktail ( cava, vlierbloesemlikeur, citroen, munt) € 9.00
- Apero de Molens ( witte martini, cava, violetsiroop ) € 9.00
- Citrusmocktail € 7.00

## SUGGESTIES - FOOD





### Apero

Toscaans bordje € 16.00

### Voorgerechten

-  Asperges op Vlaamse wijze 4 st. € 16.00
-  Aspergesoepje met z'n garnituren € 12.00
- Artisanaal kroketje van iberico ham € 16.00
- Salade van asperges en iberico ham € 16.00

### Hoofdgerechten

-  Asperges op Vlaamse wijze € 24.00
-  Risotto met asperges en parmesaan € 22.00
- Op vel gebakken kabeljauw met asperges op Vlaamse wijze en krielaardappel € 28.00
- Rundfilet met bloemkool crème, jonge wortel en groene asperges € 29.00
- Zeebaars met munt en dragonsaus, prei en puree € 26.00
-   Parelhoen met gebakken asperges en krielaardappelen € 24.00

### Dessert

- Moelleux met huisbereide vanille ijs € 9.00
- Verwenkoffie "de Molens" € 9.00
- Crème brûlée € 9.00
- Mousse van chocolade € 9.00

\* Stel je eigen menu samen uit onze kaart (voor,- hoofd,- en nagerecht) aan € 40,00 p.p.

\* Voor de volgende gerechten wordt er een supplement van € 5,00 p.p. geteld:

*Gebakken Zeetong, Filet pur, Kaasbordje, Lams, Zalmfilet*

\* Drankenarrangement (wijn, waters, koffie of thee) aan € 18.00 p.p.

*Om een vlotte bediening te garanderen vragen wij voor groepen vanaf 8 pers. een beperking van 4 verschillende gerechten. Alvast bedankt voor uw begrip.*