


## SUGGESTIES - DRINKS

Gin & Tonic 'The Lodge' (Couyon Gin met Schweppes Premium Mixer) € 11,00

Gin & Tonic 'Lavender & Orangeblossom' € 11,00

 Pina Colada mocktail € 7,00

Citrusmocktail € 7,00


## SUGGESTIES - FOOD

### Fingerfood

Toscaan bordje € 16,00

### Voorgerechten


 Velouté van asperges met een tagliatelle van asperges en mimosa € 9,00


 Asperges à la flamande VG €16,00 / HG € 22,00



Salade met krokant gebakken asperges, scampi en bloedappelsien VG €16,00 / HG € 22,00

Asperges met gerookte zalm en mousseline € 17,50

### Hoofdgerechten

 Veggie burger met gebakken asperges en koude mousseline € 18,50

 Grootmoeders stoemp met garnaltjes, een gepocheerd eitje en asperges € 18,50

  Risotto met asperges en champignons € 19,00

Tagliatelle met gebakken asperges, scampi en rode pesto € 21,00

Op vel gebakken kabeljauw met asperges, botersaus, ei en natuur aardappelen € 24,50


Lamskroon met zijn jus, asperges en gebakken krieltjes € 29,00


### Dessert


Sabayon van kriekenbier en vanille ijs € 10,00

Gebakken banaan met vanille ijs en chocolade € 9,00

## SUGGESTIES - WIJNEN PER GLAS

 Giusti Rosalia Prosecco Extra Dry € 7,00 / glas - € 35,00 / fles  
*Heerlijke extra dry Prosecco met fijne mousse. Ideaal als aperitief.*

 Salomon Grüner Veltliner Limited Edition € 5.50 / glas - € 32.00 / fles  
*Loepzuivere Gruner Veltliner uit Kremstal, Oostenrijk. Prachtig bij asperges.*

 La Emperatriz Rioja Crianza € 6.00 / glas - € 33.00 / fles  
*Volle, zachte wijn met 14 maanden houtlagering. Lekker bij alles van vlees.*

Zorgvuldig geselecteerd door

The Lodge  wines  
QUALITY IMPORT