

## SUGGESTIES – DRINKS

Gin & Tonic 'The Lodge' (Couyon Gin met Schweppes Premium Mixer) € 11.00

Gin & Tonic 'Lavender & Orange Blossom' € 11.00



Pina Colada mocktail € 7.00

Citrusmocktail € 7.00

## SUGGESTIES - FOOD

### Apero

Toscaans bordje € 16.00

### Voorgerechten

Aspergesoep met een mimosa van ei en gerookte zalmsnippers € 13.00



Aspergekroket met een fris slaatje € 14.00



Asperges met dille saus en een gepocheerd ei € 16.00



Asperges op Vlaamse wijze € 17.00

### Hoofdgerechten



Gegratineerde asperges met een gepocheerd ei € 18.00



Scampi curry (kokosmelk) met rijst € 18.00

Kalfsburger met oude Brugse kaas, Pickel saus, gefrituurde sjalot, spek en patatas bravas € 22.00

Pasta vongole met groene en witte asperges € 24.00

Trio van Belgisch wit/blauw € 26.00

Asperges op Vlaamse wijze met kabeljauw en kiertjes € 27.00

### Dessert

Chocomousse € 9.00

Moelleux met vanille-ijs € 9.50

Crepe Suzette € 10.00

Citroentaartje "anders bekeken" € 10.00

## SUGGESTIES - WIJNEN PER GLAS



Genoels-Elderen Zwarte Parel Brut € 8,00 / glas - € 42,00 / fles  
*Prachtige Belgische bubbel, 100% Chardonnay. 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