

Restaurant Antoine

serveert vrijdag 28 maart een overheerlijk

ASPERGEMENU



Amuse van de chef

Asperges op Vlaamse wijze

Suggestie witte wijn/glas: Pouilly Fumé 'Les Chantebines' Domaine Pabiot 2023 - € 11,-

Supplement 4 gangen menu

Gebakken asperges, coquille, kokoscurry, haringkaviaar, gedroogde pata negra

Suggestie witte wijn/glas: Fritz Kupelwieser 'Pinot Grigio' 2023 - € 8,50

**Gegrilde zalm, asperges, jonge bladspinazie, geprakte aardappel,
gepocheerd ei, mousselinesaus, grijze garnalen**

Suggestie witte wijn/glas: Domaine Auvigue Saint-Véran 'Les Chênes' 2022 - € 11,-

OF

**Speenvarken, groene asperges, puree met zongedroogde tomaat
en rucola, rode wijnsaus**

Suggestie rode wijn/glas: Thanisch d'Accord 2023 (Duitse Moezelwijn) - € 8,50

Dessert naar keuze

3 gangen - € 65,- p.p.

4 gangen - € 79,- p.p.

Te nemen per tafel

Er kan die dag ook à la carte gegeten worden.

