

# ASPERGEKAART

Onze asperges worden met liefde geteeld door biologische aspergekwekerij Verhoeven uit Cromvoirt.

Al bijna een halve eeuw een familiebedrijf met veel ervaring in het telen van dit heerlijke streekproduct.

Ook bekend als het 'witte goud'. Deze asperges zijn 100% biologisch: geproduceerd zonder kunstmest of bestrijdingsmiddelen.

*Wijnsuggestie bij onze aspergerechten: Farina Pinot Grigio, Italië – 6.65*

## VOORGERECHTEN

### Salade met witte asperges en gerookte zalm

Kwartelei – Mosterd-dille dressing – Gemengde salade – 17.00



### Witte asperges met Jamon Iberico Bellota

Gekarameliseerde hazelnoot – Rucola – Beurre noisette – 21.50 (menu supplement 6.50)



## SOEPEN

### Licht gebonden aspergesoep

Peterselie – Gekookt ei – Ham – 9.75



## HOOFGERECHTEN

### Asperge 'Brabançonne'

Krielaardappelen – Achterham – Gepocheerd ei – Geklaarde boter – Peterselie – 31.00 (menu supplement 4.00)



### Op de huid gebakken zeebaarsfilet met asperges

Aardappelmousseline – Zeebanaan – Hollandaisesaus – Peterselie – 33.00 (menu supplement 6.00)



### Asperge met gepocheerd ei

Krielaardappelen – Hollandaisesaus – Peterselie – 31.00 (menu supplement 4.00)



## BIJGERECHTEN

### Portie asperges

5 stuks – Beurre noisette – 14.00



IN HOTEL CENTRAL