


SUGGESTIES - DRINKS

Gin & Tonic 'The Lodge' (Star of Bombay, Ginger & Cardamon) € 11,00

Gin & Tonic 'Classic' € 10,00

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

 Pina Colada mocktail € 7,00

Citrusmocktail € 7,00

SUGGESTIES - FOOD

Fingerfood

Toscaans bordje € 16,00

Voorgerechten



Aspergevelouté met gepocheerd eitje € 8,00



Carpaccio van coeur de boeuf tomaat met grijze garnaltjes en limoendressing € 17,00

Gratin van asperges met zalm en hollandaise saus € 16,00

Hoofdgerechten



Gegrilde halloumi met aubergine en citroenvinaigrette € 19,00



Thai beef salad € 21,00

Pasta carbonara met asperges € 19,50

Kabeljauwhaas met asperges en beurre blanc € 24,00

Kalfslende met crème van wortel, zwarte look, asperges en stro aardappelen (steppegras) € 27,00

Tournedos van speenvarken met asperges, oesterzwammen en natuurjus € 26,00

Dessert

Poire belle helene versie 2019 € 8,50

Sabayon van kriek met vanille (vanaf 2 personen) € 9, 50/pers.

Halve maan met passievrucht en abrikoos € 8,50

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