

## SUGGESTIES - DRINKS


- Gin & Tonic 'The Lodge' (Couyon Gin met Schweppes Premium Mixer) € 11,00  
Gin & Tonic 'Lavender & Orangeblossom' € 11,00  
Citrusmocktail € 7,00

## SUGGESTIES - FOOD





### Fingerfood

Toscaans bordje € 16,00

### Voorgerechten

- Aspergesoep met grijze Noordzeegarnalen € 9,50  
 Asperges à la Flamande € 15,00  
Asperges met gerookte zalm € 17,00  
Sint-Jacobsvruchten met een duo van asperges en bieslooksaus € 18,50




### Hoofdgerechten

-  Asperges à la Flamande € 22,00  
 Wok van asperges met oesterzwammen, mozzarella, kerstomaat en pasta € 21,00  
  Scampi met gebakken asperges, rijst en een cocos-curry sausje € 23,50  
Gebakken roodbaarsfilet met een duo van asperges, kruiden couscous en witte wijnsaus € 23,50  
Mixed grill met pepersaus en amandelkroketjes € 27,50

### Dessert

- Gebakken banaan met vanille ijs en chocoladesaus € 8.50  
Witte chocolademousse afgewerkt met speculaas € 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