

ASPERGEPROEVERIJ

IN BUFFETVORM

7 MEI 2022

ERL

ROODE
LEEUW

WELKOMST DRANKJE

VOORGERECHTEN

- . BROOD "DE ROODE LEEUW"
- . VELOUTÉ VAN ASPERGES (LICHT GEBONDEN ASPERGESOEP)
- . ASPERGE BOUILLON MET VERSE KRUIDEN
- . SALADE MET WITTE- EN GROENE ASPERGE PUNTEN, KAAS, NOTEN EN PADDENSTOELEN
- . COMBINATIE VAN PARMA EN GEKOOKTE LAMSHAM OP EEN SALADE VAN ASPERGES
- . SALADE VAN ASPERGE MET GEROOKTE PARELHOENDER EN KRIELAARDAPPEL
- . DUN GESNEDEN IERSE OSSENHAAS OP GEMARINEERDE ASPERGE MET TRUFFEL MAYO
- . ASPERGE MOUSSE MET GARNAALTJES EN KERVEL
- . ASPERGE RAGOUT MET EEN BLADERDEEG FLEURON
- . BED VAN ASPERGES MET GEROOKTE ZALM DOOR KOK GETRANCHEERD
- . ASPERGE OMWIKKELD MET HAM EN GEFRITUURD IN WITTE TRAPPIST BESLAG

VERFRISSING

HOOFDGERECHTEN

- . ASPERGES TRADITIONEEL
- . GEBAKKEN RUNDERRIB DOOR KOK GETRANCHEERD MET STROGANOFF SAUS
- . ACHTERHOEKS GELDERSE BEENHAM IN ROGGE BROODDEEG GEBAKKEN
- . IN ASPERGE BOUILLON GEGAARDE LAMSBOUT
- . GEBAKKEN GAMBA'S OP ASPERGE RISOTTO
- . KALFSRAGOUT MET GROENE EN WITTE ASPERGES
- . GEPOCHEERDE ZEEBAARS MET SAFFRAAN EN ASPERGE PUNTJES
- . GEKOOKTE PETERSELIE AARDAPPELEN
- . HOLLANDAISESAUS, GEKLAARDE BOTER EN RODE PORTSAUS
- . DRIE BEREIDINGEN VAN SCHARREL EIEREN (GEKOOKT, KRUIJEL EN GEPOCHEERD)

DESSERT

- . OMELET SIBERIËNNE MET WARME FRAMBOZEN
- . AARDBEIEN KWARK TAARTJES MET AARDBEIENSAUS
- . GEKONFIJTE ASPERGES MET KARAMELSAUS
- . GRANAATAPPEL PARFAIT MET KOKOSRUMBLE
- . DIVERSE SOORTEN SORBET IJS EN VERS FRUIT

De proeverij begint om

18:00u.

prijs 52,5 p.p.

reserveren kan via:

0315-397139

www.derodeleeuw.com

De Roode Leeuw. Het moment is daar.