

DE BARONIE

eat - drink - sleep

Keuzemenu

3-gangen - voorgerecht, hoofdgerecht en dessert 30

Voorgerechten

Rundercarpaccio - met pesto, Manchego kaas, pijnboompitten, rucola 10
Wijn- of biertip: Pinot grigio of Brand Sylvester

Serranoham - met geitenkaas en witte asperges 9
Wijn- of biertip: Grüner Veltliner of Brand Weizen

Carpaccio van zalm - met gemarineerde asperges 12,50
Voor de carpaccio geldt een meerprijs van 1 euro in het 3-gangen keuzemenu.
Wijn- of biertip: Sauvignon blanc of Jopen Witte Rook

Gerookte forel - met crème van dille, zoetzuur van komkommer 9
Wijn- of biertip: Grüner Veltliner of Jopen Witte Rook

✓ **Gemarineerde witte asperges** - met zongedroogde tomaatjes en zoetzuur van rode ui 8
Wijn- of biertip: Pinot Grigio of Mort Subite Witte Lambic

✓ **Insalata caprese** - met buffelmozzarella, tomaat, basilicum 9
Wijn- of biertip: Pinot Grigio of Leffe Blond

Soepen

Tomatensoep - met runderballetjes 5

✓ **Uiensoep** - met gegratineerd stokbroodje kaas 5

Runderbouillon - met verse groente, soepvlees 5

✓ **Aspergesoep** - met stukjes asperges, ei 5



wachtwoord: Baronie10

DE BARONIE

eat - drink - sleep

Hoofdgerechten

Asperges Traditioneel - met ham, krielaardappel, geklaarde boter, gekookt eitje, peterselie 20
Wijn- of biertip: Grüner Veltliner of Mort Subite Witte Lambic

Diamanthaas - met een rode Tempranillo wijnsaus 18
Wijntip: Tempranillo

Kalfsschnitzel - met bospaddenstoelensaus 19
Wijn- of biertip: Pinot grigio, Brand Weizen of Brand Imperator

Maïshoen - met rode portsaus 17
Wijntip: Merlot

Asperges Zalm - met krielaardappel, beurre blanc 20
Wijn- of biertip: Grüner Veltliner of Affligem Tripel

Kabeljauw - met romige dillesaus 17
Wijn- of biertip: Sauvignon blanc of Affligem Tripel

✓ **Asperges Brie** - met krielaardappel, peterselie 20
Wijn- of biertip: Chardonnay of Mort Subite Witte Lambic

✓ **Polenta** - gepaneerd & gefrituurd, met verse groente 15
Wijn- of biertip: Chardonnay of Heineken Pilsener

Desserts

Lopend chocoladetaartje (warm) - met vanille-ijs, slagroom, chocoladesaus 9
Wijn- of biertip: Grenache & Mort Subite Kriek Lambic

Crème brûlée "Camiel" - met verse aardbeien, vanille-ijs, slagroom 9
Wijn- of biertip: Moscatel of Tripel Karmeliet

Mangobavarois - met witte chocolade-ijs, slagroom 9
Wijn- of biertip: Moscatel of Mort Subite Witte Lambic

Aardbeien Romanoff - met vanille-ijs 9
Wijn- of biertip: Moscatel of Wieckse Rosé

Kersenparfait - met witte chocolademousse, slagroom 9
Wijn- of biertip: Grenache of Mort Subite Kriek Lambic