



RESTAURANT - TAVERNE
WILGENHOEVE

Suggesties

- Gimber 0% ALC - 100% taste € 4.20
- Aspergesoep, grijze garnalen, kervel € 7.00
- Asperge kroket, gandaham, slaatje 2st / 3st € 12.50 / € 19.50
- Gegrilde asperge/gandaham, ruccola, parmezaan € 13.50 / € 24.50
- Asperges, gerookte zalm, beurre blanc € 14.50 / € 26.50
- Asperge, gebakken kabeljauw, saffraansaus € 28.50
- Asperges, kalfssteak, honing-mosterd saus € 28.50
- Kalkoenbrochette, ananas, warme groenten, sinaassaus € 19.50

Bij hoofdgerecht fritten, kroketten, puree, gratin of gebakken krieltjes inbegrepen. Bij voorgerechten supplement van € 3.00.

- Dessert met aardbei, mascarpone, limoensorbet € 9.50

Witte wijn: Le Champ du Begut, Languedoc, Frankrijk
100% Viognier

Heerlijke, aromatische, droge witte wijn met nuances van appel en perzik. Perfect versmolten aanzet en een romige textuur met een strekend, direct mondcontact van hoger niveau, eindigend in een mooi evenwicht. Een wijn met complexiteit en lengte!

Glas € 4.90 Fles € 25.00

Rode wijn: Le Champ du Begut, Languedoc, Frankrijk
100% Carignan

Bij deze fruitige wijn is het vooral het intens zwarte fruit, als bramen en bosbessen, dat de toon aangeeft met een vanille toets van de lichte houtlagering.

Glas € 4.90 Fles € 25.00



Bestel een **cadeaubon** via onze website.
Kies je waarde en print je bon onmiddellijk af.

www.wilgenhoeve.be

