

de  
**GELAGKAMER**



*Aspergewijn van het jaar 2024  
uitverkoren door  
het Brabants Asperge Genootschap*

*“HELMUT MAGLOCK”  
Gruner Veltliner*

*Een heerlijke Oostenrijkse wijn met in de neus  
aroma's van citrus en groene appel. Het is een  
levendige wijn die je verrast met een  
aangename zachte fruitige afdronk. De perfecte  
begeleider bij het witte goud, asperges.*

<i>Glas</i>	<i>6.00</i>
<i>Fles</i>	<i>29.00</i>

*Vraag naar de overige bijpassende wijnen*

*Aspergesoep 9.00*

*Licht gebonden | asperge ham | aspergepuntjes | bieslook*

**Hoofdgerechten**

*Brabantse wijze 29.75*

*Asperges | asperge ham | krieltjes | ei | geklaarde boter*

*Kabeljauwfilet 34.75*

*Op de huid gebakken kabeljauw | asperges |  
bieslooksous*

*Het is ook mogelijk een portie asperges bij onze à la carte  
gerechten te bestellen*

*Portie asperges | 5 stuks | geklaarde boter 15.75*