



## VOORGERECHTEN

---

**Aspergesalade - €15.50**

*Met gemarineerde zalm en mosterd-dillesaus*

**Aspergesoep - €9.50**

*Romig | bieslook | Brabantse beenham | ei*

**Aspergekroket  - €11.50**

*Met Parmezaan-crème*

## HOOFDGERECHTEN

---

*Geserveerd met krieltjes*

**Asperges op Brabantse wijze - €29.50**

*Boerenachterham | ei | botersaus*

**Gebakken zalmfilet - €32.50**

*Asperges | citroen-botersaus*

**Texelse lamsfilet - €33.50**

*Asperges | zoete aardappel | truffeljus*

## GEACHTE GAST,

Hotel Van der Valk 's-Hertogenbosch - Vught heet u van harte welkom in het restaurant. Het aspergeseizoen is weer begonnen en onze Chef-kok heeft een speciaal aspergemenu bedacht. De Chef haalt zijn verse asperges van Aspergekwekerij De Margriet in Helvoirt. Heerlijke Brabantse asperges dus. Laat het u smaken!

## ONZE WIJNTIP

### Weisser Burgunder Trocken

Weingut Martinshof

Licht groengeel van kleur. In de neus frisse aroma's van abrikoos, limoen en groene pecannoot met een hint van witte peper. De smaak heeft een strakke, licht drogende structuur met een frisse afdronk.



€7.50

|



€42.50

