

# WEEKJOURNAAL

No: 19

Jaargang: 2022

10 t/m 16 mei

---

## HAP VAN DE WEEK

Bavette van rund op een stampotje  
van rucola en pijnboompitten met een rode wijnsaus  
15,50

## HAP VAN HET SEIZOEN

Gebakken coquilles st. Jacques en gamba's  
op wokgebakken Hollandse asperges en couscous  
met een saus van kerrie en muskaatdruiven  
17,50

## VEGETARISCHE HAP

Boerderijschotel met groenten, vegetarisch gehakt,  
onder een krokant dakje van bladerdeeg, geserveerd  
met een soepje van bospaddenstoelen en truffel  
16,95

## SALADE VAN DE MAAND

Salade van wok gebakken asperges, Pata Negra,  
zachte meibloem geitenkaas, pijnboompitten, aardbei,  
kruidensla met een balsamico-kruidenvinaigrette  
16,25

## SOEP VAN DE MAAND

Velouté van Hollandse asperges met beenham,  
dragon, peterselie en gekookt ei  
7,25