

**TOLHUIS-VEER**  
RESTAURANT - BRASSERIE

— **SUGGESTIEMENU** —

€54,00

Gerechten ook apart verkrijgbaar

Amuse van de chef

**VOORGERECHT**

Asperges op Vlaamse wijze  
(€16,70)

of

Vitello tonnato "kalfsvlees, kappertjes en sausje van tonijn"  
(€17,90)

-----

**HOOFDGERECHT**

Asperges met gerookte zalm, mousselinesaus & pommes chateaux  
(€29,50)

of

Speenvarken, groene & witte asperges, mosterdsaus & krieltjes  
(€29,00)

-----

**DESSERT**

Panna cotta met rode bessen coulis  
(€9,90)

of

Kaasbordje 't Veer  
(€11,00)

**TOLHUIS-VEER**  
RESTAURANT - BRASSERIE

— **SUGGESTIES** —

**VOORGERECHT**

- Asperges op Vlaamse wijze (€16,70)
- Asperges met gerookte zalm & mousselinesaus (€19,50)
- Vitello tonnato "kalfsvlees, kappertjes en sausje van tonijn" (€17,90)
- Aspergesoep (€7,50)

-----

**HOOFDGERECHT**

- Asperges op Vlaamse wijze & pommes chateaux (€26,50)
- Asperges met gerookte zalm, mousselinesaus & pommes chateaux (€29,50)
- Speenvarken, groene & witte asperges, mosterdsaus & krieltjes (€29,00)
- Salade met asperges, artisjok & gerookte zalm (€25,90)

-----

**DESSERT**

- Panna cotta met rode bessen coulis (€9,90)
- Kaasbordje 't Veer (€11,00)