

Zaterdag 8 juni

Asperge & Wijn avond

Een samenwerking tussen Twentsch Wijnhuis, Natuurlijk Mander en Hotel-Restaurant 't Kruisselt

Amuselepel | asperge crème | affilla cress

De Prò Cava Brut, Penedès, Spanje



**Gerookte zalm | asperge | aardappel | crème fraîche
kropsla | krokant rijstpapier**

Domaine Coudoulet Pays d'Oc Pinot Gris, Languedoc, Frankrijk



Klassieke aspergesoep | bieslook

Stefan Winter Weissburgunder, Rheinhessen, Duitsland



Biefstuk | asperge | bearnaisesaus

L'Arjolle Pinot Noir, Languedoc, Frankrijk



Rabarber | asperge | yoghurt | framboos | atsina cress

Alice Bel Colle Branchetto d'Acqui, Piemonte, Italië

Prijs

Asperge & Wijn avond

€ 75,- per persoon

Toeslag op halfpensionarrangement

€ 40,- per persoon

Inclusief 5-gangen Aspergemenu, wijnen, tafelwater en koffie na

Heeft u een allergie? Meld het ons!



Reserveer via 0541-551 567 of mail naar info@kruisselt.nl
Hotel-Restaurant 't Kruisselt | Kruisseltlaan 3 | 7587 NM De Lutte