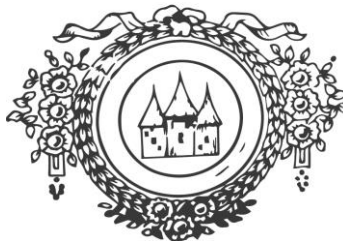


# Crasborn



## ASPERGES DINERKAART

*Het witte goud... Al voordat het nationale aspergeseizoen op de tweede donderdag in april officieel geopend wordt zie je in het zuiden van het land de eerste borden al staan: Hier asperges te koop! Deze aankondigingen luiden de start in van het seizoen van één van de laatste groenten van Nederlandse bodem die zich tegenwoordig nog echt aan een seizoen houden.*

*Uit de volle grond, dus niet uit de kas of ingevlogen per vrachtvliegtuig. Die borden en de eerste asperges in de winkels betekenen voor ons dat de lente echt begonnen is. Witte asperges worden nog met passie en liefde uit de grond gehaald.*

### Graag presenteren wij hier voor u onze Asperge Dinerkaart

<i>Aspergesoep (V)</i> <i>Peterselie en hoeve ei</i>	<b>9</b>
<i>Quiche van asperges (V)</i> <i>Dragon crème en tomaat</i>	<b>14</b>
<i>Asperge klassiek</i> <i>Ham, hoeve ei, geklaarde boter, la ratte aardappel</i>	<b>27</b>
<i>Maaltijd salade met gemarineerde asperges (V)</i> <i>Geserveerd met een koude Hollandaise crème</i>	<b>24</b>
<i>Asperge Crasborn</i> <i>Kabeljauw, hoeve ei, geklaarde boter en la ratte aardappel</i>	<b>27</b>
<i>U kunt het witte goud ook als extra bijgerecht bestellen</i> <i>portie van zes stuks</i>	<b>9</b>
<i>Deze portie wordt geserveerd met geklaarde boter en een hoeve ei</i>	