



Aspergemenue

bij Tante Jet aan de Maas

*tante Jet
aan de Maas*

Aspergemenue

voorgerecht

Salade van vis met roergebakken asperges € 11,95

soepen

Aspergecrèmesoep € 5,75

tussengerecht

“Kleintje asperges klassiek” € 12,75
met botersaus, gekookte ham en eieren

hoofdgerechten

“Asperges op klassieke wijze” € 22,50
met botersaus, gekookte ham en eieren

Asperges met zalm € 22,95
met kiwi, appel, Hollandse garnalen

Asperges met entrecote € 23,50



Onze aspergewijn



Krier, Rivaner, Remich (Luxemburg)

Per glas	€ 3,90
Per karaf	€ 14,50
Per fles	€ 21,00

Luxemburg is een vaak onderschat wijnland dat zeker de laatste decennia hele mooie wijnen maakt.

Zo ook deze wijn van Krier. Gemaakt van de Rivaner druif. Fruitig met een aangenaam boeket en een heerlijke begeleider voor asperges.

Aanbevolen wijnen bij asperges



Prendo pinot grigio, Wilhelm Walch, Alto Adige (Italië)

Per glas	€ 5,00
Per karaf	€ 18,00
Per fles	€ 28,00

Een frisse, dorstlessend aromatische wijn op met een delicate kruidentoets en voldoende fruitigheid.



Trimbach, pinot blanc, Alsace (Frankrijk)

Per fles	€ 25,00
----------	---------

Een pure, frisse, wijn die tintelend aanvoelt met een fleurig aroma.
Een klassieke begeleider van asperges van het befaamde Elzasser wijnhuis.

Naast de klassieke aspergewijnwijnen zoals de Pinot Blanc, presenteren we op de volgende pagina twee wijnen voor als u iets anders wil proberen.

Aanbevolen wijnen bij asperges

Pasqua, Passimento Bianco (Italië)



Per fles € 25,00

Bijzondere witte wijn uit Veneto met een intense smaak en rijpe fruitaroma's. De afdronk is fris. Door het charmante restzoetje heerlijk bij asperges.

Deze wijn Passimento "Roméo & Juliet" is een verwijzing naar de gelijknamige Opera die in de beroemde Arena van Verona wordt opgevoerd. Het etiket is geïnspireerd op de muur waar duizenden verliefde mensen hun bericht achterlieten.

Ruffino, Chianti Superiore DOCG Nuovo Fiasco (Italië)



Per glas € 4,15
Per karaf € 15,50
Per fles (De mooie mandfles is 1 liter) € 29,50

Rode wijn bij asperges? Deze Chianti kan het!

Naast de Sangiovese druif (70%) hebben ook de Merlot, de Syrah en de Cabernet een waardige plek gevonden in de blend. Hierdoor heeft de wijn een heldere robijnrode kleur verkregen. De smaak heeft het juiste zuurheidsgehalte en een elegante body.