



## RESTAURANT DEN HALLER VOORJAAR EN ZOMER 2010



### ASPERGE AVOND

Al vele jaren voeren wij in het asperge seizoen een uitgebreide asperge kaart met daarop vele bereidingen van asperges op een andere manier dan de traditionele. Het leek ons daarom leuk om een avond helemaal in het teken van asperges voor u te organiseren en serveren daarom op zaterdag 15 mei een uitgebreid 7 gangen asperge-diner. Wij ontvangen u graag om 18.30 uur en serveren dan het volgende menu:

Terrine van speenvarkenham met ei en asperges en een lobbige  
bieslookmayonaise

\*\*\*

Heldere reebouillon met asperge-kopstukjes

\*\*\*

Snoekbaarsfilet op een asperge flan en een pastetje van coquilles en gamba's en  
met een jus van mosselen

\*\*\*

Kwarteltje op asperge-risotto en een kroketje van in ganzevet gesmoorde kwartel

\*\*\*

Pakketje van lamsrugfilet en lamsgehakt op een ragoût van asperges en eigen jus

\*\*\*

Bonbon van gorgonzola met een gelei van asperges en in witte Port  
gekonfijte asperges en sultana rozijnen

\*\*\*

Parfait van bourbon vanille met gecaramelliseerde asperges

De prijs van het menu is € 57,50

Wijnarrangement € 5,50 per glas.

Uiteraard met asperges van asperge teler Rudi Buschers uit Bentelo.

### JUBILEUM!!! 12 ½ JAAR!!!

Juni is de maand dat wij vieren dat we al weer 12 ½ jaar eigenaar zijn van restaurant Den Haller! Daarom serveren wij deze hele maand een feestelijk jubileum menu. Vijf exclusieve gangen met de leukste en lekkerste gerechten van de afgelopen 12 ½ jaar. De prijs van ons jubileum menu is € 49,50.

### WAT TE VERWACHTEN IN HET NAJAAR

Zaterdag 12 november 10 gangen diner, thema wordt later in het jaar bekend.

Zaterdag 27 november wild diner.

Zondag 28 november adventswandeling met drie gangen diner.

Eerste en tweede kerstdag kerstdiner.

Graag tot ziens!

Clemens en Roellien den Elzen

denhaller@online.nl

0547 35 12 87

