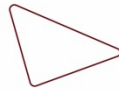


a l b e r t



menu

12u – 15u

koude voorgerechten

velouté van asperges, basilicumolie (V)	8
geroosterde aubergine met miso « nuu », humus van sesam en panisse met citroen (vegan)	16
ceviche van tongschar, leche de tigre	18

warme voorgerechten

quiche met asperges en geitenkaas Karditsel (V)	14
ei op lage temperatuur, paddenstoel, crumble van paddenstoel (V)	16
huisgemaakte garnalkroketten (2pc), rémoulade (met salade? = + €3)	21

hoofdgerechten

raviolo met babyspinazie, ricotta en asperges (V)	23
traaggegaard kalf, gremolata, structuren van wortel	27
zeebaars à la plancha, mousse van aardappel en broccolini	28

dessert

nookie : huisgemaakte koek met noten	4
cake van de dag	5
« la noisette » met ijs	10
appel mi-cuite, sorbet met boekweit, espuma van witbier	12
de eerste rabarber, sorbet met roze peper, chips van rabarber	13

albert is het culinair labo van WITLOF catering

lijkt dit jou de ideale locatie voor je event?

of kom je graag nog eens langs met een grotere groep?

info@albert.brussels of www.albert.brussels