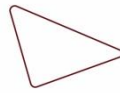


a l b e r t



menu

12u — 15u

koude voorgerechten

vitello tonnato	18
bruschetta van oertomaten, pesto, olijf (V)	15
tomatengazpacho en tomatencarpaccio	8

warme voorgerechten

inktvisalade met watermeloen en gerookte paprika	20
huisgemaakte garnaalkroketten (2pc), rémoulade, salade	22

hoofdgerechten

gnocchi, pecorino, courgettebloemen tempura (V)	22
lamskroon, Hasselback aardappelen, radicchio	29
gebrande makreel, baba ganouch, arrancini met inktvisinkt	26

dessert

carré van abrikoos	4
cake van de dag	5
pavlova, rood fruit, vanille-ijs, cassis ganache	10
geroosterde vijgen, gezouten karamel ijs, pain perdu, rozemarijn crème anglaise	12
geroosterde abrikozen met honing, geitenkaassorbet, citroentijmcrumble	12

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