

Consoeurs en confrères.

Hierbij onze bevindingen betreffende het april menu:

**Garnalen:** Voor de kaassaus de ingrediënten halveren. Ons advies is (bij nader inzien) de garnalen op de salade te leggen en de kaassaus rondom de salade te lepelen. Anders overheerst de kaassaus de delicate smaak van de garnalen.

Ondanks een behoorlijke hoeveelheid zetmeel lukte het ons niet de saus spuitbaar te maken. Vandaar ons advies de saus te lepelen. Tijdens het eten kwamen er opmerkingen, dat men liever de staartstukjes verwijderd had gezien.

**Asperges:** Geen opmerkingen

**Varkenshaas:** Geen opmerkingen

**Rabarber:** Geen opmerkingen.

Ook dit menu was weer verrassend en ook de wijnkeuze werd op prijs gesteld. Wij waren een uur eerder dan gebruikelijk klaar; een goede reden om wat meer werk van het opmaken van de borden te maken.

Eet smakelijk,

Herman