



■ Hotel Restaurant Faber
Gastvrijheid sinds 1901

Asperge kaart

Voorgerechten

<i>Romige aspergesoep, fluweelzacht met garnituur van asperges en bosui</i>	€ 8,75
<i>Cocktail van groene -en witte asperges</i>	€ 12,50

Hoofdgerechten

<i>Asperges met ambachtelijke ham, hollandaise saus, gekookt ei, gekookte krieltjes, gesmolten boter, peterselie en nootmuskaat</i>	€ 29,50
<i>Asperges, met zalmfilet uit de oven, hollandaise saus, gekookt ei, gekookte krieltjes, gesmolten boter, peterselie en nootmuskaat</i>	€ 32,50
<i>Asperges, hollandaise saus, gekookt ei, gekookte krieltjes, gesmolten boter, peterselie en nootmuskaat</i>	€ 27,50

Nagerechten

<i>Coupe verse aardbeien Romanoff</i>	€ 9,50
---------------------------------------	--------

■ Al 't fijne onder één dak ! ■

Op alle door ons aangegane overeenkomsten zijn van toepassing de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH). De UVH zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruik maakt. De UVH zijn gedeponneerd bij de Arrondissementsrechtbank en de Kamer van Koophandel en Fabrieken te 's Gravenhage.



■ Hotel Restaurant Faber
Gastvrijheid sinds 1901

Lunch suggestie

“Schwetzinger toast”

2 sneetjes geroosterd brood waarop ambachtelijke ham, verse asperges,
gesmolten kaas en een gebakken ei.

€ 14,95

Smullen maar !

■ Al 't fijne onder één dak ! ■

Op alle door ons aangegane overeenkomsten zijn van toepassing de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH). De UVH zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruikt maakt. De UVH zijn gedeponeerd bij de Arrondissementsrechtbank en de Kamer van Koophandel en Fabrieken te 's Gravenhage.