



■ Hotel Restaurant Faber  
Gastvrijheid sinds 1901

## *Asperge kaart*

### *Voorgerechten*

*Romige aspergesoep,  
fluweelzacht met garnituur van asperges en bosui* € 9,50

### *Hoofdgerechten*

*Asperges, met ambachtelijke ham, hollandaise saus, gekookt ei,  
gekookte krieltjes, gesmolten boter, peterselie en nootmuskaat* € 30,50

*Asperges, met huisgerookte zalmfilet uit de oven, hollandaise saus,  
gekookt ei, gekookte krieltjes, gesmolten boter, peterselie  
en nootmuskaat* € 32,50

*Asperges, hollandaise saus, gekookt ei,  
gekookte krieltjes, gesmolten boter, peterselie en nootmuskaat* € 28,50

### *Nagerechten*

*Aardbeien Romanoff* € 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 gebruikt maakt. De UVH zijn gedeponereerd bij de Arrondissementsrechtbank en de Kamer van Koophandel en Fabrieken te 's Gravenhage.



■ Hotel Restaurant Faber  
*Gastrijheid sinds 1901*

## Lunch suggestie

### “Schwetzinger toast”

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

€ 16,50

Smullen maar !

Omelet met asperges en ham,  
geserveerd met 2 sneetjes wit -of bruinbrood

€ 15.50

■ 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 gebruikt maakt. De UVH zijn gedeponereerd bij de Arrondissementsrechtbank en de Kamer van Koophandel en Fabrieken te 's Gravenhage.