



De chef is voor u aan de slag gegaan en heeft met zijn keukenbrigade een nieuw valentijnsmenu voor u samengesteld. Onderstaand treft u ons 5-gangen specialiteitenmenu.

Het menu is slechts €49 per persoon inclusief amuse, brood met roomboter en olijfolie voorafgaand aan het diner en frites met mayonaise bij het hoofdgerecht.

Gang 1 – Voorgerecht

ZALM TARTAAR | VINAIGRETTE VAN APPEL & CRÈME VAN WASABI

Zalm tartaar | vinaigrette van appel | krokante quinoa | bieslook | rode ui | crème van wasabi
(vis | eieren | mosterd)

Gang 2 – Tussengerecht

GELE BLOEMKOOL VELOUTÉ | KAAS CRUMBLE & BASILICUM OLIE

Gele bloemkool velouté | kaas crumble | basilicum olie
(lactose)

Gang 3 – Tussengerecht

GEGRILDE ZEEBAARS | COURGETTE BRUNOISE & VENKEL SAUS

Gegrilde zeebaars | courgette brunoise | zoete aardappel crème | venkel saus
(vis | lactose)

Gang 4 – Hoofdgerecht

GEBAKKEN KALFSENTRECOTE | KNOLSELDERIJ & GROENE ASPERGES

Gebakken kalfsentrecote | knolselderij | groene asperges | truffel mousseline | zongedroogde-mosterd-dragon jus
(mosterd | lactose | selderij)

Gang 5 – Dessert

CHOCOLADE-AARDBEIEN PANNACOTTA & ROODFRUIT SAUS

Chocolade-aardbeien pannacotta | roodfruit saus | merengue | koekjes poeder | stracciatella ijs
(lactose | eieren | gluten)

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?

Het is mogelijk een 3 of 4- glazen wijnarrangement te bestellen:

3-glazenwijnarrangement €23,00.

4-glazenwijnarrangement €30,00

Graag willen wij u erop wijzen dat dit een speciaal samengesteld menu is. We denken graag mee met aanpassingen, maar vragen uw begrip dat het menu in de basis de leidraad blijft om de optimale smaakbeleving te garanderen.