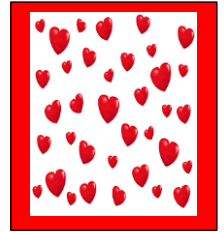




VALENTIJNSMENU

(van vrijdagavond 14/02/2024

tot en met zondag 16/02/2024)



Amuse van 't huis – Sharing is caring

-§-§-§-§-§

Carpaccio van ossenhaasfilet – Parmezaanse schilfers -rucola – notenolie – provençaalse kruidentoost

Of

Risotto van basmati rijst – chardonnay crème – scampi staartjes in krokant panco jasje

-§-§-§-§-§

Sorbet van mandarijn met oranjebloesem

-§-§-§-§-§

Op vel gebakken zeebaarsfilet – St Jacobsoester – puree - knolseldercrème - champagnemousseline

Of

Aberdeen Rib-eye – kruidenboter – wintergarnituur – steppegas – keuze van saus (champignonsaus,pepersaus,natuur,bearnaise)

-§-§-§-§-§

Verwendessert met diverse huisbereide specialiteiten (chocolademousse in krokante granache van melkchocolade, pastel del nata, moelleux met baileys met rode vruchten)

Of Keuze uit koffie (met of zonder alcohol), latte machiatto (met smaakje of zonder) of thee

MENU 70 € per persoon