



VALENTIJNSMENU

(van vrijdagavond 13/02/2026

tot en met zondag 15/02/2026)



Amuse van 't huis – Sharing is caring

-§-§-§-§-§

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

Of

***scampi staartjes in krokant panco jasje -kruidenpuree – gele curry met pink
lady***

-§-§-§-§-§

Sorbet van rode vruchten met crème van bosaardbeienlikeur

-§-§-§-§-§

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

Of

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

-§-§-§-§-§

moelleux van melkchocolade met huisbereide vanille ijs

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

**MENU 70 € per persoon + apero inbegrepen (gin/moctails/coctails +
5€ sup)**

**MENU 85 € per persoon (alle dranken inclus uitgenomen
gin/moctails/coctails + 5€ sup)**