

Valentijnscocktail met Italiaans bitter, Amaretto, fruitsap **9,50**

VALENTIJNSMENU

Tartelletje gevuld met gekarameliseerde appel, kruidenmascarpone, crème van geitenkaas, rode biet en balsamico parels

≈≈≈

Sousvide gegaarde witte kool, scampi, crème van aardpeer, gel van rode biet, bouillon, peterselie-olie, krokant van schorseneren

of

Carpaccio van knolselder, Wagyu beef, krokante knolselder bollen, chili-olie, citroen-peper parels

≈≈≈

Witloofsoep met Hoegaarden, bieslookroom, Jamon Ibérico, basilicum-olie

≈≈≈

Traag gegaarde kalfsschenkel met glacering van honing en citrusvruchten, gebakken gnocchi

of

Gebakken forel in zijn geheel met vanille-botersaus, schorseneren, rode-bietgel, geroosterde amandelen en chips van schorseneren

≈≈≈

Gelakte peer met mascarpone, crumble van merengue-amandelen en vanille-ijs en typhoon krokantje

2-gangen menu 46,00

3-gangen menu 58,00

4-gangen menu 78,00

aangepaste wijnen per glas verkrijgbaar

Beschikbaar van vrijdag 13 t.e.m. zondag 15 februari

Reserveer tijdig!!