

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

**Amuse:**

**T**artelletje gevuld met gekarameliseerde appel, kruidenmascarpone, crème van geitenkaas, rode biet en balsamico parels

≈≈≈

**Voorgerecht:**

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

*of*

**C**arpaccio van knolselder, Wagyu beef, krokante knolselder bollen, chili-olie, citroen-peper parels

≈≈≈

**Soep:**

**W**itloofsoep met Hoegaarden, bieslookroom, Jamon Ibérico, basilicum-olie

≈≈≈

**Hoofdgerecht:**

**T**raag gegaarde kalfsschenkel met glacering van honing en citrusvruchten, gebakken gnocchi

*of*

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

≈≈≈

**Dessert:**

**G**elakte peer met mascarpone, crumble van merengue-amandelen en vanille-ijs en typhoon krokantje

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| <i>2-gangen</i> | <i>46,00</i> |
| <i>3-gangen</i> | <i>58,00</i> |
| <i>4-gangen</i> | <i>68,00</i> |

*aangepaste wijnen per glas verkrijgbaar*

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