



VALENTIJNSMENU

Voorgerechten

RUNDERCARPACCIO

truffelcrème | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

CREME BRULEE VAN GEITENKAAS♣

witlofsalade | appel | balsamico | rode bietenschuim

GRAVAD LAX

gerookte zalm | aardappelsalade | bieslookdressing

Tussengerecht + € 9.50

KABELJAUWFILET

gebakken scampi | bloemkool | gele curry

Hoofdgerechten

ITALIAANS VISPOTJE

zalmfilet-roodbaars-scampi | tomaat/mascarponesaus | basilicum

HOENFILET

romige schorseneren | truffeljus | seizoensgroenten

VARKENSHAAS

zuurkoolstampotje | zacht gegaarde procureur | mosterd-dragonsaus

PORTOBELLO♣

gevuld met ratatouille | parelcouscous | paksoi | bimi

Dessert

DESSERT VAN DE CHEF

surprise van zoete lekkernijen

2-GANGEN € 29.95

3-GANGEN € 36

DINER VOOR TWEE

3-gangenmenu, glaasje Prosecco,
fles wijn, koffie of thee

€ 100