

♥ Degustatiemenu Valentijn Special ♥

Valentijnsdag is in aantocht. In het kader van deze romantische gelegenheid serveren wij U en Uw gasten een bijzonder gevarieerd en creatief assortiment aan gerechtjes.

Bij de degustatiemenu worden alle gerechtjes bij ons in de keuken gedresseerd op porseleinen bordjes en ovenschaaltjes en afgewerkt. Het verloop volgt min of meer het klassiek patroon van een menu en is uiteraard ook voldoende geportioneerd om een volledig menu te vervangen.

Vanaf 2 personen / prijs per persoon 45 €

Verkrijgbaar op 14 – 15 – 16 en 17 februari 2019

Verfijnd hapjesbord



Kreeft / St. Jakobsvrucht / mozaïek van groene groenten / parelcouscous /
waterkers crème



Grietbot / Champagnesaus / soufflé van spinazie / zee boontjes



Tonijn / chop choy / soja / Oosterse dressing / koriander



Parelhoen / mix aan champignons / velouté / gehakte kervel



Kalfsfilet / ganzenlever / gekarameliseerd grondwitloof / Portojus



Creatief nagerecht / rood fruit / witte chocolademousse / pistache

