



Proef de *liefde*

MET HET VALENTIJNSMENU

VOOR BIJ HET APERITIEF

6 oesters op 3 wijzen bereid | € 22,50

VOORGERECHTEN

Klassieke steak tartaar met kwarteleitje, zoet zure ui en Parmezaan koekje | € 15,50
of Oosterse tartaar van tonijn met wasabi mayo, komkommer en avocado | € 15,50

TUSSENGERECHTEN

In Gandaham omwikkelde coquilles met crème van bloemkool en een zachte kalfsjus | € 17,25
of Geroosterde paprikasoep met crème fraîche | € 8,95

HOOFDGERECHTEN

Surf en turf ; gebakken tournedos met gamba met Boursinsaus,
gestoofde groenten en Fondant aardappelen | € 28,50
of Gebakken zeebaars met doperwtenpuree, gegrilde groene asperges,
gepoft tomaatje, garnaltjes en witte wijn saus | € 25,50

DESSERT

Dessert Rouge , pannacotta van veenbes-kers met brownie,
framboos macaron en een canelle van chocolade | € 10,50

