

Valentijnsmenu 2018

Kleine voorgerechtjes om te delen

*Rouleau van beekforel met buffelmozzarella uit Grootegast en bouillon van
geroosterde knolselderij
Oesters met bloemkool, hazelnoot en gerookte haringkuit
Marmer van eendenlever en zacht gegaarde kalfsborst, ingemaakte venkel,
gebakken mosterd en krokante anijscrackers*

* *

*'Roos' van gemarineerde Sint Jakobs mosselen, appel, anijs en vinaigrette van
zwarte peper, rode roos en Champagne*

* *

*Gebraden kalfshaas en krokant gebakken kalfszwezerik met
'Keukenmeidenverdriet' en eigen jus met Marsala*

* *

*'Palet d'Amour'
Gekaramelliseerde witte chocolade met hibiscus, 'krokante hartjes' en sorbet van
cranberry en bosviooltjes*

* *

De prijs voor dit menu, samen met een Champagne aperitief, wijnarrangement,
tafelwaters en mokka bedraagt € 110,00 per persoon
Ter plekke zijn wij u graag behulpzaam bij uw wijnkeuze

*Indien u een allergie of dieetwens heeft, dan verzoeken wij u vriendelijk om deze
vooraf aan ons kenbaar te maken. Wij houden hier uiteraard rekening mee.*

Dit menu serveren wij van 9 tot en met 18 februari 2018.