

Valentijns menu 2023

Aperitief met amuse

Sashimi van tonijn met wasabimayonaise

veloutè van witte groenten
met garnituur

Skrei met gebakken schorseneren

kalfsonglet met wortelcreme en portosaus

Panna cotta van witte chocolade
en rode vruchtencoulis

65€ pp

met aangepaste wijn 90 € pp