

Valentijns menu 2026

Carpaccio van tonijn met wasabimayonaise

Witloofsoepje met gerookte zalmsnippers

Skrei met zeekraal en blanke botersaus

Kalbsdunnende met snijboon wortelcreme en
aardappelterinne

Frambozenmascarponemousse

70€ pp

met aangepaste wijn 95 € pp