

# V A L E N T I J N S M E N U

op 14 februari vanaf 17u30 | wij serveren die avond enkel onze menu

## **glaasje Prosecco met een hapje**

### **voorgerechten**

gegrilde makreel | gebrande ui | postelein | crunch van ui

duo van huisbereide garnaal- en kaaskroket | toast

rundercarpaccio | pesto | rucola | Parmezaan

### **tussengerecht**

Thaise kokossoep | groene curry | schelpen | citroengras

### **hoofdgerechten**

skrei | aardpeer | winterprei | grijze garnalen

kalfslende | suikermaïs | kropsla | gesmolten sjalot

### **nagerechten**

gemarineerde ananas | kokossorbet | witte chocolade crunch | hangop

kaasselectie door Domus Casei (+€ 5)

### **prijs per persoon**

aperitief met hapje, 4 gangen menu, aangepaste wijnen, Gerolsteiner waters &

koffie of thee : € 70 (excl supplement kaas dessert)

