

Valentijnsmenu 2018



Glas prosecco met framboos

VLEES

Piepkuiken gevuld met pistachenoten en morilles met een salade van linzen, gekonfijte poussins en cranberryjam

Romige paddenstoelen soep met verse kruiden

Kalfssucade stampotje met zongedroogde tomaat, rucola en balsamicojus

OF

VIS

Gravlax van zalm, twee kleuren bloemkool in zoetzuur met brioche broodje

Romige paddenstoelen soep met verse kruiden

Tongscharfilet met rivierkreeft gevuld, spaghetti groenten en kappertjes saus

OF

VEGA

Salade van linzen, paddenstoelen en zoetzure groenten en truffelcrème

Romige paddenstoelen soep met verse kruiden

Lasagne rijkelijk gevuld met gegrilde groenten en tomatensaus

DESSERT

Champagne mousse (in hartjesvorm) met bosvruchten coulis

Gelieve van te voren uw menukeuze (vlees, vis, vegetarisch) door te geven.
Heeft u een allergie? Meld dat ons dan van te voren.