

Valentijnsmenu 2019



Glas prosecco met framboos

VLEES

Huisgemaakte runder pastrami met een selderij salade en tomaten salsa

Erwtensoep met gerookte knolselderie - vega

Stukjes kalfsuccade met hachee crème van pastinaak en truffeljus

OF

Bombe van gerookte zalm gevuld met geroosterde salade van roseval aardappeltjes en wasabi crème

VIS

Erwtensoep met gerookte knolselderie - vega

Lasagne met schol, zalm, wilde spinazie, zwarte pasta en antiboise

OF

Avocado met baharat, geitenyoghurt en snijbonensap

VEGA

Erwtensoep met gerookte knolselderie - vega

Stapelaar van gegrilde groenten met paddenstoelen ragout

DESSERT

Een hart van champagnemousse met bosvruchten-coulis

Gelieve van tevoren uw menukeuze (vlees, vis, vegetarisch) door te geven.

Heeft u een allergie? Meld dat ons dan van tevoren.