

Valentijnmenu

Oester

In Champagne gepocheerde oester met rösti van aardappel en geleï van waterkers



Pompoen

Liefdesroos van gemarineerde flespompoen, Oosterse brandade van flespompoen, en vinaigrette van "VOC" kruiden



Sliptong & kreeft

Sliptong met Canadese kreeft, geschroeide little gem, sinaasappel en een luchtige saus van kreeft



Rode mul

Op brickdeeg gebakken rode mul met venkel, Zeeuwse mossel en schuimige saus van gefermenteerde currymelange



Kalverliefde

Krokant gebakken kalfszwezerik met compote van bospaddenstoelen, sambai en saus van eekhoorntjesbrood



Anjou tortelduif

Gebraden borstfilet van Anjou duif, ravioli van de bout, Bloemendaalse kool en krachtige jus van duif



Cassis

Luchtige soufflé van cassisbessen met diverse bereidingen van cassis

Valentijnmenu 7 gangen €155.00

Kaas in plaats van dessert € 12.50 supplement

Kaas extra € 22.50

Wijnarrangement:

Per glas € 15.50 / half glas € 8.50