

57,50 P.P.

Valentijn menu

— Vooraf —

Aperitief met amuse

— Ronde 1 (shared) —

- Gerookte makreel met tjolo tjolo en aardappelkrokant
 - Pastramimet kerriemayo, zongedroogde tomaten en ingelegde rode ui
 - Burrata
- met geroosterde pompoen, pompoenhummus, daslook olie en pane carasau
- Zaalouk met gerookte heilbot en gerookte amandelen

— Ronde 2 —

- Hele zeebaars met chimichurri

— OF —

- Côte de boeuf (450 gram) met beurre Café de Paris
- Beide geserveerd met krieltjes en frisse salade

— Ronde 3 —

Choco heaven

witte chocolademousse, chocolade cake
met Tia Maria, limoengel en vanille ijs

