

Valentijns menu 14-02-25



Zalm - wasabi crème - tom kha kai schuim -
kruidenolie - rode biet



Duif - zoete aardappel - curry madras jus -
krokantje van spinazie



Diamanthaas - gratin - pastinaak crème -
kastanje champignon - 5 spices spruitjes



Dessert - verassing van de chef

4 gangen á €55,00 per persoon

4 gangen wijnarrangement
€32,00 per persoon