



Valentijnsmenu 13 en 14 februari 2026

Amuse van de chef

Amuse-bouche du chef

Chef's amuse-bouche

-

Sint-jakobsschelpen – zeekraal – saffraan beurre blanc

Saint-jacques – salicorne – beurre blanc au safran

Scallops – samphire – saffron beurre blanc

OF

Vitello tonato (kalfsvlees met saus van tonijn)

Vitello tonato (veau à la sauce thon)

Vitello tonnato (veal with tuna sauce)

-

Griet – spinazie - champagne beurre blanc - geplette aardappelen

Barbue – épinards - beurre blanc au champagne - pommes de terre écrasées

Brill – spinach - champagne beurre blanc - crushed potatoes

OF

Lamsfilet – erwtjes – millefeuille van aardappel – madeirasaus

Filet d'agneau – petits pois – millefeuille de pomme de terre – sauce madère

Lamb fillet – peas – thousand layer potato – madeira sauce

-

Kokos panna cotta – bloed sinaasappel

Panna cotta à la noix de coco – orange sanguine

Coconut panna cotta - blood orange

OF

Profiteroles – chocoladesaus

Profiteroles – sauce au chocolat

Profiteroles – chocolate sauce

OF

Fijne selectie van 4 kazen + 8

Sélection raffinée de 4 fromages

Refined selection of 4 cheeses

70

Wijnarrangement met glas Prosecco

Arrangement de vin avec un verre de Prosecco

Wine pairing with a glass of Prosecco

30