

Valentijnsmenu

Vrijdag 14 februari 2025

APERITIEVEN

- Romantische Gin “De Hoge Boom”

Kruidig of fruitig, perfect voor een bijzondere avond – € 14,00

- Negroni d'Amore

Een klassieker met een elegante twist – € 14,00

- Passievolle Pornstar Martini – € 13,00

- Moscow Mule

Fris en sprankelend, net als de liefde – € 13,00

VOORGERECHTEN

- Creuse Oesters

6 verfijnde oesters om samen van te genieten – € 25,00

- Trio van Valentijnshapjes

Foie gras op een toast, gegrilde coquilles en gemarineerde zalm, een perfect begin – € 22,50

- Duo van kaas- en garnaalkroketten

Een smaakvolle combinatie die harten verbindt – € 19,00

- Scampi's met een twist

Kies tussen zachte lookroom, pittige lookboter of exotische Thaise curry – € 21,50

- Gegratineerde mosselen

Een romantische klassieker met een krokante topping – € 18,50

- Rundscarpaccio

Flinterdunne plakjes liefdevol bereid, met een delicate smaak – € 19,50

- Terrine van ganzenlever

Geserveerd met gebakken appeltjes en een vleugje calvados, een gerecht vol verfijning – € 26,00

HOOFDGERECHTEN

- Sliptongen à la meunière

Twee tongen, perfect voor twee geliefden, geserveerd met een fris slaatje – € 31,50

- Ierse Filet Pur

Een mals stukje vlees, omhuld met warme groenten vol smaak en passie – € 33,50

- Luxe vispalletje met kreeftensaus

Een romantische mix van kabeljauw, coquilles, tongrolletjes en zalm – € 32,50

- Gegrilde tonijn

Perfect gebakken met groene asperges en een basilicumpuree om verliefd op te worden – € 32,50

- Salade Folle

Een luxe salade met coquilles, gerookte paling, foie gras en zalm, puur genot op een bord – € 29,50

- Steak Robespierre

Geserveerd met rucola, gedroogde tomaten en parmezaan, een gerecht vol karakter – € 30,50

- Vegetarische Valentijns pasta

Warme groenten en een heerlijke Thaise currysaus, speciaal voor liefhebbers van verfijnde smaken – € 28,50

NAGERECHTEN

- Tarte Tatin voor twee

Geserveerd met een bolletje vanille-ijs en geflambeerd met calvados, puur genot – € 14,25

- Romantisch Lavataartje (Moeulleux)

Chocolade die smelt als de liefde – € 14,00

- Coupe van sorbets en vers fruit

Fris, fruitig en perfect om samen te delen – € 13,50

- Klassieke Dame Blanche

Een tijdloze favoriet, geserveerd met warme chocoladesaus – € 13,00

- Crème Brûlée

Met een krokant suikerlaagje dat het hart sneller doet kloppen – € 13,50

- Coupe vanille met aardbeien

Een romantische afsluiter met de klassieke combinatie van zoet en fris – € 15,00