

VALENTIJNSMENU

KREEFTENSOEP

**DRY AGED BLACK ANGUS RIBEYE
MET STOOFVLEES EN KNOLSELDERIJ**

**BIJGERECHTEN
DIKKE FRIETEN MET ROZEMARIJN**

VALENTIJN DESSERT VOOR TWEE

€ 34,50 per couvert

EXTRA GANGEN:

3 soorten oesters € 9,50

Gillardeau naturel

1 Oester met champagne schuim

1 Oester besprenkeld met Hermit gin

Coquilles met kaviaar en beurre blanc €9,50



WIJNEN

Aperitief

Rose Cava Vilarnau Speciale editie "Gaudi art"
Frisse mousserende rosé met aroma's van aardbeien en frambozen, samen met tonen van gist, toast en wat zoethout.
€ 7,00 per glas

Bijpassende wijn bij oestermix: Karl Steininger
De combinatie van deze Grüner Veltliner Spiegel Reserve met de oesters is de ideale partner in een relatie fris, mineraal en zilt
€ 7,00 per glas

Bijpassende wijn bij de coquilles: Salentein.
Chardonnay, Argentinië. Zeer elegante, zachte en romige wijn. Mooi goudkleurig. Volle aroma's van tropisch fruit, vanille, chocola honing en een lichte toast.
€ 6,50 per glas

Bijpassende wijn hoofdgerecht: Salentein.
Malbec, Argentinië
Intens, smaakvol met aroma's van rijpe rijpe pruimen, cacao en een hint van vanille. 12 maanden Frans eiken rijping.
€ 6,50 per glas

Bijpassende dessertwijn: Prunotto Moscato d'Asti
Een licht mousserende dessert wijn die rijk is aan fruit met in de neus tonen van acacia, honing en meidoorn.
€ 4,90 per glas

