



# VALENTIJNSMENU

## VOORGERECHT

---

Rijkgevulde tapasschaal

*Wijntip: Casa Silva Viognier 6,50*

## HOOFDGERECHTEN

---

Kalfshaas met calvadossaus & appel

*Wijntip: Voché Rioja Reserva 7,00*

Of

Snoekbaarsfilet met beurre blanc, tomaat & dragon

*Wijntip: Vila Maria Private Bin Riesling 6,50*

Of

Romige paddestoelenrisotto met groenten & kaaskletskep

*Wijntip: Esk Valley Pinot Noir 6,50*


## DESSERT

---

Etagère met grand dessert

*Wijntip rood: Oupa Se Wyn 6,00*

*Wijntip wit: Ouma Se Wyn 6,00*



Een bijpassende wijn  
bij elke gang?  
Bestel het  
wijnarrangement  
voor €18

---

Onze gerechten bevatten mogelijk ingrediënten die niet specifiek zijn benoemd op onze menukaart. Wij verzoeken u daarom te allen tijde door te geven wanneer u een allergie heeft.