

Valentijnsmenu *2012*

Amuse van de chef

~~~

*Ardeens varkenshaasje met  
een tapenade van zongedroogde tomaten*

~~~

Glaasje Belgian Bubbles

~~~

*Kabeljauw in een zwoele omhelzing van prei,  
garnalen puree afgewerkt met  
een sausje van de chef*

~~~

*Duo van chocolade met een vleugje passie
of
Koffie of thee*

*Te verkrijgen op 11,12,13 en 14 februari
Reservatie gewenst*