

# Valentijnsdiner 2019

## **Kleine voorgerechtjes om te delen**

Krokante aardpeer met Noordzeekrab, blauwe druif en sinaasappel  
Oesters met vinaigrette van rode roos, zwarte peper en ingemaakte venkel  
Tartaar van Black Angus met 'drop' van rode biet, roodlof en bleu de Wolvega

*Wijn:* Caves Gales, Rosé Brut, Côtes de Remich, Luxemburg



## **Tarbot van de grill**

Met 'Keukenmeidenverdriet', zwarte truffel, maggiplant en crème van aardappel

*Wijn:* Laibach "Ladybird", chardonnay 2017, Weskaap, Zuid Afrika



## **Gebraden Anjou duif**

Met dadels, abrikoos, 'wonton' van de pootjes en eigen jus met sinaasappel, gezouten yoghurt en komijn

*Wijn:* Franco Conterno, Barbera d'Alba "Cascina Sciulun" 2015, Piemonte, Italië



## **Hart van witte chocolade**

Met passievrucht en amandel  
Sorbet van passievrucht en rode peper

*Wijn:* Gut Hermannsberg, Steinberg spatlese riesling 2016, Nahe, Duitsland

*Wij serveren dit valentijnsdiner inclusief aperitief, vier-gangen diner, bijpassende wijnen, tafelwater en mokka servies voor de bijzondere prijs van €115,- per persoon.*

*Het is mogelijk hiervoor te reserveren van 6-17 februari.*