

# VALENTIJSMENU

**11, 12, 13 & 14 februari**  
**(menu verplicht op 11 en 14 februari tijdens het diner)**

## **Kruidig-fruitig lenteslaatje**

met kort 'op vel' gebakken verse zeebaars en schotse whiskey saus

\*\*\*

## **Ragout van 'AAA' primeur asperges**

met een hoeve-roerertje, botersaus van langoustine en salad pea

\*\*\*

## **Kleine tussenpauze**

verfrissende sorbet met muntlikeur

\*\*\*

## **Delicatesse van zacht gegaarde kalfsschouder**

met seizoensgroentjes en roomsausje van truffel

\*\*\*

## **Pavlova van rode vruchtjes**

met vers gedraaid yoghurtijs

**5-gangenmenu - € 110 p.p.**

\* Voorafgaand aan het menu: Champagne in de wijnkelder met als bij geserveerd hapje een cocktailglaasje met in dille gemarineerde Zweedse hapjes - € 15

\* Selectie van aangepaste witte en rode wijnen uit de kelders van Huis De Colvenier - € 30 p.p.

\* Koffie of thee met Belgische chocolade - € 7,5 p.p.

\* Plat of bruiswater - € 10 p/l