

# VALENTINE 4-COURSE

## Amuse bouche

*Cold gazpacho soup shooter with sour cream and herb oil*  
*Koude gazpacho met zure room en kruidenolie*

## Starter (choice of 3)/Voorgerecht (keuze uit 3)

**Gravlax marinated in beet juice - served with lemon mayo, pomegranate & fresh salad**

*Gravlax gemarineerd in bietensap - geserveerd met citroenmayo, granaatappel & frisse salade*

OR

**Yellow and red beetroot salad - with goat's cheese, sweet & sour onions, pomegranate & tahini vinaigrette**

*Salade van gele en rode bieten - met geitenkaas, zoetzure uien, granaatappel & tahini-vinaigrette*

OR

**Trio of crostini – beef tartare with parsley, beetroot crème with dill, salmon with crème fraiche & chives**

*Trio van crostini - tartaar van rundvlees met peterselie, crème van rode biet met dille, zalm met crème fraiche & bieslook*

## Mains (choice of 4)/ Hoofdgerecht (keuze uit 4)

**Vegan ravioli stuffed with aubergine and basil – served with a tomato sauce, pine nuts & fresh basil**

*Vegan ravioli gevuld met aubergine en basilicum - geserveerd met een tomatensaus, pijnboompitten & verse basilicum*

OR

**Fish of the week**

*Vis van de week*

OR

**Surf and Turf – USA steak served with red wine jus, prawns, chimichurri, baked shimeji mushrooms and baby potatoes, Parma ham chips & pink peppercorn**

*Surf and Turf - Amerikaanse biefstuk geserveerd met jus van rode wijn, garnalen, chimichurri, gebakken shimeji-champignons en krieltjes, frietjes van parmaham & roze peperkorrel*

OR

**Portobello 'steak' with fermented mushroom crème and roasted carrots**

*Portobello 'steak' met gefermenteerde paddenstoelencrème en geroosterde wortelen*

## Dessert (choice of 2)/Nagerecht (keuze uit 2)

**Pavlova with vanilla mascarpone, caramelized blood orange, pistachio, vervain syrup & edible flowers**

*Pavlova met vanillemascarpone, gekarameliseerde bloedsinaasappel, pistache, verbena siroop & eetbare bloemen*

OR

**Sorbet with fresh fruit & edible flowers**

*Sorbet met vers fruit & eetbare bloemen*

## Friandises

**Miss Scarlett cherry bonbon lips**

*Miss Scarlett kersenbonbon lippen*

€ 37.50

## VALENTINE menu drinks pairing

**1 welcome cocktail, 2 glasses of wine,  
a dessert shooter and tea/coffee**

€22.50

## VALENTINE menu non-alcoholic drinks pairing

**1 welcome mocktail, 2 non-alcoholic beverages  
and tea/coffee**

€17.50

## VALENTINE Valentines chocolate giftbox

**2 chocolate hearts &  
2 Miss Scarlett cherry bonbon lips**

€5.50