



Seizoensspecials

Voor vragen over allergenen kunt u altijd terecht
bij onze bedieningsmedewerkers; zij helpen u graag.

Voorgerechten

Bonbon van gerookte Noorse zalm

Gerookte Noorse zalm gevormd tot een elegante bonbon gevuld met aardappelsalade, geserveerd met een knapperige slamix, zoetzure komkommer en Amsterdamse ui. Afgewerkt met een frisse dille-olie | 19.⁹⁵

Vitello Tonnato

Keuze uit wit of bruin brood. Flinterdun gesneden, zacht gegaard kalfsvlees koud geserveerd met rucola, tomatenblokjes, kappertjes, een geroosterde pittenmix en romige tonijnmayonaise | 16.⁹⁵

Wijnsuggestie: Pasqua Black Label

Hoofdgerechten

Knolselderij steak ✓

Geroosterde en daarna goudbruin gebakken knolselderij, geserveerd met babybroccoli, truffelaardappelen en een rijke jus van bospaddenstoelen | 24.⁹⁵

Wijnsuggestie: Belle Mayance

Schnitzel Stroganoff

Krokant gebakken varkensschnitzel met frites, aardappelsalade, little gem en citroen. Geserveerd met een klassieke Stroganoffsaus vol romige, kruidige smaken | 23.⁹⁵

Wijnsuggestie: Ken Forrester Petit rood

Aziatisch oerhammetje

Ambachtelijk bereid hammetje met een Aziatische twist. Geserveerd met rode ui, bosui, sesam, noedels en een hartige hoisinsaus | 24.⁹⁵

Wijnsuggestie: Pasqua Desire Lush & Zin

Nagerechten

De Valkenberg trifle

Een rijke trifle van pecan-toffee merengue, chocoladesaus, mandarijn, mokka-roomijs en mascarponecrème | 12.⁹⁵

Pumpkin spice ananas

Gemarineerde ananas met een zachte kokoscrème en sorbetijs van stoofpeer | 10.⁹⁵

✓ = vegetarisch Allergenen op aanvraag