

# San Valentino alla Rolduc - €47,50

## ROMANTISCHE AMUSE VAN DE CHEF

Brioche met limoenmayonaise & krab

### VOORGERECHT

#### Bloedworst - Biet - Munt - Mandarijn

Bloedworst met bieten assortiment, kruidensla, muntolie, pecannoot, chianti crème, basilicum crème, mandarijn zeste

*of*

#### Coquilles - Zoete aardappel - Veldsla - Beurre Blanc

Gegrilde coquilles met geroosterde zoete aardappel, veldsla, basilicumolie, beurre blanc schuim

*of*

#### Raap - Biet - Pastinaak - Mandarijn

Rapencarpaccio, bieten assortiment, pastinaakchips, kruidensla, radijs, mandarijn zeste, basilicumolie en crème

### Tussengerecht om te delen

#### Ravioli Knolselder (6 stuks) - Boter - Truffel

Ravioli Knolselder, truffel botercreme, truffelolie, Parmezaan koekje

### HOOFDGERECHT

#### Kabeljauw - Paksoi - Kriel in de boter - Hollandaise

Op de huid gebakken kabeljauw, paksoi, kruidenolie, kriel in de boter en Hollandaise

*of*

#### Kalfswang - Jus - Aardappel - Raap - Postelein

Gekonfijte kalfswang met kalfsjus, gepofte aardappel met postelein en geroosterde rapen

*of*

#### Tagliatelle - Paprika - Courgette - Aubergine - Tomaat

Tagliatelle met in knoflook en peper gebakken courgette, aubergine, paprika en kleine tomaatjes

### DESSERT

Gestoofde peer met een espuma van mascarpone en whisky, stroopwafel, karamel en een bol vanille-ijs