

**Valentijn menu**

**Voorgerecht:**

Zalm gemarineerd in rode biet met venkelsalade en Wasabi schuim

**Tussengerecht:**

Roodbaars met bieten hollandaise en geroosterde spruitjes

**Hoofdgerecht:**

Runder ribeye met roze pepers, polenta, winterpeen en groente chips

**Dessert:**

Rozen crème met citroen sorbet en meringue