



VALENTIJNSMENU BLEYENBERG

BY CHEF YKE

35 EURO

Voorgerecht:

(verschillende hapjes tegelijk geserveerd, om te delen):

Oester met champagne en mierikswortel

Aardappel prei soepje

Brood met olie en boter

Bladerdeeg met huisgerookte zalm en frisse komkommer

+

Hoofdgerecht:

Dry aged ribeye

geserveerd met: frietjes, bearnaise saus, rode wijn jus ,gelakte knolselderij van de bbq
groene asperges met knoflook en gerookte chili

+

Dessert:

Warme chocolade taart

(vers uit de oven) met in gember gemarineerde sinaasappels
En als afsluiter koffie of thee met huisgemaakte kokosmakronen

+

En als afsluiter koffie of thee

met huisgemaakte kokosmakronen

Bleyenberg