

Valk X To Go

Voorgerechten

Breekbrood aioli kruidenboter heksenkaas	3,50
Carpaccio Parmezaanse kaas kappertjes zongedroogde tomaat pijnboompitten rucola truffeldressing	7,50
Tonijntartaar Oosterse avocadocrème zoetzure komkommer wasabimayonaise sojaparels	8,00
Salade krokante kip of krokante garnalen spek tomaat Parmezaanse kaas kruidencroutons caesardressing	9,95
Bietencarpaccio chioggia biet gele biet appelkappertjes walnoot feta rucola frambozendressing	7,50
Buddha bowl zoete aardappel avocado mango radijs wakame mais zoetzure komkommer furikake sesamdressing	9,95

Hoofdgerechten

Mixed meat tournedos Iberico varkenspies kippendij patatas bravas maiskolf barbecuesaus baconaise	21,00
Eendenborst parelcouscous anijs portobello paksoi sinaasappel misosaus	19,50
Schnitzel gegratineerd tomaat mozzarella pesto patatas bravas	17,00
Varkenshaas mosterdmousseline gebakken zuurkool spekjus	17,00
Zeebaars filet gefrituurde kappertjes tomatenconcassé lemon curd romige preisau	17,50
Zalm koolrabcrème taugé paksoi wortel edamame shiitake lak van teriyaki	17,50
Pompoenrisotto bospaddenstoelen eekhoortjesbrood geroosterde notencrumble	16,00

Nagerechten

Billionaire cheesecake witte chocolademousse kersen-gel	6,50
Huisgemaakte tiramisu koffie bastogne Liqueur 43	6,50
Glühwein panna cotta sinaasappel steranijs	7,50
Kaasplateau verschillende soorten kaas port winegum vijgenglacé	7,50

DRIEGANGENMENU VOOR 27,50

Keuze uit:

Voorgerechten

Carpaccio, Tonijntartaar of Bietencarpaccio

Hoofdgerechten

Zalm, Varkenshaas of Pompoenrisotto

Nagerechten

Billionaire cheesecake of Tiramisu

Bij het driegangenmenu, zullen wij het hoofdgerecht voorbereiden en dient u deze alleen nog 15 minuten in de oven te plaatsen.