

Valk X To Go

Voorgerechten

Breekbrood aioli kruidenboter truffelmayonaise	4,95
Carpaccio Parmezaanse kaas kappertjes zongedroogde tomaat pijnboompitten rucola truffeldressing	9,00
Asperges & zalm zalmtartaar kwartelei citroendressing	13,50
Salade krokante kip of krokante garnalen spek tomaat Parmezaanse kaas croutons caesardressing	10,95
Bietencarpaccio chioggia biet gele biet appelkappertjes walnoot feta rucola frambozendressing	8,00
Buddha bowl zoete aardappel avocado mango radijs wakame mais zoetzure komkommer furikake sesamdressing	11,50

Hoofdgerechten

Mixed meat biefstuk Iberico varkenspies kippendij patatas bravas maiskolf barbecuesaus baconnais	23,50
Eendenborst parelcouscous anijs portobello paksoi sinaasappel misosaus	21,50
Schnitzel gratineerd tomaat mozzarella pesto patatas bravas	18,50
Varkenshaas mosterdmousseline gebakken zuurkool spekjes	18,50
Zeebaars filet gefrituurde kappertjes tomatenconcassé lemon curd romige preisau	19,50
Zalm koolrabcricrème taugé paksoi wortel edamame shiitake lak van teriyaki	19,50
Pompoenrisotto bospaddenstoelen eekhoortjesbrood geroosterde notencrumble	17,50
Asperges flamande beenham gekookte krieltjes ei Hollandaisesaus	19,50
Asperges met zalm gekookte krieltjes ei Hollandaisesaus	24,50

Nagerechten

Billionaire cheesecake witte chocolademousse kersen-gel	7,50
Huisgemaakte tiramisu koffie bastogne Liqueur 43	7,50
Coupe Romanoff aardbeien geklopte slagroom met likeur	8,50
Kaasplateau verschillende soorten kaas port winegum vijgenglacé	8,50

ASPERGEMENU

32,50

Voorgerecht

Aspergesoep met tartaar van krab

Hoofdgerecht

Asperges flamande

Nagerecht

Coupe Romanoff

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