

Valentijnsmenu 2019

Valentijnsdag donderdag 14 februari

ontvangst met 'Hemelse bubbels'

KIR ROYALE

(cava met crème de cassis = love potion)

PROEVERIJTJE 'TO SHARE'

verschillende kleine voorgerechtes om samen van te smullen

ZEEMANSLIEFDE

huwelijk van zalmfilet en gamba met diverse groenten,
roseval aardappeltjes en een witte wijnsaus met druiven

OF

RUNDER BAVETTE VOL PASSIE

een stoer stuk vlees met een lekkere bite (uit de Josper-oven)
geserveerd met sjalottensaus, geroosterde groenten
en roseval aardappeltjes

DE ZOETE BEKORING VAN DE CHEF

dessert om te delen en met liefde bereid. Laat je verrassen

32.50
p.p.



heerlijk verwarmd terras!

ANVERS
BRASSERIE & BIERCAFE