

Valentine's Menu

27,50 p.p.

(alleen per 2 personen of meer)

- Voorgerecht bestaande uit diverse Fingerfood gerechtjes om samen te delen.
- Voor het hoofd gerecht kunt u een keuze maken uit de Main Course.
- Dessert bestaande uit diverse sweets & Chocolat Fondue om samen van te genieten.

Fingerfood

Tappatizer

"Charcuterie et Fromage"

Diverse kaas, worst en vleeswaren, geserveerd met brood, tapenade, olijven en boter.

Nacho Cheese

Warme tortillachips met gesmolten kaas

Pennsylvania Fried Mushrooms

In bierbeslag gebakken champignons met knoflookmayonaise.

Fried Shrimps with Garlic

In knoflookolie gebakken pikante garnalen.



Cava MVSA Brut

Nu heerlijke Cava in flesjes voor 2 personen.
Natuurlijk heerlijk als aperitief met Valentijn!

Fles groot 0,75l € 25,00
Fles klein 0,375l € 14,50

Happy
Valentine's
Day

Main Course

Beef & Swinish

Gegrilde biestuk en een gegrilde varkenshaas, geserveerd met groente en pepersaus.

Lamb Stew

Gestoofd lamsvlees met rode port, uien en knoflook, geserveerd met keuze uit aardappelpuree of rijst.

Veal Ribeye

Gegrilde kalfsribeye, geserveerd met spinazie en mosterd dille saus.

Chicken and Salmon

Gegrilde kipfilet met gesmolten mozzarella en gegratineerd met verse zalm, geserveerd met spinazie en een witte wijn-dragonsaus.

Tuna Steak

Gegrilde tonijnfilet, geserveerd met spinazie en de keuze tussen gorgonzolasaus of witte wijn-dragonsaus.

Kabloin & Bacon

Kabeljauwfilet met bacon uit de oven, geserveerd met groente en balsamico-stroop.

Enchilladas Yucatan

Twee tarwetortilla's, één gevuld met Mexicaanse kip en één met Mexicaans rundvlees, gegratineerd met kaas en enchilladasaus, geserveerd met salade, guacamole en zure room.

Farmer's Grill

Combinatie van een sparerib, een gemarineerde kipfilet en een varkenshaas, geserveerd met knoflookmayonaise en maïskolfjes.

Sweets to Share

The Peppermill Grand dessert

Combinatie van diverse sweets en een heerlijke chocolade fondue

