



# Valentijn Menu

OP 13, 14 & 15 FEBRUARI 2022

Welkomstdrankje & amuse van 't huis  
Soep

Tomatensoep op Italiaanse wijze

PANCETTA | BASILICUM | PARMEZAAN KAAS

Agnès Sorel soep

KIPFILET REEPJES | CHAMPIGNON | KRUIDEN CRÈME

## Voorgerecht

Carpaccio van gerookte zalm & bietjes

CRÈMÉ VAN RODE BIET | FETAKAAS | DILLE

Scampi's met mousse van geitenkaas

GEITENKAAS | RODE BIET | MELOEN

Gerookte eendenborst met asperges

GROENE MINI ASPERGES | VIJGEN CONFITUUR

Kroketten gevuld met witloof & pancetta

GEMENGDE SALADE | CITROEN

## Hoofdgerecht

Argentijnse entrecote op Italiaanse wijze

BALSAMIEK SAUS | PARMEZAANSCHILFERS | KERSTTOMATEN | RUCOLA

Parelhoenfilet met gebakken appel

CALVADOSSAUS | CRÈME VAN RODE BIET | KROKETTEN

Zalm teriyaki

AZIATISCHE GROENTEN | TERIYAKI SAUS | RIJST

Tongrolletjes op Oostendse wijze

MOSSELEN | GRIJZE GARNALEN | CHAMPIGNON | PUREE

## Nagerecht

Koude sabayon

BOSVRUCHTEN | FRAMBOOS COULIS

Chocolade moelleux

VANILLE ROOMIJS | FRAMBOOS COULIS

3 GANGEN MENU € 50 P.P  
4 GANGEN MENU € 55 P.P

U kunt tot 13 februari het menu bestellen.  
Afhalen kan tussen 12.00 – 17.00

Bestellen via 016/20.08.44 of  
brasserieoudleuven@hotmail.com