

Voorgerechten

Gemarineerde zalm in rode biet
selderij-appelsalade, limoen-kerriecrème

Gamba gyoza
met wakame en wasabi-mayo

Carpaccio van ossenhaas
truffelmayonaise, rucola, geroosterde pijnboompitten en Parmezaan

Soepen

Pompoen-kruidenroomsoep

Hoofdgerechten

Rode mul
wortelcrème, antiboise, zeekraal en spinazie

Duo van botermalse sukade en gegrilde kalfshaas
crème van topinamboer en jus van morilles

Surf & Turf
de liefde tussen de zee en het land: tournedos met gamba's,
zoete aardappel en groene asperges

Risotto met paddenstoelen
truffel en Parmezaan

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

Dessert

Doctor Love, laat u verrassen!

€44,50
incl. glas
bubbels



VAN DER VALK
HOTEL NULAND
'S-HERTOGENBOSCH