

VALENTIJNSDINER

VOOR AFHAAL & BEZORGING

VERKRIJGBAAR VAN 12 TM 28 FEBRUARI TUSSEN 12:00 - 20:00

Onze chefkok Sander heeft het Valentijnsmenu zó samengesteld dat je zelf met slechts een paar kleine handelingen, prachtige gerechten kunt serveren. Deze handelingen bestaan uit het verwarmen van enkele ingrediënten en het mooi opmaken van de borden. Een korte instructie wordt uiteraard bijgeleverd.

AMUSE

Verrassing van de chef

VOORGERECHT

Tartaar van kalfshaas met een zalf van bloemkool
met nootmuskaat, cornichons, Pommes paille, Shiso Purple & bloemkoolfondant

TUSSENGERECHT

Kokos-kreeften-crèmesoep
met rivierkreeft, gebrande kokosklapper, kruidenknappers & crème fraîche

HOOFDGERECHT

Nori noedels in dashibouillon met sashimi tonijn & knoflookgamba's
met wakame, Shiitake & tandoori-stokjes (zie afbeelding links)

of

Bombe van kwartel met eendenlever
met asperges, mini-maïs, couscous, gestoofd boutje, aceto uitjes & gevogeltejus met gepofte knoflook

DESSERT TO SHARE

Chocolade truffeltaart

met bosbessen, vanille parfait, browniekrum & hangop van gedroogde viooltjes (zie afbeelding rechts)

€ 45,00 per persoon

Vanaf 2 personen, minimaal 1 dag van tevoren bestellen
Bij reserveren graag aangeven of de keuze uitgaat naar
het hoofdgerecht met vis of met vlees



EXTRA OPTIES

Fles cava Arte Latino 750 cl

€ 16,50

Bijpassende wijnen; Bij ieder gerecht een fles met zorg uitgekozen complementerende
wijn. Bij elke wijnsoort leveren we een beschrijving met de herkomst van de wijnen en waarom
deze zo mooi harmoniëren bij elk gerecht.

per fles € 19,50

BESTELLINGEN VIA 0299 371766

L'AUBERGE



DAMHOTEL EDAM

'L AUBERGE DAMHOTEL EDAM, KEIZERSGRACHT 1, EDAM

www.damhotel.nl info@damhotel.nl