



LANDGOED KASTEEL LIMBRICHT

— SFEERVOL GENIETEN OP EEN UNIEKE LOCATIE —

Valentijnsdiner

— Menu —

HUISGEMAAKTE AMUSE

VOORGERECHT

Carpaccio van rund. Flinterdun gesneden runderhaas met kruidenolie, Parmezaanse kaas, kappertjes en rucola

Carpaccio van zalm met wakame, rucola, wasabi crème, sesam crème en crispy quinoa

Carpaccio van rode en gele biet met geitenkaas bolletjes, pompoen blokjes, gemarineerde rode ui en rucola (V)

HOOFDGERECHT

Kogelbiefstuk met een groene pepersaus geroosterde krieltjes en gepofte cherry tomaat

Kabeljauw met een kruidige witte wijnsaus, geserveerd met gegrilde groene asperge, geroosterde krieltjes

Groentetaartje. Diverse gegrilde groenten, gepofte tomaatjes en Burrata. Geserveerd op filodeeg in een saus van geroosterde tomaat (V)

GEZAMENLIJK BIJGERECHT

Gepofte zoete aardappel
Spitskool a la crème

DESSERT

Lovely sharing dessert

