

## ***Februari- menu (vanaf 9 februari)***

Hartverwarmende Rassolniksoep – met groentjes en vlees (€6.50)

\*\*\*\*

Sint – Jacobsvruchten in lookboter saus(€12.50)

\*\*\*\*

Gestoomde kabeljauw met lente ui en gember - op een bedje van Chinese groentjes (€23.00)

Tik pan Rib - eye zwarte pepersaus (€23.00)

gebakken rijst

\*\*\*\*

Koffie of Chinese thee

Prijs per persoon : € 43.00

**We zijn gesloten tijdens Carnaval op maandag 12/02 en dinsdag 13/02**

\*\*\*\*\*

**Wij verwelkomen u graag terug op Valentijn woensdag 14/02 en op donderdag 15/02**

## **Wijnsuggestie**

**Wit.** Sisi – *Sloveens* – 100% *Traminer* - Traminer is een inheemse druif met een aroma van muscat alsook wilde rozen, kruiden en fruit. Het is een vrij zeldzame druif aangezien de productie ervan best moeilijk is. Uitzonderlijke frisse wijn met een mooie aciditeit en mineralige ondertoon. per fles €30.00 halve liter €20.00 – per glas €5.80

\*\*\*

**Rose.** Villa Padico, Languedoc, per fles €25.00- halve

Liter €17.50 –per glas €5.00

\*\*\*

**Rood.** Sant' Ana, *Portugees* – 60% *Touriga Nacional* - 25% *Aragonez* - 15% *Merlot*– Robijnrode kleur met florale aroma's en kersentoetsen. Veel fruit en heel soepel. Rijpe wijn die toch heel fris is met een mooi evenwicht. Elegante afdrank.. per fles €30.00 –halve liter €20.00 – per glas €5.80

**Tijdelijke Actie; Gin Bombay Sapphire met fever tree €9.50 ipv €12.00**