

Valentijn 2019

De Gouden Klok
Restaurant sinds 1985

*Aperitief : glaasje champagne van het huis
hapjes*

* * *

*Wit van gemarineerde Sint-Jacobsvruchten
komkommer en truffels met vinaigre de Banyuls*

* * *

*Soufflé van zeebaars « bar de ligne » met grijze Noordzeegarnalen
en rivierkreeftjes in schaaldierensaus*

* * *

Geroosterde tarbot met cantharellen en saus met Gentse mosterd

* * *

Wals van frambozenijs, meringue en coulis van rode vruchten

in geval van allergie voor schaaldieren bereiden wij u een aangepaste saus, u hoeft dit enkel vooraf te melden

*125 euro per persoon met aperitief, aangepaste wijnen en water
90 euro per persoon zonder aperitief, aangepaste wijnen en water*

reservatie verplicht

via rekeningnummer BE19 4347 2399 9112, minimum storting 50 euro pp.