

Maand: April 2024

Thema: Nieuwe oogst



Amuse

Couli Flower-Cream en Bacon

Esporao Monte Velho White

Wijnhuis Blerick € 17.50

Een fruitige wijn uit de Portugese wijnstreek Alentejo. Kristalhelder, subtiel geel met geuren van wit steenfruit en citroen. Deze blend van 4 portugese druivensoorten is in de mond stevig, goed in balans en lange afdronk. Deze wijn biedt goeie partij met de bacon en de romige bloemkool



Voorgerecht

Gevulde Chinese Koolrolletjes

Portillo Dulce National Sauvignon Blanc

Cas van Gelderen wijnen € 19.00

Deze wijn uit Argentinië van het bekende wijnhuis Salentein heeft Fruitsmaken zoals perzik, grapefruit, ananas en banaan in een perfecte balans tussen zoet en zuur. Een wijn die fijn samenwerkt met de chinese kool en de vulling met o.a. soja.



Tussengerecht

Ossenworst, Piccallily, Zoetzuur en Roggebrood

Wolfberger Pinot Gris Signature

Wijnhuis Blerick € 18.50

Deze Pinot Gris uit de Franse Elzas heeft een goudgele kleur en een ontwikkelt een verfijnde neus met hints van amandel, geroosterd brood, aroma's van geel fruit. Een elegante wijn die het best tot z'n recht komt met het samenspel van alle elementen van dit gerecht.



Hoofdgerecht

Botervis met Mango-creme en Spinazie

Basserman&Jordan riesling

Sligro € 17.50

Bij dit heerlijke gerecht een Riesling uit de Duitse Pfalz van een van de beste wijnhuizen Basserman&Jordan.

Een echte kwaliteitswijn met in de smaak vleugels van appel, citrusfruit, honing, perzik en mineralen. Heerlijk om te drinken bij dit gerecht Een sensationele fruitige wijn.