

Maand december 2023
Thema: Gezond het jaar uit



Amuse

Tartelette met tartaar van tonijn en gerookte mayonaise

Voorgerecht

Panacotta van groene curry met zalm

bijpassende wijn

Tarlao, Sauvignon Blanc D.O. Acquileia 2021

De romige mouse en het frisse zoetje van de kokos daarin vraagt om een wijn met gebalanceerde zuren die niet al te droog is. Deze Sauvignon Blanc van Tarlao uit het Italiaanse Friuli biedt dat. Het is meer een Sancerre stijl Sauvignon Blanc die met zijn koele fruittonen de oriëntaalse kruidigheid van de curry aanvult, en filmend genoeg is om de peperigheid wat blussen, en het vette van de zalm te omarmen (€20,- Wine-Projects)

Soep

Witlofsoep met gekaramelliseerde appel, toast en foie gras

Hoofdgerecht

Konijn met pruimen en bier

bijpassende wijnen:

La Terre di Arnissa (Mocavero), Primitivo, Salento
of

La Terre di Arnissa (Mocavero) Rosso del Fuedo 2018

De pruimen en de rode kool in dit gerecht brengen een zoetigheid met zich mee waardoor droge taninerijke wijnen, of wegvallen, of als onaangenaam hard overkomen. Deze Primitivo (**Terre di Arnissa**) uit Puglia is fijn vol en en niet te beendroog om met de pruimen om te kunnen gaan. Het volle en gulle rode fruit biedt een fijne tegenhanger tegen het aardse van de rode kool en kruidigheid van de mosterd. Voor de liefhebbers is er uit de vaste collectie ook een **alternatief**: een Primitivo van dezelfde leverancier uit het hogere segment (**Rosso del Fuedo**). Deze biedt alle voordelen van zijn kleine broertje, maar **is krachtiger, kruidiger maar toch ook verfijnder**. (€16,50 resp. €24,- Wine-Projects)

Dessert

Entremet

bijpassende wijn

Valdespino El Candado Pedro Ximenez, Jerez

De enige echte perfecte wijn voor dit chocolade dessert is een PX (gemaakt van Pedro Ximenez druiven) uit Jerez (bij Cadiz) of Montilla Morilles (bij Cordoba)). Deze (witte) wijn wordt gemaakt van ingedroogde druiven waardoor hij heel stroperig en geconcentreerd is, en fijn-, maar niet mierenzoet. Door de wijn lang te lageren oxideert hij volledig en dankt daaraan zijn donkere kleur. Gedurende de lagering ontwikkelt hij oxidatieve, kruidige en notige tonen. Samen met de kracht en de volheid vormen deze tonen een fijn tegenwicht met de romigheid van de mouse, en kracht en bitterheid van de pure chocolade (€19,- Wijnhuis Blerick)

