

**Maand: November 2024**  
**Thema: Kerstmis**



**Amuse**  
**Aziatische steak tartare**



**Hugel Gentil**

De wijn werd samengesteld uit een reeks edele druiven, "Gentil" genoemd. Perfect droog en brengt de elegantie van Riesling, de rijkdom van Pinot Gris, de fruitige aroma's van Gewurztraminer en Muscat, en de frisheid van Pinot Blanc en Sylvaner samen. Delimoenachtige tonen domineren, mooie droge afdronk, slanke en complexe wijn. Wijnhuis Blerick Prijs € 20.00

**Voorgerecht**

**Coquillecarpacio met Calvadossirop & Peer**



**Viña Tarapacá Sauvignon Blanc – Chardonnay – Viognier**

De druif waar het hier om gaat is de Viognier. Deze druif heeft een waanzinnig expressiefkarakter maar puur kan deze wat plakkerig worden. Daarom is Sauvignon Blanc en Chardonnay gebruikt om een podium te creëren waarop de Viognier (slechts 20%) mag schitteren behouden. De wijn stuift het glas uit, hij is kruidig met perzik en rozenblaadjes. De Sauvignon zorgt voor de frisse fruittonen in de smaak en de Chardonnay voor de pittige maar zachte afdronk. Herkomst Maipo Valley Chili

Wijnhuis Blerick Prijs € 16.50

**Soep** Bisque met zure room

**Hoofdgerecht**

**Konijnhachee, cranberryconfijt, amandelkroketjes en rode kool**

**Barbera d'Àsti Ruré**

Een robijnrode wijn met frisse en fruitige neus die doet denken aan zwarte bessen en rood fruit in combinatie met vanille en geroosterde hazelnoot. Herkomst Italië, regio Piemonte.

Cas van Gelderen € 23.50

**Nagerecht**

**Schuimtaart met Mascarpoe, pecan & peer**

**La Fleur Renaissance**

Een witte zoete dessertwijn uit Frankrijk in het zuiden van de Bordeaux. Intens gouden kleur. Een rijke neus met aroma's van gedroogde abrikozen en honing, hints van truffel. Friszoet met een eindeloze afdronk. Een wijn die typerend voor de Sauternes appellatie is met de verfijnde geur van gekonfijte sinaasappelschil. 70% Semillon en 30% Sauvignon Blanc.

Cas van Gelderen € 21.50

