

Maand: November2023  
Thema: Kerstmenu



Amuse

## Verse truffelravioli

Voorgerecht

### Gebakken coquilles geserveerd met pastinaak

**Wijn van de maand**

**The Wolftrap White, van Wijnhuis Blerick € 17,50**

The Wolftrap White is een bijzondere blend die een complexe geur levert van witte perziken, abrikozen, appelbloesem en citrus. Het is een levendige wijn met veel frisheid en goed mondgevoel en lange afdrank. The Wolftrap wijnen zijn wijnen in Rhône stijl en worden gemaakt door Boekhouts kloof wijngoed in Franschhoek Zuid Afrika.



Soep

### Wildbouillon met reepjes duif met pomodori

Hoofdgerecht

### Eendenborst met gepofte pompoen en biet

**Wijn van de maand**

**Festivo Castelao van Cas van Gelderen € 20,00**

De Festivo Castelao van de producent Casa Ermelinda Freitas uit de regio Peninsula de Setubal. De Castelao druiven voor deze wijnen komen van 60 jaar oude wijnstokken. Prachtige fruittonen van zwart en rood fruit in geur en smaak, goed gebalanceerd met specerijen en hout. Intens met aroma's van frambozen, zwarte bessen, bramen, hout, vanille en een elegante afdrank.



Nagerecht 1

**Kaasplankje**

Nagerecht 2

**Roomijs van gezouten karamel met peer, namelaka van chocolade en hazelnoot**