



ccpl.nl

Januari 2023 | Winterkost



Amuse

Makreel- en
avocadomousse in



Voorgerecht

Pompoenpasteitje
met Parmezaanse
kaas



Tussengerecht

Gepaneerd ei met
sesam, bloemkool-
mouseline en
kastanjechampignons



Hoofdgerecht

Mediterraanse
stampot met
varkenshaas en
mosterdsaus



Nagerecht

Appel-peertaartjes met
kaneelijs

Tenuta Santa Caterina,
Salidoro, Monferato Bianco
D.O.C., Italië.

**Domaine de la
Semellerie,**
Chinon A.O.C., Frankrijk.



Makreel-avocado-mousse is een gerecht met een bijna klassieke combinatie. Het filmende en romige karakter van de avocado is een mooie basis voor gerookte en vette vis, in dit gerecht makreel.

Het verschil tussen gestoomde en gerookte makreel is waarschijnlijk bekend, zeker voor wie zelf wel eens vis rookt.

Dus eventueel ten overvloede: gestoomde makreel is warm gerookt. De makreel wordt, na goed 4 uur in een pekelbad, gedurende 4 tot 6 uur gerookt bij 70 tot 90 °C.

Gerookte makreel daarentegen wordt maar kort gedompeld in pekel en gaat minstens 6 uur in een rookoven op slechts 30 °C.

Gestoomde makreel is overigens gemakkelijker schoon te maken dan de gerookte versie.

Het recept

We maken een mousse van gerookte makreel en mascarpone.

We maken nog een mousse, namelijk van gepureerd avocado met citroensap.

We serveren de beide 'mousses' in een glaasje met een stukje makreel, met goudbruin gebakken brooddriehoekjes erbij en met granaatappelpitjes als garnering.

Voorgestelde wijn

Tenuta Santa Caterina, Salidoro, Monferato Bianco D.O.C., Italië.

De Salidoro is eigenlijk de wijn voor het voorgerecht in dit menu. De Salidoro blijkt echter ook een goede begeleider van de amuse te zijn. De wijn bestaat uit 75% Chardonnay en 25% Sauvignon Blanc en heeft deels een houtopvoeding.

De wijn is wat filmend, en heeft mooi zuur. Hierdoor en ook door de houttonen past de Salidoro ook goed bij de vette gerookte makreel in dit gerecht.

Makreelmousse

Ingrediënten (12 personen)

2	stuks	gerookte makreel
6	takjes	verse dille
400	gram	mascarpone (let wel: een bakje 500 is gram)
1	stuks	citroen

Extra benodigdheden

- Spuitzak

Makreelmousse (vervolg)

Bereiding

1. Pluk de dille en leg enkele takjes weg ter garnering.
 2. Rasp de citroenen en zet de rasp weg.
 3. Pers de citroenen en zet het sap weg.
 4. Maak de gerookte makreel schoon, verwijder het vel en de graatjes.
 5. Zet 1 stukje makreel per persoon afgedekt en koel weg tot de opmaak.
 6. Pureer in de Magimix de rest van de makreel, met dille, mascarpone, 1 eetlepel citroenrasp, 2 eetlepels citroensap, royaal versgemalen peper en eventueel zeezout tot een romige mousse.
- Tip**
- Bewaar citroensap voor de avocadomousse.
 - Voeg wat extra mascarpone toe als de mousse niet smeug genoeg is.
7. Vul een spuitzak met de mousse.
 8. Leg de mousse koel weg tot de opmaak.

Goudbruine brooddriehoekjes

Ingrediënten (12 personen)

- 4 sneetjes witbrood
(kunnen in de vriezer liggen)
- 3-4 eetlepel boter

Bereiding

1. Verwijder de korst van het brood en snijd uit de sneetjes driehoekjes van 3 centimeter, 1 per persoon.
2. Smelt de boter.
3. Besmeer de driehoekjes brood met de gesmolten boter.
4. Bak het brood zachtjes goudbruin in een droge pan.

Avocadomousse

Ingrediënten (12 personen)

- 3 stuks avocado's
- 1 stuks citroen
- zeezout
- peper

Extra benodigdheden

- Spuitzak

Bereiding

1. Rasp en pers de citroen.
2. Schil en ontpit de avocado's.
3. Snijd de avocado's in stukken.
4. Pureer met de staafmixer de avocado's met 3 eetlepels citroensap tot een gladde mousse.
5. Breng de mousse eventueel op smaak met versgemalen zeezout en peper.
6. Vul een spuitzak met de mousse.

Amuse: Makreel- en avocadomousse in een glaasje

3

Afwerking

Ingrediënten (12 personen)

30 gram granaatappelpitten

Extra benodigdheden

- Ronde amuseglaasjes.

Opmaak

1. Verdeel de makreelmousse over de ronde amuseglaasjes
2. Verdeel de avocadomousse over de glaasjes.
3. Leg op de avocadomousse een stukje makreel, granaatappelpitjes, een toefje dille en het driehoekje brood.



Pompoenpasteitje met Parmezaanse kaas.

Zoals vooral ook moestuinbezitters weten, is de pompoen door de harde, oneetbare schil op een droge, koude plek lang houdbaar is. Het is dus bij uitstek een winterkost. Bijna alle landen hebben hun eigen pompoengerechten. Zo combineren Italianen hun 'zucca' graag met kaas, vooral Parmezaanse kaas. Ook in de Amerikaanse kookcultuur is de pompoen belangrijk, maar er is meer dan dat, getuige de uitgeholde 'pumpkins' bij 'Halloween', ten tijde van ons Allerzielen.

De pitten van de pompoen bevatten vele gezonde bestanddelen: sommige voedingsdeskundigen zien ze als 'superfood'. Goed te weten als we dit pompoenpasteitje met Parmezaanse kaas eten

Het recept

We maken een vulling met ei en slagroom voor de pasteitjes, waaraan we kleine blokjes pompoen en knolselderij toevoegen.

De pasteitjes bakken we in 'muffin' vormpjes. De garnering is een 'quenelle' crème fraîche.

Voorgestelde wijn

Tenuta Santa Caterina, Salidoro, Monferato Bianco D.O.C., Italië.

De wijn bestaat uit 75% Chardonnay en 25% Sauvignon Blanc en heeft deels een houtopvoeding gehad, hetgeen ook te ruiken en proeven is. Het hout is mooi geïntegreerd en overheerst niet.

De grassigheid van Sauvignon Blanc houdt het tropische fruit van de Chardonnay fris.

De Salidoro is wat filmend, en ook door het mooie zuur past deze goed bij het pasteitje met een vulling van ei en slagroom.

Alternatieven uit eigen kelder

- **Ramirez de la Piscina**, Selección Reserva 2017, D.O.Ca. Rioja, Spanje

Het pasteitje

Ingrediënten (12 personen)

200	gram	pompoen
100	gram	pompoenpitten
100	gram	knolselderij
2	deciliter	slagroom
2	stuks	eieren
20	gram	mosterd (= 4 theelepels)
4	gram	paprikapoeder (= 2 theelepels)
4	gram	kerriepoeder (= 2 theelepels)
2	gram	oregano (gedroogd) (= 2 theelepels)
2	gram	pimentpoeder (= 1 theelepel)
3	stuks	knoflookteentjes
100	gram	Parmezaanse kaas
		zwarte peper
		zeezout
12	stuks	vellen bladerdeeg
50	gram	pecannoten (= 2 eetlepels)

Voorgerecht: Pompoenpasteitje met Parmezaanse kaas

2

Het pasteitje (vervolg)

Extra benodigdheden

- 'Muffin'vormpjes

Het maken van de vulling

1. Laat het bladerdeeg ontdooien.
2. Verwarm de oven op 200 °C
3. Schil de pompoen, verwijder de pitjes en snijd deze in blokjes van 2 tot 3 mm.
4. Schil de knolselderij en snijd deze ook in blokjes van 2 tot 3 mm.
5. Rasp de Parmezaanse kaas.
6. Pers de knoflookteentjes.
7. Meng in de blender de slagroom, 1 ei, de mosterd, paprikapoeder, kerriepoeder, oregano, pimentpoeder, geperste knoflook en de Parmezaanse kaas tot een romige saus.
8. Giet de saus in een kom.
9. Meng de blokjes pompoen en knolselderij door de saus.
10. Breng het geheel eventueel op smaak met peper en zout.

Het bakken van het pasteitje

1. Hak de pecannoten grof.
2. Hak de pompoenpitten grof.
3. Bekleed de 'muffin'vormpjes met het bladerdeeg, waarbij ½ tot 1 centimeter ervan boven het vormpje uitkomt.
4. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem.
5. Verdeel de vulling gelijkmatig over de vormpjes
6. Druk het overhangende bladerdeeg een beetje rommelig in model, zodat je een mooi randje krijgt.
7. Klop een ei los.
8. Kwast het randje van het bladerdeeg in met het losgeklopte ei en bestrooi de vulling met de gehakte pecannoten en pompoenpitten.
9. Plaats de 'muffin'vormpjes in de voorverwarmde oven en bak de pasteitjes in circa 25 minuten gaar en goudbruin.

Opmaak

Ingrediënten (12 personen)

500 gram crème fraîche

Vorbereiding

1. Serveer het pasteitje lauwwarm.
2. Garneer het pasteitje met een 'quenelle' crème fraîche.



Gepaneerd ei met sesam, bloemkoolmousseline en kastanjechampignons is een gerecht van Philippe Van den Bulck. Philippe is een Belgische culinair publicist met een voorliefde voor vegetarische gerechten. Philippe heeft gekookt bij El Bulli van de broers Adrià aan de Costa Brava in Catalonië, nog steeds smaakmakend, maar inmiddels alweer 12 jaar gesloten. Phillipe heeft ook gekookt bij het eveneens gesloten Le Cirque in New York. Het gefrituurde ei met sesam in dit gerecht is iets anders dan het oer-Venlose frietei. Dit is, zoals ongetwijfeld bekend, een heel of een half gekookt ei, dat met een laag ragout is gefrituurd.

Het recept

We koken bloemkoolroosjes en pureren deze met boter tot een luchtige mousseline.

We pocheren eieren, paneren deze met panko en sesamzaadjes en frituren ze.

De eieren serveren we met knoflook'chips', gebakken kastanjechampignons, dille, kervel en zelfgemaakt kruidenolie.

Bloemkoolmousseline

Ingrediënten (12 personen)

500	gram	bloemkoolroosjes (in de diepvries)
50	gram	boter
2	gram	nootmuskaat (= 1 theelepel)

Bereiding

1. Kook de bevroren bloemkoolroosjes gaar in gezouten water.
2. Laat de gekookte bloemkool goed uitstomen.
3. Pureer de bloemkool met de boter met een staafmixer tot een luchtige saus, een 'mousseline' dus.
4. Breng de bloemkool op smaak met nootmuskaat, peper en eventueel zout.

Eieren pocheren en frituren

Ingrediënten (12 personen)

12	stuks	eieren
25	gram	natuurazijn (= 2 eetlepels)
2	stuks	eieren
50	gram	bloem
200	gram	panko (Japans broodkruim)
5	eetlepels	sesamzaad

Foto: het gepocheerde ei



De eieren pocheren

1. Breng een ruime pan water aan de kook met een flinke scheut natuurazijn, houd het water tegen het kookpunt aan.
2. Zet een grote schaal ijskoud water klaar en een theedoek.
3. Zet 4 kommetjes klaar.
4. Breek een ei in elk van de 4 kommetjes.
5. Breng het water met een garde in beweging en laat de 4 eieren één voor één in het water glijden.
6. Pocheer de eieren in 3½ minuten.

Tip

Probeer het eiwit rond de dooier te houden door het met een lepel naar de dooier toe te bewegen.

7. Koel de gepocheerde eieren onmiddellijk af in de klaargezette schaal koud water.
8. Laat de eieren uitlekken op een theedoek.
9. Snijd eventuele sliertjes van de eieren.
10. Pocheer zo ook de overige eieren.

De gepocheerde eieren frituren

1. Verwarm de friteuse tot 180 graden.
2. Klop de eieren los in een kom.
3. Doe de bloem in een andere kom.
4. Meng het sesamzaad met de panko in een derde kom.
5. Wentel de gepocheerde eieren eerst door de bloem, dan door de losgeklopte eieren en tot slot door het panko met sesamzaadjes.
6. Frituur de gepaneerde eieren totdat de panko goudbruin is.
7. Laat de eieren uitlekken op keukenpapier.

Video: pocheren



Video: paneren



Kruidenolie

Ingrediënten (12 personen)

10 takjes platte peterselie
10 takjes oregano
1,5 deciliter druivenpitolie

Extra gereedschap

- Kaasdoek

Bereiding

1. Pluk de blaadjes van de oreganotakjes.
2. Pluk de blaadjes van de peterselie.
3. Meng oregano- en peterselieblaadjes met de druivenpitolie ongeveer 2-3 minuten in de blender.
4. Zeef en pers de olie door een kaasdoek.
5. Bewaar de gefilterde olie.

Kastanjechampignons

Ingrediënten (12 personen)

350 gram kastanjechampignons
10 stuks knoflookteentjes
1 deciliter olijfolie

1. Borstel de kastanjechampignons schoon.
2. Snijd de knoflook in dunne plakjes.
3. Bak de plakjes knoflook in een beetje olijfolie tot 'chips' en laat deze uitlekken op keukenpapier.
4. Bak de schoongemaakte kastanjechampignons kort in de knoflookolie.
5. Breng de gebakken champignons eventueel op smaak met peper en zout.

Afwerking

Ingrediënten (12 personen)

5 takjes dille
5 takjes kervel

Voor het uitserveren

1. Verwarm de bloemkoolmousseline tot lauwwarm.

Opmaak

1. Snijd de dille en de kervel fijn
2. Verdeel de bloemkoolmousseline over de borden.
3. Leg de gefrituurde eieren op de mousseline.
4. Werk het gerecht af met de gebakken champignons, de fijngesneden dille en kervel, de kruidenolie en de knoflookchips.



Mediterraanse stampot met varkenshaas en mosterdsaus.

Stampot is van oorsprong Nederlands of Vlaams. Vlamingen noemen het 'stoemp'. Stampot is er met bijna alle groenten, en zelfs met fruit, zoals met appelen, 'hete bliksem' dus. In het Duits heet dit, nog prozaïscher, 'Himmel und Erde': en deze wordt traditioneel met 'Blutwurst' gegeten. Het Mediterrane accent bij de stampot van vanavond komt van de half-gedroogde tomaatjes, de rucola en de pijnboompitten: het is een mooie stampotvariant.

Het recept

We maken stampot met aardappelen, met half-gedroogde tomaten, rucola en pijnboompitten.

De varkenshaas bakken we aan en deze laten we verder garen in de oven.

Van de bakresten maken we mosterdsaus.

Voorgestelde wijn

Domaine de la Semellerie, Chinon A.O.C., Frankrijk.

De Domaine de la Semellerie is een rijpe Cabernet Franc uit het midden van het Loiregebied. De wijn is relatief licht, heeft mooi zwart fruit en wat peperige tanines.

De Domaine de la Semellerie komt goed tot zijn recht omdat het hoofdgerecht geen zoetje heeft. Varkenshaas is bovendien mager, dus deze niet- filmende wijn is ook daarom een goede begeleider van het gerecht..

Alternatief uit eigen kelder

Ramirez de la Piscina, Selección Reserva 2017, D.O.Ca. Rioja, Spanje.

Een vrij forse wijn uit onze eigen kelder, die ook tegenwicht biedt aan de mosterdsaus.

Mediterraanse stampot

Ingrediënten (12 personen)

1200 gram	bloemige aardappelen
250 gram	half-gedroogde tomaten
20 gram	rucola
30 gram	pijnboompitten
100 gram	boter
2 deciliter	melk
	peper
	zout

Mediterraanse stampot (vervolg)

Varkenshaas

Bereiding

1. Schil de aardappelen en snijd deze in stukjes.
2. Kook de aardappelen gaar in water met zout en wanneer ze gaar zijn, giet ze af en laat je ze even uitstomen.
3. Pureer de aardappelen door een zeef.
4. Meng de puree met de boter en melk en breng het geheel eventueel op smaak met zwarte peper en zout.
5. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge pan.
6. Snijd de half-gedroogde tomaten in stukjes.
7. Snijd de rucola fijn.
8. Maak een stampot door de gesneden tomaatjes en rucola aan de aardappel-puree toe te voegen en schep deze goed om.
9. Voeg de geroosterde pijnboompitten aan de stampot toe.

Ingrediënten (12 personen)

- | | | |
|-----|------------|--------------------------------------|
| 1,2 | kilogram | varkenshaas |
| 50 | gram | boter |
| 50 | milliliter | olie |
| | | peper & zout |
| 1 | deciliter | witte kookwijn |
| 4 | deciliter | water |
| 3 | deciliter | room |
| ½ | stuks | runderbouillonblokje |
| 45 | gram | Limburgse mosterd
(= 3 eetlepels) |
| 5 | gram | maïzena (= ½ eetlepel) |

Bereiding

1. Verwarm de oven tot 180 °C.
2. Bestrooi de varkenshaas eventueel met zout en peper.
3. Vet een ovenschaal in met boter.
4. Verhit olie en boter in een koekenpan en bak de varkenshaas kort op hoog vuur.
5. Bewaar het vet in de pan.
6. Zet de varkenshaas in de ingevette ovenschaal ongeveer 15 minuten in de oven, totdat de varkenshaas een kerntemperatuur heeft van 60° C.
7. Giet de witte wijn en het water in de pan waarin de varkenshaas is gebakken, voeg het bouillonblokje toe en laat het vocht kort inkoken.
8. Voeg de Limburgse mosterd en de room aan de saus toe.
9. Breng de saus eventueel op smaak met peper en zout.
10. Breng de saus op dikte met maïzena.

Afwerking

Extra gereedschap

- Ring van 9 centimeter doornede

Opmaak

1. Snijd de varkenshaas in dikke plakken.
2. Vul op ieder bord een ring van 9 centimeter doorsnede met de puree.
3. Leg enkele plakken varkenshaas tegen de puree aan.
4. Giet wat saus over het gerecht.



Appel-peertaartjes met kaneelijs.

Zolang er taarten bestaan, zijn die met lokaal voorkomend fruit. In gematigde klimaatstreken betekent dat vooral ook appel- of perentaart.

Middeleeuwse kookboeken geven, naar verluidt, al mooie recepten voor appeltaart. Ook 'De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid' uit 1746 voor 'huismoeders, jonggetrouwde vrouwen, huwbare juffrouwen, huishousters en keukenmeiden' heeft een appeltaartrecept. Hierin staat: "doet er dan by wat booter en (.....) drukt er dan een citroen in uit".

Dit is ook precies wat we aan de hand van het recept van vanavond doen.

Het recept

We kneden een kruimelig deeg, bekleden hiermee bakringen, vullen deze met blokjes appel en peer en bakken ze tot taartjes.

We maken een ijsbasis, mengen die met slagroom en kaneel en draaien hiervan ijs.

We serveren het taartje met een bol ijs en een 'quenelle' slagroom.

Aanbevolen wijnen uit eigen kelder

- **Vendanges d'Autrefois**, Sémillon, Saussignac, *Frankrijk*
- **Perdeberg**, Dry Land Longevity, Chenin Blanc, *Zuid-Afrika*

De taartjes

Ingrediënten (12 personen)

350	gram	bloem
3	gram	bakpoeder (= 2 theelepels)
	stuks	citroen (rasp)
0,5	theelepel	zout (= ¼ theelepel)
175	gram	witte basterdsuiker
½	stuks	eidooier (fles)
250	gram	boter
10	gram	custardpoeder (= 6 theelepels)
3	stuks	appels
3	stuks	peren
40	gram	honing (= 2 eetlepels)

Extra gereedschap

- 12 bakringen van 7 centimeter in doorsnee en 3 centimeter hoog.

De taartjes (vervolg)

Voorbereidend werk

1. Kneed met de Kitchenaid met deeghaak een kruimelig deeg van de bloem, boter, basterdsuiker, eidooier, bakpoeder, en eventueel wat zout.
Tip
Kneed niet te lang: als je een bal hebt, is het goed.
2. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het 1 uur weg.
3. Schil de appels en de peren en snijd ze in kleine blokjes.
4. Meng de appel- en peerblokjes met de honing.
5. Vet de bakringen in met boter.
6. Bekleed de bakringen aan de binnenzijde met bakpapier.

Het bakken van de taartjes

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rol het deeg uit op de werkbank tot een dikte van ongeveer een ½ centimeter.
3. Leg bakpapier op de bakplaat.
4. Zet de bakringen op de bakplaat met bakpapier en bekleed ze met het deeg.
Opmerking
Bewaar het restant van het deeg.
5. Strooi op iedere deegbodem een ½ theelepel custardpoeder.
6. Schep de appel- en peerblokjes op de deegbodems.
7. Verkruimel het restant van het deeg over de bakjes en druk de deegkruimels zacht aan.
8. Bak de taartjes in de oven in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar.
9. Laat de taartjes enkele minuten afkoelen.
10. Verwijder de bakringen.

Kaneelijs

Ingrediënten (12 personen)

500	milliliter	volle melk
250	milliliter	slagroom
6	gram	kaneelpoeder (= 1 eetlepel)
75	gram	suiker
4	stuks	eieren
20	gram	magere melkpoeder
1	blaadje	gelatine (ongeveer 1,7 gram)
2	gram	vanille-extract (= 1 theelepel)

De ijsbasis bereiden

1. Week het blaadje gelatine in een bakje met koud water.
2. Scheid bij de eieren het eigeel en eiwit; het eiwit is niet meer nodig.
3. Klop de eigelen met 1 eetlepel suiker los.
4. Breng de melk met de rest van de suiker, het magere melkpoeder en het vanille-extract aan de kook.
5. Zet het melkmengsel van het vuur.
6. Knijp het blaadje gelatine uit en los het op in het melkmengsel.
7. Laat het melkmengsel 10 minuten afkoelen.
8. Meng een deel van het melkmengsel bij de losgeklopte eieren.
9. Meng het eimengsel door de rest van het melkmengsel: nu hebben we een ijsbasis.

Van ijsbasis tot ijs

1. Verwarm de ijsbasis tot 85°C.

Waarschuwing

De ijsbasis mag niet koken.

2. Giet de ijsbasis door een zeef.
3. Meng de kaneel en de slagroom door de basis.
4. Laat de ijsbasis iets afkoelen en draai het in de ijsmachine tot ijs.

Dessert: Appel-peertaartjes met kaneelijs

4

Afwerking

Ingrediënten (12 personen)

250 milliliter room
13 gram suiker (= 1 eetlepel)

Extra benodigdheden

- Kitchenaid met ballongarde

Vlak voor het uitserveren

- Klop de room stijf in de Kitchenaid met een ballongarde.

Tip

Zorg ervoor dat de slagroom goed koud is.

Opmaak

1. Zet een appel-peertaartje op het bord.
2. Leg een bol kaneelijs en een 'quenelle' slagroom naast het taartje.
3. Decoreer het dessert met wat poeder-suiker.

Witte wijnen

Australië	Yalumba , Viognier, Barossa Valley <i>Vis of gevogelte met een romige saus, (paddenstoelen)risotto</i>	18,5
Duitsland	Meiser , Chardonnay, Rheinhessen <i>Vis of gevogelte, zachte kazen</i>	18,5
	Meiser , Rheinhessen, Grauburgunder <i>Vis of gevogelte, groene groenten, salades, noten, gerechten met wat zuur</i>	19,5
	Rudolf May , Sylvaner, Franken <i>Zeevruchten, lichte groene gerechten, asperges</i>	19,5
Frankrijk	Manoir Grignon , Chardon, Languedoc <i>Varken, vis of gevogelte met roomsaus, romige kaas</i>	16,0
Italië	Tarlao , Sauvignon Blanc, DOC Aquileia <i>Zeevruchten, groene groenten, scherpere kazen, gerechten met wat zuur</i>	20,0
Portugal	Via Latina , Alvarinho Vinho Verde <i>Zeevruchten, zwaardere groentes (tomaat, paprika), Aziatische gerechten, noten, (paddenstoelen)risotto</i>	17,0
	Quintela Branco , Gouveio Muscat Viosinho <i>Salades, visgerechten, zachte kazen, noten</i>	16,0
Spanje	Bodega Melillas , Godello, Valdeorras <i>Witvis of gevogelte met groenten, Aziatische gerechten, zachte kazen</i>	17,0

Rosé wijn

Frankrijk	Gerard Bertrand , Gris Blanc Rosé, Pays d'Oc <i>(Gerookte) vis & gevogelte, Provençalse groenten</i>	15,5
------------------	--	------

Rode wijnen

Argentinië	Bodegas Santa Ana , Malbec, Mendoza <i>Rood vlees, wild, pittige gerechten, harde kazen</i>	17,0
Duitsland	Kurt Darting , Spätburgunder, Dürkheim, Pfalz <i>Wit vlees, varkensvlees, kalfsvlees, eend</i>	23,0
Frankrijk	Jacques Charlet , Gamay, Fleuri <i>Wit & rood vlees, rode groente, paddenstoelen</i>	19,5
Italië	Loggia de Giacomino , Nobile Montepulciano <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen</i>	18,0
	Prinsi , Barbera, Piemonte <i>Rood vlees & wild, pittige gerechten, harde kazen</i>	18,5
	Cantine de Falco , Negroamaro ..., Serre Elia <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen</i>	16,5
	Arnisia , Primitivo del Salento, Puglia <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen</i>	16,5
	Arnisia , Rosso Fuedo, Primitivo, Salento <i>Rode pasta's, rood vlees, aziatisch, div. kazen</i>	24,0
Portugal	Coutada Velha , Syrah Aragonez ..., Alentejo <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen</i>	16,0
Spanje	Melillas , Mencia Garnacha, Valdeorras <i>Rood vlees & wild, pittige gerechten, harde kazen</i>	19,5
	Ramirez , Selección Reserva, Tempranillo, Rioja <i>Gegrild/gestoofd rood vlees, wild, krachtige sauzen</i>	23,0
Zuid-Afrika	Perdeberg , Dry Land Collection, Pinotage <i>Wit en rood vlees, rode groenten, paddenstoelen</i>	19,5

Dessertwijnen

Frankrijk	Vendanges d'Autrefois , Sémillon, Saussignac <i>Fruit, zachte, harde en pittige kazen, noten, gebak</i>	19,0
Portugal	Feurheerds , Port, Gouveio Malvasia .. <i>Kazen, noten, chocolade, gebak</i>	19,0
Spanje	Valdespino , El Candado, Pedro Ximénez <i>Stevige en blauwe kazen, chocolade</i>	19,0
Zuid-Afrika	Perdeberg , Dry Land Longevity, Chenin Blanc <i>Paté, tarte tatin, kweepeer, chutney</i>	19,0