



Maand: Januari 2019
Thema: Fusion

Amuse : Gyoza bakjes gevuld met surimisalade

Voorgerecht : Tonijnsalade "Japanese style"

*** wijn van de maand***

JOSE GALO | 100% VERDEJO DO Rueda € 16,50

Fijne Rueda, zinderend fris en splinterend sappig, Citrus, groen gras, exotisch, grapefruit. Een elegante neus met fruit, minerale aroma's, met hints van anijs en een licht bittere typische Verdejo smaak. (Wijnhuis Blerick)

Alternatief uit eigen selectie: Meiser Chardonnay

Tussengerecht : Mozzarella met gegrilde tomaat en espuma

*** wijn van de maand***

Chateau d'Angles La Clappe € 18,50

Mooie wijn uit Zuid-Frankrijk, rijpe tannines, zwarte bessen, pruimen, drop en lange afdronk (Sligro)

Alternatief uit eigen selectie: Esser Merlot

Hoofdgerecht : Kip uit Jamaica en Mexicaanse rijst

Nagerecht : Matcha cheesecake met hibiscus gelei