



AANBEVOLEN WIJNEN UIT EIGEN COLLECTIE VOOR DECEMBER 2018
THEMA: „SPICEWISE“ (MINDER ZOUT EN MEER KRUIDEN)



Amuse:

Amuse van tonijn met komkommerrelish:

Voorgerecht

Dun geschaafde gele bieten met venkel, kappertjes en zalm

MEISER, GRAUBURGUNDER D € 16,00

Bij deze kruidige zilt-zurige frisse salade gaan de "eigen" wijnen met diepgang héél mooi. Venkel en gele biet, zure ui, kappertjes, citroen en gerookte zalm. Een feestje op je bord met een elegante begeleider in het glas. We keurden nogmaals onze supervijn uit Rheinhessen. Voor wie het nog niet wist, dat is de Grauer Burgunder van Frank Meiser en familie uit Gau-Köngernheim, die er jaar in jaar uit in slagen een topper te maken, die nooit verveelt. Ook héél lekker bij deze salade met zalm is de Reuilly. De Franse Loire Rosé van Gérard Bigonneau. Enjoy!



of

GERARD BIGONNEAU REUILLY ROSÉ LOIRE - 2015 -F- € 18,00

Soep

Kruidige rodekoolsoep met gember

Hoofdgerecht:

Konijnenbout in wildebockbier, gebakken spruitjes met kaneel en amandelen, stoofpeertje in kriek lambiek en een pureetje

MAESTRO PRIMITIVO PUGLIA, 2014 -I- € 15,00

De smakelijke konijnenbout wordt geserveerd met een stroperig kruidige saus en amandel spruitjes. Dit vraagt een krachtig rode wijn. De Maestro uit Puglia van de Primitivo druif vervult die functie met verve. Ook een zijn sterke broer Anke 2 uit Chili kwijt zich van prima zijn taak.

of

ANKE 2 SANTA ALICIA CHILE VALLE DEL MAIPO -RCH- € 18,00



Nagerecht:

Bastognetoetje met mandarijn en kruidig chocolade-ijs