



**AANBEVOLEN WIJNEN JULI 2018**  
**THEMA: MEAT!**

Amuse:  
Mini 3 gangendiner



Eerste voorgerecht:  
Tataki van gegrild rundvlees, noedelsalade  
**CALUSARI PINOT GRIGIO 2017 - RO € 14,50,- (WIJNHUIS BL.)**

Rosé  
Druif: Pinot Grigio



of  
uit eigen collectie  
**GERARD BIGONNEAU REUILLY ROSÉ LOIRE - 2016 € 18,00**



Tweede voorgerecht:  
Salmorejo met Serranoham

Hoofdgerecht:  
Picanha steaks met pico de gallo, chimichurry  
en gepofte aardappel  
**VALVIRGINIO CHIANTI DCG -IT-€ 16,50 (WINECOMPANIONS)**

Druiven: Sangiovese, Canaiolo, Colorino,  
Malvasia Nera, Merlot, Cabernet. 13% alc.

of  
uit eigen collectie  
**SPERI LA ROVERINA VALPOLICELLA CLASSICO € 17,50**



Nagerecht:  
Gepocheerde rabarber in siroop, mangosorbet,  
hangop van geitenyoghurt en merengue "kisses"