



AANBEVOLEN WIJNEN JUNI 2018
THEMA: 80-20?

Amuse:
Wortelcocktail

Voorgerecht:
Pompoen Bhajiburger



DOMAINE PEIRIÈRE, ROSÉ GRENACHE € 14,50,- (WIJNHUIS BL.)

Bhajiburger "pompoen" met kruidige mangochutney is vegetarisch met veel smaakrijkdom. Bahji is een populaire snack in Kerala (ZW India). Deze burger, gelardeerd met korianderblad, met yoghurtsaus van komijn, kardemon, en gember op het lichtgeroosterd broodje laat je smaakpapillen niet tot rust komen. De wijn erbij biedt rust, genot en speciale diepgang.

100% Grenache, 100% GENIETEN, 100% Bhaji!

of

uit eigen collectie

GERARD BIGONNEAU REUILLY ROSÉ LOIRE - 2016 € 18,00

Soep:

Knolselderijsoep met walnoot-basilicumpesto

Hoofdgerecht:

Runderrollade met kruidenboter, paddenstoelensaus, krieltes en spaghetti van snijboon



CHATEAU DE LA NAUZE, BORDEAUX SUPÉRIEUR € 18,50 (WINECOMPANIONS)

Deze wijn van Merlot en Cabernet Franc heeft diepe smaak, Hij drinkt heerlijk door. Verveelt geen seconde. Kortom een klassieke fraaie combi met deze roast beef.

Niet in de laatste plaats vanwege de aardse tonen en smaken van de paddenstoelensaus.

of

SPERI LA ROVERINA VALPOLICELLA CLASSICO € 17,50

Nagerecht:

Tomaat, yoghurtijs en specerijen.

VISTA ALLEGRE, WHITE PORT € 16,50 (WIJNHUIS BL.)

Een verassend kruidig tomaatje bij yoghurtijs.

Waarom is daar nooit eerder aan gedacht? Prachtig!

Kan zo op de kaart van IJssalon Clevers, wat mij betreft

Samen met de Witte Port een perfecte afsluiting van dit diner. .

