



AANBEVOLEN WIJNEN NOVEMBER 2018

THEMA: „KERST“

Amuse:

Trio van paling, tonijn en garnaal

Voorgerecht:

Zalmvariatie

INTENSE CLASSIC BLANC IGP PAYS D'OC 2017

€ 14,50 (WIJNHUIS BL.)

Bij deze twee gangen een mooi duet tussen Chardonnay en Sauvignon Blanc uit zuid Frankrijk. Bleek gele kleur, een fijne en mineralige neus met tonen van steenfruit. De smaak is intens en fruitig (exotisch fruit) met een rijke afdronk.

of

uit eigen collectie

ESSER, CHARDONNAY USA € 20,00

Soep

Mierikswortelroomsoep met saffraan en schelvisfilet

Hoofdgerecht:

Hertenkalf met pompoen en linzen

DUSSEAU BAREL AGED SYRAH MOURVÈDRE

€ 17,00 (WINECOMPANIONS)

Herkomst Vallei van de Aude, Frankrijk.

Druiven: 60% Syrah,

40% Mourvèdre, op Frans Eiken gelagerd.

Kleur: Bijna zwart. Eigenschappen:

Geur van viooltjes en klein fruit een weelderige, volle en evenwichtige smaak.

of

uit eigen collectie

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

Nagerecht:

Hazelnoot-Chocolade-Karamel



ALORNA ABAFADO 5 YEARS VINHO LICOROSO - P -€ 18,50 (WIJNHUIS BL.)

Hierbij een Abafado 5 years uit Portugal va Quinta Da Alorna.

Deze Vinho Licoroso is gemaakt van 100% Fernão Pires druiven. Dit is een ware sensatie van geur en smaak. Mooie vijggen, honing en een zachte structuur.

Deze Abofado is opvallend fris en komt het best tot zijn recht bij ongeveer 10°C, ook al als after-diner, lounge, chill-out wijn te gebruiken.

