



AANBEVOLEN WIJNEN SEPTEMBER 2018
THEMA: VIS



Amuse:
Gemarineerde coquilles met venkel en avocado

Eerste voorgerecht:
Kruidige garnalen risotto

DOMAINE DE VEDILHAN VIOGNIER € 15,50 (WIJNHUIS BL.)

Rijst op italiaanse wijze zacht gegaard in visbouillon met garnalen.

Daarbij is deze Viognier een superpartner.

Past mooi bij elkaar. Top!

Heerlijk genieten..



of

uit eigen collectie

GERARD BIGONNEAU REUILLY ROSÉ LOIRE - 2016 € 18,00



Soep
Vissoep met kerrie

Hoofdgerecht:

Op paksoi gestoomde zeebaars met oostelijke saus

STAUFF, DORNFELDER ROTWEIN, TROCKEN 2014
(GEKOELD DRINKEN!!)

€ 16,00 (WINECOMPANIONS)

Een mond vol smaak in dit vispakketje. Zacht gegaarde knappend pittige groentetjes op het stevige vissenvlees omringd door de prachtige soja-gebaseerde saus. In het glas een fruitige rode wijn, die dit gerecht verassend completeert. Mooie contrasten.

Spannend tot de laatste slok en hap.

of

uit eigen collectie

CASTELL DEL REMEI, ODA BLANC € 20,00



Nagerecht:

Geitenkaas met appelsorbet