



Maand: Oktober 2020  
Thema: Wild

Amuse:

## Oeuf meurette met bospaddestoelen

Voorgerecht

## Zalm met miso, shiitake en sobanoedels

\*\*\* wijn van de maand\*\*\*

### Wachau Grüner Veltliner

Perfecte begeleider van een veelvoud aan gerechten.  
Smaragd betekent krachtig en veelzijdig, typisch voor  
Het domein Wachau.  
Sligro € 17,80

Soep

## Spicy Pumpkin!

Hoofdgerecht

## Wilde duif met een macadamia-knolsederij crème

\*\*\* wijn van de maand\*\*\*

### Le Canon de Marechal

Syrah Grenache blend van Domaine Cazes (Catalanes) Zuid  
Frankrijk.

Een soepele wijn die mooi combineert met gevogelte.  
Krachtige smaak, maar in balans met een echt mediteraan  
karakter.

Van Gelderen Wijn € 19,25

Nagerecht

## Wafel met specerijenparfait, cranberry en gezouten karamelsaus

