



Maand: September 2020
Thema: Herfst

Amuse

Amuse van wildzwijnpaté met port en kastanje champignons

Voorgerecht

Garnalen bitterballen met een Ravigotesaus



Manoir Grignon Chardonnay € 16,00

Fris en fruitig karakter en dankzij een gedeeltelijke rijping op eikenhout ook complexiteit n karakter. In geur en smaak exotisch fruit, meloen, boter en noten. Verkrijgbaar bij wijnhuis Blerick

Of uit eigen selectie Yalumba Viognier

Soep

Pittige wortelsoep met gember, sinaasappel en bruschet-ta's

Hoofdgerecht

Krokant gebraden varkensschouder met een Pompoen-taartje en salade



Errazuriz Winemakers selection Carmenere Cabernet Sauvignon € 16,00

Combinatie van de heerlijke kruidengeuren van de Carmenere en het fruit van de Cabernet Sauvignon. In de afdrank zachte zuren en ronde tanines. Verkrijgbaar bij Van Gelderen Wijn

Of uit eigen selectie Perdeberg Pinotage

Nagerecht

Griesmeelpudding met bramensaus



Quintela Branco Douro 2018

€ 16,00



Prinsi, Arneis, Langhe, IT - 2015

€ 18,00



**WAIKI Cabernet Sauvignon, Barrel
selection - Perez Cruz, RCH - 2013**

€ 15,00



**WAIKI Cabernet Sauvignon, Barrel
selection - Perez Cruz, RCH - 2013**

€ 15,00



**Klüsserather St.Michael
Auslese 2014 D**

€ 15,00



**Klüsserather St.Michael
Auslese 2014 D**

€ 15,00