

Maand: Maart 2024
Thema: Vrolijk Voorjaar!



Amuse

Wontondeeg met gerookte eendenborst.

Voorgerecht

Zeebaars met zwarte knoflook beurre blanc

Wijn vd maand wit,
Chateau de Nages Vieilles Vignes Fr A.O.C Costières de Nîmes.
Druiven: Roussanne/ Grenache blanc/ Clairette/ Viognier.
Neus van rijp geel fruit, peer perzik met bloemige hints van acacia, roos en
vanille. Vol en fruitig met lange afdronk.
Sligro € 21,-

Tussengerecht

Buikspek met aardpeer, rode wijnsaus, coquilles,
uitjes, paddenstoelen en hazelnoot



Hoofdgerecht

Hertenbief met geroosterde bloemkoolroosjes

Wijn van de maand rood
Marea d.o. Valle de Leyda Chili.
Druif: Pinot Noir.
Mooie rode kleur met intense neus van rood en zwart
fruit zoals kersen met hints van witte peper.
Rijpe tannine, ronde zuren en een elegant minerale afdronk.
Sligro € 21,50.

Past ook bij het tussengerecht!
Of uit onze wijnkelder een mooie Fleuri Jacques Charlet.

Nagerecht

Lemon curd taartje met een meringue van anijshagel
Wijnkeuze Dry land longevity Chenin Blanc