

IT'S GASTRO TIME

WIJNEN

Reichsrat von Buhl, Pfalz, Riesling Trocken

Sappige Duitse witte wijn, met een bloemige en fruitige geur. Droog en verfrissend van smaak. Lekker als aperitief, maar ook heerlijk bij vis of schaal- en schelpdieren.

Domaine de l'Arjolle, Côtes de Thongue, Equilibre, Muscat

Droge witte wijn uit Frankrijk, met een intense muskaatgeur en een volle, zachte smaak. Fantastisch als aperitief, maar ook lekker bij kaasfondue, zuurkool of asperges.

DeMorgenzon, Stellenbosch, Limited Release Grenache Blanc

Finesserijke Grenache Blanc met de geur van rijp geel fruit, witte bloemen en toast. Mondvullend, stevig en sappig van smaak. Formidabele droge witte wijn om bij de maaltijd te drinken, zoals stevige witvis of kipgerechten uit de oven.

Pieri, Sant'Antimo, Toscane

Italiaanse rode wijn met de verfijnde geur van kruiden, specerijen en gekonfijt fruit. Dankzij de volle, elegante smaak erg lekker bij fijne pastagerechten, met kalf of vegetarisch.

Venâncio da Costa Lima, Moscatel de Sétubal, Pioneiro

Amberkleurige versterkte zoete wijn uit Portugal met een intens, zuiver en fraai aroma van muskaat en gekonfijte vruchten. De volle, zoete smaak past heel goed bij niet al te zoete desserts, ook erg lekker als aperitief.

Alice Bel Colle, Brachetto d'Acqui

Mousserende rode wijn uit Italië, met fijne aroma's van vers rood fruit en aangenaam laag alcoholgehalte (6%). De smaak is sappig en evenwichtig zoet, met een fijne tinteling. Erg lekker bij desserts en klein fruit of als verfrissend aperitief.

Begeleidend wijnarrangement:

3-gangen	€ 19,50	5-gangen	€ 32,50
4-gangen	€ 26,00	6-gangen	€ 39,00

GASTRONOMISCH MENU

Salade gelakte tamme eendenborst

afgelakt met honing en tijm

Doperwten crèmesoep

met gerookte heilbot

Gegrilde sliptong

met aardappelmousseline en krokante kappertjes

Zacht gegaarde zomerree

met rood fruit vergezeld met een saus van rode wijn

Kaas van de kaaswagen

geaffineerd door Bert van Pure Taste

Aardbeien

gemarineerd in wodka, vierseizoenen peper en yoghurt basilicum ijs

3-gangen	€ 38,50	5-gangen	€ 58,50
<i>Salade tamme eendenborst, Gegaarde ree en Aardbeien</i>		<i>Salade tamme eendenborst, Crèmesoep, Gegaarde ree, Kaas en Aardbeien</i>	
4-gangen	€ 48,50	6-gangen	€ 68,50
<i>Salade tamme eendenborst, Crèmesoep, Gegaarde ree en Aardbeien</i>		<i>Salade tamme eendenborst, Crèmesoep, Gegrilde sliptong, Gegaarde ree, Kaas en Aardbeien</i>	