



CULINAIRE WEEKEND BOX

TAARTJE VAN VIS

Makreel | gerookte zalm | basilicumcrème
gegrilde courgette | limoengel | scampi spiesje

* * *

WILDBOUILLON

Paddenstoelen | rode port | truffel | brioche brood

* * *

SUKADE

Op ouderwetse manier gestoofd | ovengerecht | spekjes
gekonfijte zilverui | rode kool | spruitjes | aardappelpuree

* * *

ZOETE VERWENNERIJ

Chocolade brownie | kersenbavaroise
banketbakkersroom met witte chocolade | donkere chocolademousse

33,50 per persoon

*Let op: voorgerecht & nagerecht zijn al op borden,
soep & hoofdgerecht mag u zelf nog verwarmen aan de hand van duidelijke handleiding.
Inclusief brood & smeersels voor bij het voorgerecht.*

WIJN COMBINATIES

TAARTJE VAN VIS

Makreel | gerookte zalm | basilicumcrème
gegrilde courgette | limoengel | scampi spiesje

VIÑA LEIRIÑA 2019

BODEGAS O VENTOSELA – SPANJE RIBEIRO

Het wijngebied Ribeiro uit Galicië is bij ons minder bekend. De Leiriña is gemaakt van 3 druivensoorten. Het grootste gedeelte is Treixadura, gevolgd door Torrontes en Palomino. Deze volle wijn heeft een goede balans in frisheid & kruidigheid. Je blijft ontdekken in deze wijn. Hij drinkt makkelijk en is niet te vergelijken met andere wijnen.

WAAROM KIEZEN WIJ DEZE WIJN?

Door de volheid van deze wijn past hij perfect bij de makreel, zalm & scampi van dit mooie visgerecht. De kruidigheid in de wijn gaat weer fijn samen met de basilicumcrème. Een perfecte aanvulling dus op dit voorgerecht.

Deze wijn kunt u ook prima doordrinken bij de soep!

10,- per fles
(750ML)

WIJN COMBINATIES

SUKADE

Op ouderwetse manier gestoofd | ovengerecht | spekjes
gekonfijte zilverui | rode kool | spruitjes | aardappelpuree

DOURO RESERVA 2014

QUINTA CASTELINHO – PORTUGAL DOURO

Gemaakt van voornamelijk Touriga Nacional en Tinta Roriz.
Een mooie diepe rode kleur met florale tonen en een hint van chocolade.
Een gebalanceerde smaak met fruit en een lichte toast smaak, mooi verpakt
in een fluwelen jasje.

WAAROM KIEZEN WIJ DEZE WIJN?

Deze wijn combineert goed bij alle soorten van rood vlees.

10,- per fles
(750ML)

WIJN COMBINATIES

ZOETE VERWENNERIJ

Chocolade brownie | kersenbavaroise
banketbakkersroom met witte chocolade | donkere chocolademousse

DOLCE DE MONASTRELL 2016

EMENDIS – SPANJE PENEDES

Monastrell is de druivensoort ook wel bekend onder de naam Mourvèdre. Diep rode kleur van kersen, in de neus tonen van vijg en kers, mondvullend zijdezachte smaak van rijp fruit & rozijn.

WAAROM KIEZEN WIJ DEZE WIJN?

Omdat hij goed combineert met desserts waarin kersen of chocolade zijn verwerkt. In dit geval twee vliegen in een klap, een betere dessertwijn kunnen we niet verzinnen.

10,- per fles
(500ML)