



# GO WILD BOX

## TRIO EEND

Huisgerookte eendenborst | crème van zoete aardappel  
rillette van eend | gekarameliseerde eendenlever

\* \* \*

## WILD SOEP

Gebonden | croutons

\* \* \*

## HERTENRUGFILET

Van de Green Egg | specerijen rode wijn saus | gevuld stooftje  
rode kool | spruitjes | aardappelgarnituur

\* \* \*

## ZOETE VERWENNERIJ

Zacht gegaard appeltje met kaneel | panna cotta van rum met rozijnen  
crème anglaise met geroosterde amandelen

35,- per persoon

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

# WIJN COMBINATIES

## TRIO EEND

Huisgerookte eendenborst | crème van zoete aardappel  
rillette van eend | gekarameliseerde eendenlever

## AVESSO ESSENCIA 2015

A&D WINES – PORTUGAL VINHO VERDE

Een snoepje dat slechts gemaakt kan worden als de omstandigheden goed zijn. Een zeldzaamheid, goudgeel van kleur, aroma's van gedroogd fruit en honing. Een zwoele complexiteit met een lang aanhoudende smaak. Ideaal voor bij kaas, dessert & gerechten met eenden of ganzenlever.

## WAAROM KIEZEN WIJ DEZE WIJN?

*Doordat er in dit gerecht een aantal zoete componenten zitten, is er gekozen voor een half droge wijn. Wat met name bij de eendenlever en crème van zoete aardappel goed tot zijn recht komt. De Avesso Essencia kan maar eens in de zoveel tijd gemaakt worden, en sluit naadloos aan bij dit gerecht.*

10,- per fles  
(750ML)

# WIJN COMBINATIES

## HERTENRUGFILET

Van de Green Egg | specerijen rode wijn saus | gevuld stoofpeertje  
rode kool | spruitjes | aardappelgarnituur

## SINOLS CRIANÇA 2018

EMPORDALIA – SPANJE EMPORDA

Emporda is het noordelijkste wijng gebied in Catalonië, bekend van de plaats Figueres (de geboorteplaats van Salvador Dalí). Een onbekend wijng gebied in Spanje, dat betekend meestal ook wijnen met een uitstekend prijs/kwaliteit verhouding. In het geval van deze Crianza is dat niet anders. Hij is gemaakt van 5 druivensoorten Grenache, Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah. Mooi fruit, aangenaam om te drinken, milde tannines, goede balans tussen fruit en specerijen met 9 maanden houtlagering.

## WAAROM KIEZEN WIJ DEZE WIJN?

*De combinatie is super, door de houtlagering heeft hij genoeg body en het fruitige karakter past goed bij de saus.*

10,- per fles  
(750ML)

# WIJN COMBINATIES

## ZOETE VERWENNERIJ

Zacht gegaard appeltje met kaneel | panna cotta van rum met rozijnen  
crème anglaise met geroosterde amandelen

## MOSCATO D'ASTI 2019 BOSIO – ITALIË PIEMONTE

Typisch uit de streek muscaat druif, licht mousserend en laag in alcohol.  
Lekker bij desserts met appel of peer met kaneel, verfrissend en makkelijk  
drinkend. Fris, zoet en licht kruidig.

## WAAROM KIEZEN WIJ DEZE WIJN?

*Het kruidig zoete van dit gerecht gaat uitstekend samen et een muscaat wijn,  
het frisse en niet te zware karakter van de Moscato d'Asti sluit  
hier mooi bij aan.*

10,- per fles  
(750ML)