menu

voorgerechten

zalm en coquille
met nashipeer, citroengrascrème en passievruchtvinaigrette
wijntip: Torres Pazo das bruxas – albariño - Spanje

tataki van hert
met aardpeercrème, amarena-kers en mosterdschuim
wijntip: Trimbach – riesling – Frankrijk

artisjok
met koolrabi, portobello en krokant suikerbrood
wijntip: Joseph Drouhin - Saint Véran chardonnay - Frankrijk

hoofdgerechten

rode mulfilet
met zoete aardappelflan, knolselderijcrème, venkel en salieboter
wijntip: Nederburg - chenin blanc – Zuid-Afrika

sukade
met oesterzwam, groene asperge en madeirajus
wijntip: Torres - secret del priorat - Spanje

ravioli
met Reypenaer, schorseneren, krokante enoki en bearnaise van daslook
wijntip: Joseph Drouhin - pinot noir - Frankrijk

desserts

kaas
met bijpassend garnituur
wijntip: Fonseca – 10 year tawny port – Portugal

cannelloni van peer
met praliné van hazelnoot, witte stoofpeer en rum rozijnen
wijntip: Lustau – San Emilio pedro ximenez – Spanje