



MENU TASTE & SELECT 20 november 2022

"WIJNEN" met een verhaal

*Hapjes :

- Parmentier van eend
- Oester "HK 46", zeekraal, sjalot, tempura
- Praline van ganzenlever met chocolade, gel van cassis
- Gebrande zalm, crème van olivolie, gedroogde kaviaar
- Sashimi tonijn met ketjap, marshmallow van bergamot

*Wijn : Bubbels

*Koud voorgerecht :

- Yaki-garnaal met ossenstaart, walnoot, aardpeer, vanille en koffiecrumble, jus van schaaldieren

*Wijn : Chateau Margui Rose 2021, Coteaux Varois en Provence

*Tussengerecht :

- Griet met groene algen, rode pompelmoes en lardo di Colonnata, jonge prei en kokkels, mousseline van daandoornbes

*Wijn : Les filles de septembre Tradition blanc 2021, Languedoc

- Patrijs, compote van sjalot en peer, crème van zandwortel, frischemincende witte kool, olivencake, frigola sarda, eekhoorntjesbrood

*Wijn : -Blauburger Hirtl 2017, Oostenrijk

-Côte de Py Morgon 2017, Depardon, Beaujolais, Frankrijk

*Plankje met artisanale kazen uit de Savoie en Jura, huisgemaakt brood :

- Schaaap "Lou Bren"
- Geit "Saint-Maure de Touraine"
- Fromage affiné au Champagne Rosé
- Camembert met calvados
- Vacherin fribourgeois
- Kalbach gruyère met truffel
- Achelse blauwe, Grevenbroecker
- kweeperen compote met rozemarijn

*Wijn : -Soave San Cassiano 2020, Italië

-Hierbas de las dunas, kruidenlikeur

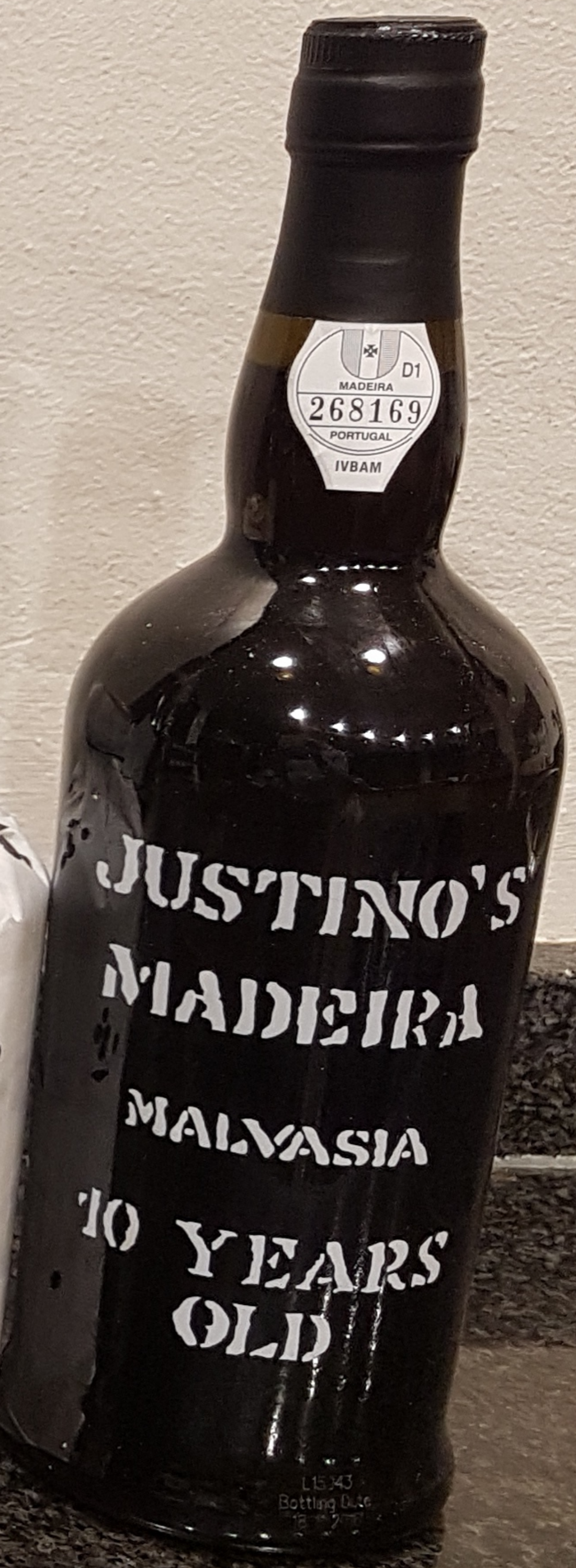
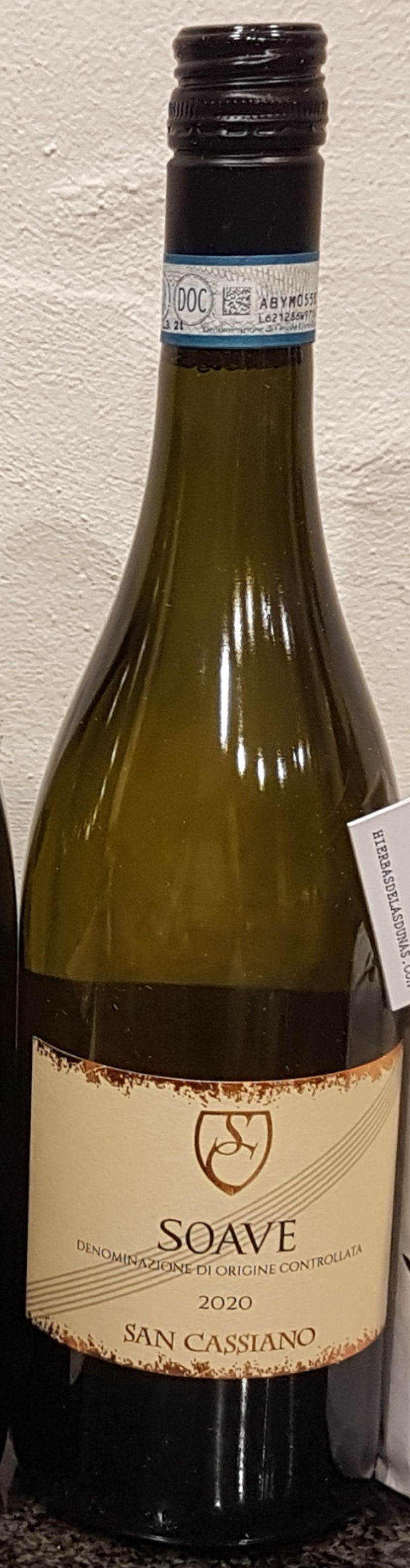
*Nagerecht :

- Panna cotta van chocolade 66%, hazelnootcremeux, ganache van Dulcey chocolade, quenelle exotique

*Wijn : Madeira justino's, Malvasia 10y oud, Portugal

*Zoete zaligheden :

Nespresso koffie Colombia





20 november 2022 - Wijnkaart

Alle wijnen kunnen besteld worden bij Restaurant bij U thuis.



Meerdael Chardonnay - België - Bruf

Druiven : 100% Chardonnay.

Chardonnay, de edelste onder de witte druivensorten, geeft deze mousserende wijn het zachte karakter dat deze druif kenmerkt.

Een heldere bleekgele kleur met een rijke, overvloedige belletjesvorming geven hem een feestelijk uitzicht.

Zijn geurigheid is fris en fijnzinnig met een aroma van lentebloesem en rijp fruit.

In zijn verfrissende en charmerende smaak wordt het rijp fruit mooi geaccentueerd door een elegante zuurtoon die eveneens zorgt voor een aangename afdronk.

Het is een overheerlijke schuimwijn die bij elke feestelijke gelegenheid kan gedronken worden.

Temperatuur : serveren op 8 °C

Château Margüi - Rosé - Frankrijk - Coteaux Varois en Provence - 15 hectare wijnstokken en 5 hectare olijfbomen.

ABSOLUTE TOP GASTRONOMISCHE WIJN - Vin Bio Agriculture France ECOCERT

DRUVEN: Zwarte Grenache 45% - Cinsault 35% - Cab. Sauvignon 15% - Syrah 5%

OOGST: Handmatige oogst in dozen van 25 kg, strenge sortering in de wijngaard en op de sorteertafel in de kelder.

TERROIR: Klei-kalksteenbodems op een hoogte van 200-300m.

VINIFICATIE: De druiven worden op lage temperatuur bewaard in een koude ruimte. Directe persing. Gesloten in sapcontainer om aroma's en kleur te behouden.

VEROUDERING: 5 maanden in roestvrijstalen vaten op fijne droesem.

VOORKOMEN: Prachtig glanzend en lichtgevendde kleur met lychee reflecties.

NEUS: Complex, fris en subtiel. Aardbeien en citrusschil vermengen zich met de delicate van ambachtelijke zoetwaren en wijngaardperzik; subtiel rokerig en gelinkt met peperige tonen.

MOND: De aanzet is fris en delicaat. De proeverij is in harmonie met het subtiel aromatische boekje van zomerfruit ondersteund door een levendige afdronk.

WIJN & GERECHT: Zuiderse aperitiefhapjes, Salade van zalm, garnalen met frisse dressing, Carpaccio van artisjokken en Pannigiano Reggiano, op smaak gebracht met een van onze olijfolie's uit de Provence. Zeebaars met citrusvruchten. Gerookte zalm. - SUPER bij tomaat garnaal !

De hoofdsommelier van Restaurant Mazarin in Menton (*** Michelin), gekozen tot beste restaurant ter wereld 2019 beveelt Margüi's rosé aan op zijn kaart. Het is een heerlijke wijn 'met eerlijkheid en finesse' en dwingt respect af.



Domaine Les Filles de Septembre - Tradition - Wit - Frankrijk - Languedoc

50% chardonnay + 50% sauvignon blanc

Wijn en gerecht : Heel charmante en aangename wijn om zo te drinken. Aanrader bij fruits de mer, schaalvis en gegrilde vis. Ook bij kipgerechten ideaal !

De wijn : Droge wijn met rijke aroma's van perzik, exotische toetsen van Miel.

Serveren op en temperatuur : Koel schenken aan 8°C à 10 °C maar zeker niet ijskoud.

Het verhaal van de artisanale wijnbouwer :

Elke dag moet je in het veld zijn zegt Roland Géraud, verantwoordelijke voor de wijngaarden.

Daar gebeuren de eerste strenge kwaliteitscontroles voor het maken van onze topwijnen.

Weingut Hirtl - Blauburger Exklusiv - Rood - Oostenrijk - Weinviertel

De wijn : Gemaakt van druiven op de Veigelberg. Intens robijnrood met blauwe reflecties. Hoge viscositeit. Intense neus, heel fruitig met aroma's van kersen en bosbessen. Mooie droge wijn met een fruitige fraîcheur en rijpe zachte tannines. Veel fruit in de mond zoals kersen en ook wat kruidnagel. Mooi geïntegreerde alcohol met een lange afdronk. Wijn met veel potentieel.

Domaine de la Bèche - Morgon Côtes du Py - Rood - Frankrijk - Beaujolais

Druiven : 100% Gamay

Wijn en gerecht : Extreem fijne wijn die overal gouden en zilveren medailles in de wacht sleept. Past heel goed bij fijne wildgerechten, kip, kruidige vleesgerechten, halvarde kazen, charcuterie en côte-à-l'os. Tapasgerechtes.

De wijn : Zeer oude wijnstokken (70 tot 100 jaar oud) van Gamay Noir die groeien op een terrein van blauwe leisteen en rotsen. Een neus van gemalen rode bessen met pittige tonen zoals cedarhout, peper, en een lichte vegetale toets die enkel als positief mag overkomen. In de mond een mooie aromatische complexiteit, kracht, molligheid. Verrassend uitgebalanceerd en lekker, mineraal met krachtige goed geïntegreerde tannines. Krachtige fluweelzachte wijn met een lange afdronk.

Serveren op : Karaffieren - Zeker enkele uren op voorhand karaffieren ! Door de wijn veel lucht te geven worden de tannines versneld zachter. Karaffieren gaat zo: schenk de wijn over in een ruime karaf zodat de wijn goed in contact komt met zuurstof. De aroma's komen zo mooi 'los' en de wijn 'geeft' zich beter.

Bewaarperiode: 10 jaar en meer - Temperatuur : 14°C



Soave - San Cassiano - Wit - Italië - Verona

De stokken staan aangeplant in San Cassiano, Mezzano en Verona op kalkhoudende bodem op 250-400 meter boven de zeespiegel. De druiven worden met de hand geoogst en vervolgens kort gedroogd voordat ze koel worden gesteriliseerd. Hierna rijpt de wijn nog 6 maanden op roestvrijstalen vaten. Het resultaat is heerlijke vol-frisse Soave met een prachtige tropische neus en een heerlijk ziltige afdronk. Tip: drink hem niet te koud, 10-12 °C.

Justino's Madeira Malvasia 10Y

Een heerlijke zoete Madeira. Donker van kleur en aroma's van noten, melasse, vanille en kruiden heeft een ronde, gladde, evenwichtige smaak van geroosterde walnoten, karamel en een vleugje citrusschil. Intens en een lange, evenwichtige, complexe afdronk.

Heerlijk bij zoeternij zoals pannenkoeken, cake, taart en panna cotta, donkere chocolade, pralines, petit-fours, honingkoek en boter biscuits!

