





MENU
TASTE & SELECT
08 december 19
„TOPWIJNEN“ uit Oostenrijk en Duitsland

***Hapjes :**

- crèmeux van eendenlever, granenbiscuit, peer
- gerookte steur, prei, crème van ricotta en tapioca
- aardappelblinis, Belgische caviaar, gamba
- zacht gerookte zalm met look, bouillon van groene appel

°Wijn : Weingut Braunewell Sekt, Duitsland

***Koud voorgerecht :**

Geroosterde **Sint-Jakobsvruchten**, gedroogde eend,
aardpeer en walnoot, schorseneer

°Wijn : -Weingut Wenzli, Rielsing Loiserberg 2015, Oostenrijk
-Weingut Braunewell, Riesling 2017, Duitsland

***Tussengerecht :**

Wilde snoekbaars uit het IJsselmeer, mousseline van gerookte aardappel,
paksoi, gepocheerd ei, boterjus met Sherry

°Wijn : Weingut Wenzli Gruner Veltliner Purus 2012, Oostenrijk

***Hoofdgerecht :**

Hertenkalffilet uit Nieuw-Zeeland, jonge wortel, spruitjes, ganzenlever,
peperkoek en bonbon van bloedworst

°Wijn : -Weingut Bauer Hochack 2015, Oostenrijk
-Weingut Moric, Blaufrankish, Burgenland, Oostenrijk

***Bordje met artisanale kazen en huisgemaakt brood :**

Cravazina, Besace affiné, Comté 12 maand, Gheenebroecker, Langres, Bleu Bonneval

°Wijn : Weingut Braunewell, Spätburgunder 2015

***Nagerecht :**

Zo goud als maar kan zijn,
Gold chocolade, bittere chocolade, ijskoffie en citrusgel

°Wijn : Verrassende zoete lekkernij

***Nespresso koffie en zoete zaligheden**





