



Menu
TASTE & SELECT
23 & 26 november 2023
wijnen uit Spanje

Degustatiebordje met
gedroogde herftham en vaaifoot
Wayu Picantia Kantonasfita Hamu

Hapjes:

Zanddeeg, sesam, gesmolten reibloechon, walvoot
Amandelgebakje, appel, mousse van eend
Kwartelboutje, knolselder en truffel, veenbes
Bonbon van heilbot, peterselie, granaatjes, tomaat
ruisduwafel, zeebaars, krab en groene selder, bloemkool, denmuurleiden, citruss, venkel en furikake

Wijn: Bubbels: Corpinnat Castellfroy

Geroosterde zalm, infusie van rode biet, sinaasappel en gins
variaties van pompoen, bly mandaryn, creme van dumadoornbes

Wijn: Mas Plantadeta, Priorat

Wilde roodbaars, aardpeer en ermgij, rode wijngaard met
peterselie en kappertjes, hazelnot en chorizo

Wijn: Discolo Blanco, Toro

Wilde herftham, taartje van postmaak, beukenesvaam,
gratin van eekhoornstaplebrood, zycergranaat

Wijn: Mala Vida edicion limitada, Valencia
Chafandin, Ribera del Duero

Kaasplankje met artisanale kaas, huisgemaakt brood

Wijn: Allende, Rioja

Mont-blanc, vermicelli van vanille, chocolade

Wijn: Oloruso El Pedro Jimenez, Montilla Moriles

Zotte zaligheden

Croustillant framboos, rode paprika, Lxsum, Turkse fruit, Amarena keri in chocolade,
gratine chocolade paar, appeltaart, Mini cake amandel
met Nespresso CAFE JOYEUX granen-koekjes

