



**Dinersuggesties** (3-gangen diner inbegrepen in onze arrangementen)

3-gangen diner € 29,50 per persoon / 4-gangen diner € 36,50 per persoon

Stel zelf uw menu samen (1 keuze voor alle gasten). Advies nodig? Bel ons en wij helpen u graag!

**Voorgerechten:**

Rundercarpaccio met in soja en sesam gemarineerde salade van paksoi, paprika en taugé. Geserveerd met wakame (Japanse zeewier) en gearneerd met gefrituurde noedels.

\*

Frisse salade met warm gerookte zalm, bavaois van komkommer en vinaigrette van limoen.

\*

Salade van gegrilde groenten, in pesto gemarineerde mozzarella en in de oven gedroogde snoeptomaatjes.

\*

Tartaar van tonijn met een vinaigrette van olijfolie, tomaat, rode ui en kappertjes.

\*

Vitello tonato; rosé gebraden kalfsborst met een mayonaise van tonijn. Geserveerd met kruidensla en kapperappeltjes.

**Tussengerechten:**

Spies van gamba, chorizo en cherrytomaatjes op een warme pikante tomatensalsa.

\*

Licht gebonden soep van waterkers en doperwten met schuim van nootmuskaat. Geserveerd met een krokante stengel omwikkeld met serranoham.

\*

Romige linzensoep met een beetje truffelolie, knapperige pancetta en krokante uiringetjes.

**Hoofdgerechten:**

Medaillon van varkenshaas met een saus van in Armagnac gewelde rozijnen geserveerd met quiche van aardappel en bieslook.

\*

Gegrilde, gemarineerde lamskoteletten met Provençaalse rosevalaardappel, ratatouille en lamsjus verrijkt met mint.

\*

Filet van kabeljauw omwikkeld met salie en serranoham geserveerd met een romige mousseline van in Pernod gebraisseerde venkel, saus van honing en mosterd.

\*

Barnevelder hoen gegaard in een saus van rode wijn, sjalotjes, champignons en knoflook met in de oven gepofte krieltjes.

\*

Op de huid gebakken zalmfilet met een mousseline verrijkt met citroen en zestes van limoen. Met paksoi en een beurre blanc met wasabi (Japanse mierikswortel).

\*

Kalfssucade (op lage temperatuur gegaard) met eigen jus. Geserveerd op een stampotje van prei en tomaat.

\*

Vegetarische risotto met fijne groenten en paddenstoelen, notensla en geschaafde Parmezaanse kaas.



**Nagerechten:**

Taartje van pure, melk en witte chocolademousse.

\*

Panna cotta met hangop van volle yoghurt, geserveerd met een boerentwist (mix van Boerenjongens en –meisjes).

\*

Couscous van framboos en een frisse mousse van citroen.

\*

Crème brûlée geparfumeerd met sereh en gember.

\*

Cheesecake met een compôte van rabarber.

\*

Peer gekookt in witte wijn met kaneel en steranijs geserveerd met een heerlijke bol amandelijs.

\*

Tarte tatin vergezeld door een zachte vanillesaus.

\*

Parfait van bosvruchten met een saus van witte chocolade.

\*

Kaas (meerprijs € 2,50 per persoon)

Bordje met diverse soorten kaas geserveerd met appelstroop en rozijnenbrood.

\*\*

**Wijn:**

**Uw diner is past echt compleet met een heerlijke wijn van onze wijnkaart.**

**Maak uw keuze uit de suggesties vermeld op de volgende pagina.**

**Stelt u een wijnadvis op prijs? Neem contact met ons op en wij helpen u graag!**



## **Wijnkaart**

### **Huiswijnen**

Wit (droog): Domaine La Combe, € 19,50 per fles en € 3,25 per glas. Languedoc, Frankrijk: fris, levendig

Wit (licht zoet): Cogmans Kloof 'Cape Muscat', € 19,50 per fles en € 3,25 per glas  
Paul de Wet, Robertson, Zuid-Afrika: kruidig, licht zoet

Rosé: Domaine La Combe, € 19,50 per fles en € 3,25 per glas  
Languedoc, Frankrijk: zuiver, kers, framboos, fris

Rood: Domaine La Combe, € 19,50 per fles en € 3,25 per glas  
Languedoc, Frankrijk: vlezig, sappig, rijp

### **Witte wijnen**

Pinot Grigio 'Gregoris', € 19,50 per fles  
Giovanni Fattori, Vento, Italië: vol, rond, druivig, kenmerkend Italiaans bittertje\*

Sauvignon 'Réserve', € 21,50 per fles  
Bodegas Leyda, Leyda Valley, Chili: droog, verfijnd, geur van buxus, tikje kruisbes en tropisch fruit\*

Chardonnay 'Stone Barn', € 23,50 per fles  
Delicato Winery&Vineyards, Californië, USA: rond, botertje, citrusfruit, iets houtrijping, vanille\*\*

Riesling Kabinett 'Troocken', € 27,50 per fles  
Georg Mosbacher, Pfalz, Duitsland: vol, rond, druivig, rinsige stijl, kumquats\*

Chablis, € 32,50 per fles  
Thierry Hamelin, Bourgogne, Frankrijk: klassiek, finesse, smaakvol, sappig, mineraal en droog\*\*

### **Rode wijnen**

My best friend red, € 19,50 per fles  
Paul de Wet, Robertson, Zuid-Afrika: sappig, tikje kruidig, bessig, echt Zuid-Afrikaans karakter\*

Shiraz 'Milton Park', € 21,50 per fles  
Thorn-Clarke, Barossa, Australië: zwoel, gekruid, zondoorstoofd, klein pepertje en cassis\*

Carrascal 'Malbec-Cabernet-Merlot', € 23,50 per fles  
Bodegas Weinert, Mendoza, Argentinië: krachtig, klassiek, vlezig, leer, doortimmerde wijn\*\*

Montepulciano d'Abruzzo 'Riseis', € 27,50 per fles  
Azienda Agriverde, Abruzzo, Italië: zwoel, aangenaam, rijpe kersen, specerijen, van biologisch geteelde druiven\*\*

Château La Croix de la Bastienne, € 32,50 per fles  
Montagne Saint-Emilion, Bordeaux: typische Montagne, hoog Merlotgehalte, elegant, zacht en doordrinkbaar\*\*

### **Champagne & mousserend**

Saumur Brut 'Cuvée de la Chevalerie', € 29,50 per fles  
Cave des Vignerons, St. Cyr en Bourg, Loire: zacht, rijp, elegant, gemaakt van Chenin, Chardonnay en Cabernet Franc\*

Champagne Delot 'Brut Grande Reserve', € 47,50 per fles  
Maurice Delot, Frankrijk: levendig, fris, finesse, gemaakt van Pinot Noir en iets Chardonnay\*\*

### **Dessertwijn**

Muscat De Rivesaltes, € 39,50 per fles  
Domaine des Schistes, Roussillon: sappig, druivig, geurig, friszoet, muskaatonen, citrus\*

**Karakterindicatie: \* = licht, \*\* = rijk**