

CUISINIER
HUIZE MOLENAAR
SINDS 1892

MENU JACOB MOLENAAR

Voorjaar - Zomer 2019

(Koud voorgerecht)

Gerookte zalm | Tempura Oester | Saus vierge tomaat | Blini

*Domaine Ampelidae Brochet Reserve, Chenin Blanc, 2016
à € 37,00 per fles*

Bodega Rioja vega, Tempranillo blanco, 2016 à € 41,50 per fles

*

(Soep)

Lamsbouillon | Daslookpesto

*

(Warm tussengerecht)

Griet | Gevulde courgettebloem | Groente dolmade | Citroenolie

Chateau L'esparrou 'Grande Reserve', 2017 à € 29,50 per fles

Weingut Claes Spätburgunder, Blanc de Noir, 2016 à € 41,50 per fles

*

(Hoofdgerecht)

Kalfs rib-eye | Asperge | Geroosterde bospeen | Gerookte Olijfolie

Cascina la Barbatella, Monferrato Ruanera, 2015 à € 41,50 per fles

*Domaine Vincent Dureuil-Janthial, Nuits St.Georges 1e Cru "Clos des
Argillières", 2011 à € 90,00 per fles*

*

(Kaas)

Proeverij | Internationale kazen | De Lindenhoff

Weingut Elfenhof, Ruster Beerenauslese Cuvée,

Rust am See à € 47,50 per fles

Domaine Leflaive, Mâcon Verzé 2016 à € 75,00 per fles

*

(Dessert)

Lambada aardbei | mascarpone roomijs | merengue

Cantina Alice Bel Colle

Brachetto d'Acqui, 2016 à € 37,00 per fles

Massimo Di Lenardo Vineyards, Friuli 2014, à € 41,50 per fles

*De prijs bedraagt € 49,50 voor 3 gangen, € 61,50 voor 4 gangen,
€ 69,50 voor 5 gangen en € 77,50 voor 6 gangen.*

Alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.

