

Menu Jacob Molenaar

1 december 2024 - 31 maart 2025



voorgerecht

Garnalenrouleau | Kimchi-salade | Limoenmayonaise

Binz+Bratt, Riesling-Gewürztraminer, 2020

37 per fles

Jean Rijckaert, VdF Uva Cordata Chardonnay, 2021

42 per fles

soep

Paddenstoelensoep | Serranoham | Tahoon cress

tussengerecht

Gegrilde dorade | Dashi-mousseline | Bonitovlokken

Domaine Guinand, White Gorilla, 2023

37 per fles

Domaine de la Métairie d'Alon, Pinot Noir, Le Village, 2022

42 per fles

hoofdgerecht

Runderentrecôte | Pastinaakcrème | Krokante polenta | Sjalotten-jus

ACasa di Passarella, A Descoberta Dão Colheita Tinto, 2021

37 per fles

Cantina Fassati, Vino Nobile di Montepulciano, 2018

50 per fles

dessert

Tiramisu | Perencompote | Chocoladeroomijs

Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2022

42 per fles

Bodegas Alvéar, Pedro Ximenez, Solera, 1927

45 per fles

Het Menu Jacob Molenaar serveren wij van 3 tot 5 gangen (57,5 - 77,5 euro).

*Onze sommelier heeft bij de afzonderlijke gerechten een aantal suggesties gedaan.
Uiteraard stelt hij ook graag een passend wijnarrangement
speciaal voor jouw gezelschap samen!*

*In het reserveringsoverzicht staat de totaalprijs van de bijeenkomst,
alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.*



heirloo 
venues of utrecht