

# Menu Jacob Molenaar

1 april 2025 - 31 augustus 2025



voorgerecht

Selderijsalade | Gerookte heilbot | Groene appel - walnoten dressing

Tenuta la Falcona, Pinot Grigio, 2023

37 per fles

Bodegas Eidosela, Rias Baixas, Albarino, 2023

42 per fles

soep

Doperwtensoep | Romesco | Peccorino

tussengerecht

Snoekbaars in 't groen | Gestoofde prei | Aardappel-kaantjes

Domaine Pierre Teissonnière, Prélude Blanc, 2023

37 per fles

Domaine Gibault, Touraine Platine "Vieilles Vignes", 2023

42 per fles

hoofdgerecht

Gegrilde lamsfilet | Paksoy | Rode linzen | Gele curry-jus | Yoghurt

Oliver Zeter, 'Claw' Cuvée Noir, 2022

37 per fles

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

42 per fles

dessert

Champagne panna cotta | Kersen-yoghurt ijs | Verveine-siroop

Brachetto d'Acqui, 2018

37 per fles

Kloster am Spitz, Roter Muksateller, 2022

42 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