

**Onze high wine bestaat uit vier gangen van een klein gerecht met bijpassende wijn.
De glazen worden 'als normaal' geschonken, dus geen proefglasjes.
Een gezellige en smakelijke besteding van de middag.**

Het arrangement is te reserveren vanaf 13.00 uur met als uiterlijke eindtijd 18.00 uur

Caprese

Mozzarella | tomaat | basilicum | olijf | balsamicostroopje

Wijn: La Campagne, Languedoc – Roussillon, Sauvignon Blanc

Erg sappige Sauvignon Blanc met opwekkende aroma's van ananas, lychee en mango, verpakt in frisse zuren.

Frisse Zalm

Tartaar van gerookte en verse zalm | avocado | wasabimayo

Wijn: La Campagne, Languedoc – Roussillon, Chardonnay

Deze Chardonnay heeft een enorme frisheid, een aroma van perzik en peer en romige, vette tonen van vanille en boeter

Varkenshaasmedaillons

Omwikkeld met spek | bedekt met brie | rode wijnsaus | glaasje zoete aardappelfriet

Wijn: Argentinië, Mendoza, La Mascota Malbec

Naast impressies van kersen en kruiden toont de wijn het aroma van rood fruit. Rijpe smaak, verrassend soepele afdrank

Tompouce

Huisgemaakt | bladerdeeg | gele room | aardbeien | klein bolletje aardbeienijs | frambozensaus

Wijn: Spanje, Catalunya, Torres Floralis Moscatel

Combinatie van rijpe tonen met citrus. Een zoete rijke dessertwijn met een aroma van frisse sinaasappel, maar ook rozijnen en honing. Geserveerd op een klontje ijs

Kosten per arrangement: € 33,50