

**Onze high wine bestaat uit vier gangen van een klein gerecht met bijpassende wijn.
De wijnen worden in de oorspronkelijke glazen geserveerd.
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

Zalm en Makreel

Gerookte zalm | chiodgia biet | tartaar van gerookte makreel | citroen dillemayonaise

Wijn: Chardonnay, La Campagne, Languedoc – Roussillon

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

Salade Kippendij

Salade | stukjes gegrilde kippendij | avocado | cherry tomaat | sesam vinaigrette

Wijn: Grüner Veltliner, Graf Bubna, Traisental, Nieder Österreich, Oostenrijk

Sappige, kruidige wijn van de druif die Oostenrijk wereldwijd op de kaart heeft gezet. Aroma's van groene appel, witte peper en verse kruiden gaan over in een frisse afdronk met verfijnde zuren.

Rundersukade

Langzaam mals gegaard | stampotje van rauwe andijvie | kruidenjus

Wijn: Malbec, Mendoza, La Mascota Argentinië

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

Tarte Tatin

Warm taartje met appel | vanillesaus | kaneel | slagroom

Wijn: Geen wijn, maar een lekkere likeur: Kahlua

Likeur met in de smaak hint van rum, vanille en karamel

Kosten per arrangement: € 34,50