

CUISINIER
HUIZE MOLENAAR
SINDS 1892

Menu Jacob Molenaar

Najaar 2019

(Koud voorgerecht)

Waards Kalf | Shi-take | Nori | Soja

Cave des Grands Crus Blancs, Mâcon-Loché, 2017 à € 37,00 per fles
Weingut Claes Spätburgunder, Blanc de Noir, 2016 à € 41,50 per fles

*

(Soep)

Soto | Groenten |

*

(Warm tussengerecht)

Gratin | Noordzee | Wezenspyk

Domaine Fernand Engel, Pinot Gris Réserve, 2016 à € 37,00 per fles
Tenuta La Giustiniana, Gavi di Gavi, 2018 à € 41,50 per fles

*

(Hoofdgerecht)

Krokante Canneloni | Kwartel | Kersenjus

Salcheto, Chianti Biskero, 2017 à € 37,00 per fles
Château Durfort-Vivens, Cru Classé, Margaux, Gonzague Lurton, 2008 à
€ 78,50 per fles

*

(Kaas)

Proeverij | Internationale kazen | De Lindenhoff

Chateau Gravas, Sauternes, 2014 (375 ml) à € 41,50 per fles
Domaine Leflaive, Mâcon Verzé 2016 à € 75,00 per fles

*

(Dessert)

Peer | Pure Chocolade | Limoen

Massimo Di Lenardo Vineyards, Friuli 2014,
(500 ml) à € 41,50 per fles
Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2016
à € 51,50 per fles

*

De couverteprijs van Menu Jacob Molenaar bedraagt € 49,50 voor 3 gangen, € 61,50 voor 4 gangen, € 69,50 voor 5 gangen en € 77,50 voor 6 gangen. De derde gang, het warme tussengerecht, is eventueel te vervangen door een spoom, voorafgaand aan het hoofdgerecht. Tijdens de spoom verzorgen wij eventueel een tafelwisseling. In de regel verzorgt onze sommelier een wijnarrangement, passend bij uw uiteindelijke menukeuze, het aantal gangen en uw budget. In overleg met de sommelier kunt u vooraf ook zelf uw keuze maken uit de suggesties. Voor de totaalprijs van uw diner verwijzen wij u naar het reserveringsoverzicht.