

CUISINIER  
HUIZE MOLENAAR  
SINDS 1892

**Menu du Cuisinier**

(Koud voorgerecht)

**Kalfstartaar | Klassiek | Truffel | Pikant | Henne-ei | Aioli**

Maison Louis Latour, Grand Ardèche 2014 à € 35,00 per fles  
Monte del Fra, Custoza Superiore Cà del Magro, 2016 à € 37,00 per fles

\*

(Soep)

**Oosterschelde Bisque**

\*

Warm tussengerecht)

**Sint-Jacobsmossel | Venkel | Saffraan**

Reichsrat Von Buhl, Weissburgunder, 2016 à € 37,00 per fles  
Chablis 'Alain Pautré', 2017 à € 49,50 per fles

\*

(Warm tussengerecht)

**Barberie eend | Sinaasappel | Bokchoy**

Prieuré Sainte Croix, Pinot Noir, 2016 à € 37,00 per fles  
Moric Hausmarke Rot, Burgenland, 2015 à € 41,00 per fles

\*

(Hoofdgerecht)

**Tournedos Waards rund | Foie-gras | Haricots | Jus Madeira**

Stefano Accordini, Valpolicella Ripasso, 2015 à € 45,00 per fles  
Château Beychevelle, Grand-Cru Classé, Saint-Julien, 2008 à € 120,00 per fles

\*

(Kaas)

**Nederland | België | Italië | Frankrijk | Engeland**

Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2016 à € 51,50 per fles  
Domaine Leflaive, Mâcon Verzé 2016 à € 75,00 per fles

\*

(Dessert)

**Chocolade Extase**

Bodegas Alvéar, Pedro Ximenez, Solera, 1927 à € 45,00 per fles  
Chateau Gravas, Sauternes, 2014 (375 ml) à € 41,50 per fles

\*

De couvertprijs van het Menu du Cuisinier bedraagt € 59,50 voor 3 gangen,  
€ 69,50 voor 4 gangen, € 79,00 voor 5 gangen,  
€ 83,50 voor 6 gangen en voor 7 gangen is de prijs € 88,50.

De vierde gang 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.

Alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.