

CUISINIER
HUIZE MOLENAAR
SINDS 1892

Menu Jacob Molenaar

Winter 2019

(Koud voorgerecht)

Zeebaars Rouleau | Scampi Frikandel | Knolselderij | Hollandaise

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)

Paddestoelenbouillon | Salie | Tapenade

*

(Warm tussengerecht)

**Skrei | Peterselie-olie | Butternut | Rivierkreeft |
Auberginemarmelade**

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)

**Kalfsoester | Zwezerik glacé | Pastinaak | Pommes Garni | Kalfs Jus
Piment**

Château Musar, Békaa Valley, 2009 à € 64,00 per fles
Château Beychevelle, Grand-Cru Classé, Saint-Julien, Grand Vin, 2008
à € 120,00 per fles

*

(Kaas)

Proeverij | Internationale kazen | Kletzenbrood

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

*

(Dessert)

Drambuie parfait | Mandarijn | Pure chocolade

Massimo Di Lenardo Vineyards, Friuli 2014, à € 41,50 per fles
Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2016 à € 41,50 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
sroom, 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 of wijnkaart. Voor de totaalprijs van uw diner
verwijzen wij u naar het reserveringsoverzicht.