

Menu Jacob Molenaar

Juni 2020

(Koud voorgerecht)

Salade | Mozzarella | Tomaat | Huisgemarineerde zalm

Oliver Zeter, Grauburgunder, 2018 à € 37,00 per fles
Ad Libitum, Tempranillo Blanco, 2018 à € 41,50 per fles

*

(Soep)

Oriëntaals | Consommé | Dim sum | Curry-olie

*

(Warm tussengerecht)

Taartje | Paddenstoel | Spinazie | Truffel

Domaine Fernand Engel,
Pinot Gris Réserve, 2017 à € 37,00 per fles
Cave des Grands Crus Blancs,
Mâcon-Loché, 2017 à € 37,00 per fles

*

(Hoofdgerecht)

Hollandse Lamsbout | Gremolata | Olijf | Jus naturel

Moric Hausmarke Rot, Burgenland, 2017 à € 41,50 per fles
Stefano Accordini, Valpolicella Classico Superiore Ripasso,
2016 à € 45,00 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)

Lambda | Mascarpone | Merengue

Cantina Alice Bel Colle
Brachetto d'Acqui, 2016 à € 37,00 per fles
Massimo Di Lenardo Vineyards,
Friuli 2014, (500 ml) 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 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.