

Menu Jacob Molenaar

Zomer 2020

(Koud voorgerecht)

Runderpastrami | Mierikswortel | Gemarineerde groente

Roermonds Schildje, Johanniter, 2018 à € 37,00 per fles
Pura Fe, Chardonnay 'By Antiyal', 2018 à € 37,00 per fles

*

(Warm tussengerecht)

Bisque | Zachtgegaarde kreeft | Loempia | Paksoy

*

(Hoofdgerecht)

Gebakken schol | Rivierkreeft | Remoulade

Moric Hausmarke Rot, Burgenland, 2017 à € 41,50 per fles
Weingut Claes Spätburgunder, Blanc de Noir, 2016 à € 41,50 per fles

*

(Kaas)

Proeverij | Internationale kazen | Kletzenbrood

Bodegas Alvéar, Pedro Ximenez, Solera, 1927 à € 45,00 per fles
Domaine Leflaive, Mâcon Verzé, 2016 à € 75,00 per fles

*

(Dessert)

Citroentaart | Eiwit | Passievrucht-ijs | Rood fruit

Massimo Di Lenardo Vineyards, Friuli 2014, (500 ml) à € 41,50
per fles

Cantina Alice Bel Colle,
Brachetto d'Acqui, 2018 à € 37,00 per fles

*

De couverteprijs van Menu Jacob Molenaar bedraagt € 49,50 voor 3 gangen,
€ 61,50 voor 4 gangen, € 69,50 voor 5 gangen. Na de tweede gang,
het warme tussengerecht, is het mogelijk een spoom te verzorgen.

Tijdens de spoom verzorgen wij eventueel een tafelwisseling.

In de regel verzorgt onze sommelier een wijnnarrangement,
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.