

Menu Jacob Molenaar

Najaar 2020

(Koud voorgerecht)

**Hartige basilicum cake | Venkelsalade
| Mozzarella | Kweeper**

Weingut Winter, Rheinhessen, Riesling, 2018
à € 37,00 per fles
Albamar, Rias, Baixas, Albariño, 2018
à € 41,50 per fles

*

(Warm tussengerecht)

Kabeljauw | Strandkrabben | Kappertjes | Chorizo

Pura Fe, Chardonnay 'By Antiyal', 2018
à € 37,00 per fles
Domaine Paul Pillot, Bourgogne Aligoté, 2018
à € 41,50 per fles

*

(Hoofdgerecht)

Lende & Sucade | Paddenstoelen | Pompoen | Jus naturel

Poggiotondo, Chianti 'Organic' DOCG, 2017
à € 37,00 per fles
Château Plaisance, Montagne Saint-Emilion, 2014
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)

Chocolade parfait | Hangop | Bramen | Citrus

Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2016
à € 41,50 per fles
Chambers Rosewood Vineyards, Muscat (375 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. 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 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.