

CUISINIER
HUIZE MOLENAAR
SINDS 1892

Menu Jacob Molenaar

Najaar 2020

(Koud voorgerecht)

Hartige basilicum cake | Venkelsalade |

Mozzarella | Kweeper

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

(Warm tussengerecht)

Kabeljauw | Strandkrabben | Kappertjes | Chorizo

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

(Hoofdgerecht)

Lende & Sucade | Paddenstoelen | Pompoen | Jus naturel

Poggiotondo, Chianti 'Organic' DOCG, 2017	€37,00 per fles
Château Plaisance, Montagne Saint-Emilion, 2014	€41,50 per fles

(Kaas)

Proeverij | Internationale kazen | Kletzenbrood

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

(Dessert)

Chocolade parfait | Hangop | Bramen | Citrus

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

De couverteprijs van Menu Jacob Molenaar bedraagt €49,50 voor 3 gangen,
€61,50 voor 4 gangen en €69,50 voor 5 gangen,
eventueel uit te breiden met een spoom.

Doorgaans serveren we een bijpassend wijnarrangement,
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.