

Menu Jacob Molenaar

Wij serveren dit menu van 1 september tot 30 november 2022



voorgerecht

Octopus-Pimenton | Rode Paprika | Balsamico

Alves Vieira, Vinho Branco, 2021

37 per fles

Bodegas Veiga da Princesa, Albariño Rías Baixas, 2021

42 per fles

soep

Romig soep van Eekhoortjesbrood | Duxelle

tussengerecht

Ragout van Mosselen | Garnalen toast | Kerrieschuim

Los Conejos, Malditos Blanco, 2020

37 per fles

Vignerons de la Colline Éternelle, Vézelay, 2020

42 per fles

hoofdgerecht

Kalfswang en zwezerik | Knolselderij terrine | Foyot saus

Colle Corviano, Montepulciano, 2020

37 per fles

Banfi Toscana, Chianti DOCG, 2020

42 per fles

dessert

Mango parfait | Passievrucht | Kokos | Witte chocolade

Château de la Jaubertie, Mirabelle, Monbazillac, 2019

37 per fles

Château Suduiraut, Sauternes, 2016

42 per fles

Het Menu Jacob Molenaar serveren wij van 3 tot 5 gangen (57,5 - 77,5 euro).

*Onze sommelier heeft bij de afzonderlijke gerechten een aantal suggesties gedaan.
Uiteraard stelt hij ook graag een passend wijnarrangement
speciaal voor jouw gezelschap samen!*

*In het reserveringsoverzicht staat de totaalprijs van de bijeenkomst,
alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.*



heirloo 
venues of utrecht 