

Menu Jacob Molenaar

Wij serveren dit menu van 1 december tot 31 maart 2023



voorgerecht

Zalmpastrami | Koolsalade | Bietengelei | Kuit

Haltinger, Grauburgunder reserve, 2017

37 per fles

Sepp Moser, Gruner Veltliner, von den Terrassen, 2021

42 per fles

soep

Pompoensoep | Raviolo topinambour | Pompoenpit-olie

tussengerecht

Duivenborst | Hazelnootcrumble | Zuurkool | Morillesaus

Fattoria Montellori, Toscana IGT, Chianti, 2018

37 per fles

Domaine Gassier, Nostre Pais Blanc, 2020

42 per fles

hoofdgerecht

Runderlende | Linzen | Pastinaak | Rozemarijnjus

Le Champ des Murailles, Boutenac, Via Nòstra, 2018

42 per fles

Château Cesseras, Minervois la Livinière, 2019

42 per fles

dessert

Gebrande suikerbroodpudding | Cranberry | Karamelijis

Castelli del Grevepesa, Castelgreve, Vin Santo

37 per fles

Moscatell 'Reserva Especial' De Rotllan Torra

37 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