

Menu du Cuisinier

We serveren dit menu van januari tot en met november



voorgerecht

Ceviche coquille | Krabsalade | Granny Smith | Rode curry

Schlossgut Diel Nahestein Riesling, 2019
BattenfeldSpanier, Mölsheim Riesling, 2019

51 per fles
78,5 per fles

koud tussengerecht

Steak tartare | Pata Negra ham | Piccalilly | Eidooier

Les Héritiers du Comte Lafon, Mâcon Milly-Lamartine, 2018
Sylvain Pataille, Bourgogne Rouge, 2018

60 per fles
60 per fles

soep

Bouillabaisse | Rogvleugel-kruidenkorst | Mosselen | Selderij

warm tussengerecht

Gegrilde zeebaars | Kreeftmousseline | Choronsaus

Esprit de Silène, Viognier, Grand Vin du Languedoc, 2020
Domaine de la Vieille Julienne, "lieu-dit Clavin", 2020

42 per fles
60 per fles

hoofdgerecht

Tournedos | Knolselderij | Pommes Dauphine | Rode port jus

Château Durfort-Vivens, Cru Classé, Margaux, 2008
Château Beychevelle, Grand-Cru Classé, Saint-Julien, Grand Vin, 2008

78,5 per fles
120 per fles

kaas

Proeverij streekkazen | Vijgenbrood | Fruitstroop

Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2016
Bodegas Alvéar, Pedro Ximenez, Solera, 1927

42 per fles
45 per fles

dessert

Chocoladetaartje | Seizoensfruit | Zoethout roomijs

Domaine de Valcros, Banyuls Hors d'Age
Château Gravas, Sauternes, 2018

37 per fles
51 per fles

Het Menu Du Cuisinier serveren wij van 3 tot 7 gangen (62 - 91 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—m
venues of utrecht