

Menu du Cuisinier

We serveren dit menu van januari tot en met november



voorgerecht

Krabsalade | Krokante gamba | Avocadocrème | Rode curry-mayonaise

Alzinger - 'Dürnstein' Federspiel, Riesling, 2019 60 per fles
Domaine Serge Dagueneau et Filles, Pouilly Fumé Tradition, 2021 75 per fles

koud tussengerecht

Kalfstartaar | Pata Negra ham | Eidooier | Truffelmayonaise

Cà Dei Frati, Lugana Doc, Frati, 2020 42 per fles
Domaine Jean Dauvissat Père & fils, Chablis, 2020 51 per fles

soep

Bisque | Geconfijte kreeft | Geroosterde paprika | Cognac-schuim

warm tussengerecht

Gegrilde zeebaars | Mango-peper chutney | Pernodstroop

Château Olivier 'Arthus d'Olivey', Blanc, 2018 51 per fles
Valenciso, Rioja, White Barrel Fermented, 2021 60 per fles

hoofdgerecht

Tournedos | Knolselderij-terrinen | Paddenstoelen | Rode port-jus

Cims de Porrera, 'Vi de Vila Porrera' Tinto, 2017 51 per fles
Domaine Valinière, Pays d'oc, Double Ripasse, 2020 60 per fles

kaas

Kaasproeverij | Vijgen-noten brood | Fruitstroop

Van Zellers - Late Bottled Vintage, Unfiltered, 2016 55 per fles
Domaine Leflaive, Mâcon Verzé, 2019 97,50 per fles

dessert

Karameltaartje | Pure chocoladeparfait | Seizoensfruit

Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2016 42 per fles
Bodegas Alvéar, Pedro Ximenez, Solera, 1927 45 per fles

Het Menu Du Cuisinier serveren wij van 3 tot 7 gangen (72 - 101 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