

Menu Jacob Molenaar

1 april tot 31 augustus 2023



voorgerecht

Tartaar van kalf | Aardappelsalade | Gerookte Pancetta | Piccalilly

Cantina Sampietrana, 'Stillarosea', Primitivo Rosato, 2021

37 per fles

Baglio Diar, Selene Grillo, 2021

37 per fles

soep

Maïs-kokossoep | Lente-ui en taugé | Tom Ka-schuim

tussengerecht

Risotto alla Milanese | Rivierkreeft | Parmezaansaus

Les Domaines Paul Mas, Esprit de Silène, 2021

37 per fles

Domaine Grains d'Estuaire, 'Grains de Folie', 2021

42 per fles

hoofdgerecht

Gegrilde Albacore tonijn | Basilicum-Orzo | Ratatouille-dressing

Mas de Dumas Gassac, Moulin de Gassac, 2021

37 per fles

Domaine Fredavelle, Cuvée Aromance, 2021

42 per fles

dessert

Frambozen panna cotta | Rode bessensaus | Yoghurt-ijs

Famille Bousquet, Muscat de Rivesaltes, Vin Doux Naturel

37 per fles

Oliver Zeter, 'Sweetheart', Sauvignon blanc, 2022

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—m
venues of utrecht m