

Kerstmenu

Wij serveren dit menu in december 2023

O

m

voorgerecht

Hertenham | Zoetzure rode kool | Mango-rode pepergel | Pistache

Château Mourgues du Grès, Fleur d'Aubépine, 2022

37 per fles

Wijngoed Thorn, Maasvallei BOB, Pinot Gris, 2022

42 per fles

koud tussengerecht

Tartaar van zeebaars | Yuzu-mayonaise | Krokante langoustine

Domaine Gibault, Touraine Blanc, Vieilles Vignes, 2022

37 per fles

Bodegas Veiga da Princesa, Albariño Rias Baixas, 2022

42 per fles

soep

Topinambour-truffelsoep | Duxelle met knolselderij | Tahoon cress

warm tussengerecht

Duivenborst | Hazelnoot-crumble | Witlofsalade | Morillesaus

Jean-Paul Brun, Terres Dorées, Morgon, 2021

42 per fles

Cantina Fassati, Vino Nobile di Montepulciano, Pasiteo, 2018

49 per fles

hoofdgerecht

Tarbot met Lardo di Colonnata | Zuurkool | Polenta | Beurre Rouge

Domaine de la Janasse, Pays de la Principauté d'Orange, 2022

42 per fles

Proprietà Sperino, Uvaggio, 2018

49 per fles

kaas

Proeverij streekkazen | Vijgenbrood | Fruitstroop

Château Cabidos, Gaston Phoebus Sec, 2017

42 per fles

Domaine de l'Arjolle, Dernière Cueillette, 2021

42 per fles

dessert

Speculaasparfait | Chocolademousse | Sinaasappel-kletskop | Cranberrysaus

Moscatell 'Reserva Especial' De Rotllan Torra

42 per fles

Graham's, Graham's Port Late Bottled Vintage, 2017

49 per fles

Het kerstmenu 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.*



heirloom
venues of utrecht m