

Menu Jacob Molenaar

1 september tot 30 november



voorgerecht

Rode curry gamba | Couscous | Avocado-Yuzu crème | Kroepoek

Gaia Wines, Monograph, 2022

37 per fles

Weingut Claes, 'Riesling' Vom Schiefer Feinherb, 2021

42 per fles

soep

Paddenstoelenbouillon | Pastinaak | Eekhoorntjesbrood-crème

tussengerecht

Garnalen-raviolo | Zeekraal en venkelsalade | Pernod-saus

Il Conte Villa Prandone, Falerio Pecorino DOP, 2022

37 per fles

Can ràfols dels Caus, Terraprima Blanc, 2022

42 per fles

hoofdgerecht

Flat Iron steak | Knolselderij | Spicy pompoen | Ras el hanout-Hollandaise

Agostina Pieri, Sant'Antimo Rosso, 2020

37 per fles

Juan Gil, Silver Label, Monastrell, 2020

42 per fles

dessert

Sinaasappel-crème brûlée | Abrikozencompote | Kaneel-roomijs

Moulin de Chauvigné, La Croix Blanche, 2020

37 per fles

Domaine Maubet, Maison Fontan, Petit Manseng, 2021

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—
venues of utrecht m