

Menu Jacob Molenaar

1 december 2023 tot 31 maart 2024



voorgerecht

Eendenham | Rode uiencompote | Zilveruitjes | 5-spice-mayonaise

Von der Mark, Walter Spätburgunder, 2020

37 per fles

Azienda Agricola Altúris, Venezia Giulia, Pinot Nero, 2022

37 per fles

soep

Witlofsoep | Walnoten | Oudwijker Lazuli

tussengerecht

Gestooftde kalfswang | Koningsboleet | Zwarte knoflooksaus

Château Morgues du Gres, Les Voyageurs, 2022

42 per fles

Finca Egomei, Rioja, Tinto, 2019

49 per fles

hoofdgerecht

Kabeljauw in kruidenkorst | Geroosterde bataat | Rucola | Vadouvansaus

Badet-Clément, Révélation, Chardonnay, 2021

42 per fles

Domaine Gibault, Touraine Chenonceaux, Le Graal, 2020

42 per fles

dessert

Chocoladeparfait | Marsepein | Appeltaart-crumble | Speculaascrème

Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2022

42 per fles

Cellier de la Dona, Rivesaltes, Languedoc-Roussillon, 2018

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 