

# Wondere Wijnmakersdiner

Zaterdag 17 februari | 18.00 uur



Amuse

Steak tartare | Bresaola | Cornichons | Eierdooier

Côtes de Thongue Equilibre, Chardonnay 2022

Voorgerecht

Gegrilde coquille | Pata Negra | Gerookte coquille | Corailmayonaise

Côtes de Thongue Paradox Blanc, 2022

Tussengerecht

Eendenborst 5-spice | Romige Schorseneren met sinaasappel | Lavas  
Equinoxe Merlot, 2021

Hoofdgerecht

Lamsrug met zwarte knoflook | Spinazie | Duxelle | Rode wijn-jus

Côtes de Thongue Paradoxe, 2021

Dessert

Brioche | Oudwijker Toma Cingo | Compote van witlof & bergamot  
Chardonnay Dernière Cueillette, 2021

Mocca complet

Baba au Lyre | Lemon curd

Côtes de Thongue Muscat de Lyre, 2020

# Proeftuin deluxe

Zondag 18 februari | 12.30 uur



Amuse

Steak tartare | Bresaola | Cornichons | Eierdooier

Côtes de Thongue Equilibre, Chardonnay 2022

Voorgerecht

Gegrilde coquille | Pata Negra | Gerookte coquille | Corailmayonaise

Côtes de Thongue Paradox Blanc, 2022

Hoofdgerecht

Lamsrug met zwarte knoflook | Spinazie | Duxelle | Rode wijn-jus

Côtes de Thongue Paradoxe, 2021

Dessert

Brioche | Oudwijker Toma Cingo | Compote van witlof & bergamot  
Chardonnay Dernière Cueillette, 2021

Mocca complet

Baba au Lyre | Lemon curd

Côtes de Thongue Muscat de Lyre, 2020

