

Menu Jacob Molenaar

1 april 2024 tot 1 september 2024



voorgerecht

Runderpastrami | Paprika-salade | Krokante uitjes

Badet-Clément, Révélation, Chardonnay, 2021

37 per fles

Cantina Sampietrana, 'Stillarosea', Primitivo Rosato, 2021

37 per fles

soep

Rode currysoep | Gamba | Kokosroom

tussengerecht

Tomaten-risotto | Rundersucade | Basilicum-hollandaise

Can Blau, Blau, 2021

37 per fles

Il Conte Villa Prandone, Marche Sangiovese, 2022

42 per fles

hoofdgerecht

Gegrilde koningsbaars | Knoflook-spinazie | Groene asperge | Mosterdsaus

Cave des Vignerons de Montfrin, Cassiopée, 2022

37 per fles

Domaine de la Janasse, Côtes du Rhône, Blanc, 2022

42 per fles

dessert

Rood fruit-cheesecake | Frambozensorbet | Lemon curd

Château de Lauriga, Muscat de Rivesaltes, 2021

42 per fles

Pelassa, Birbet M.P.F, 2022

45 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 