

Menu Jacob Molenaar

1 september - 30 november 2024



voorgerecht

Tonijntartaar | Wakamé-salade | Ponzu-dressing | Sesam

Cave des Vignerons de Montfrin, Cassiopée, 2022
Domaine de la Janasse, Côtes du Rhône, Blanc, 2022

37 per fles
42 per fles

soep

Pompoensoep | Bresaola | Knolselderij

tussengerecht

Zalm uit de oven | Udon-noodles | Tom Ka-saus

Domaine Guinand, White Gorilla, 2023
Wijngoed Thorn, Maasvallei Bob, Pinot Gris, 2022

37 per fles
42 per fles

hoofdgerecht

Rouleau van maïskip | Katenspek | Gebakken paddenstoelen Aardappelgratin | Dragon-jus

Azienda Agricola Altùris, Venezia Giulia IGP, 2022
Venta d'Aubert, 'Ventus', 2016

37 per fles
42 per fles

dessert

Honingparfait | Mascarpone-pecanmousse | Notencrumble

Chambers Rosewood, Muscat | 375 ml
Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2022

37 per fles
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