



Diningcity Restaurantweek Winnaars Editie voorjaar 2018

2016 Wolfberger Pinot Blanc "Signature".

Caves Wolfsberger, Eguisheim Alsace Frankrijk
Pinot Blanc.

2015 Nativa Terra "Reserva".

Nativa Wines, Valle Central Chile.
Sauvignon Blanc.

2014 Don't Talk Justy Kiss.

Markgrafles Weinkelle, r Heitersheim Baden Duitsland.
Regent – Spatburgunder.

2014 bioNIUS.

Rudolf Nipius, Yecla Spanje.
Monastrell.

S.a. Kopke Fine Tawny

Vinhos Kopke, Douro Portugal.
Tinta Barroca – Tintas Rorzis – Touriga Nacional.

2016 Goldmuskateller.

Weingut Theo Minges, Flemlingen Pfalz Duitsland.
Goldmuskateller (versuchsanbouw).

Wijnarrangement: hele glazen € 5,50 per glas
halve glazen € 3,25 per glas

menu

Amuses

ASPERGE

asperge – gerookte zalm – zeewier tapenade –
crème fraiche – yuzu

COQUILLE

geroosterd – gamba – granaatappel
schaaldieren bouillon

SNOEKBAARS

filet – open ravioli – Parmezaan –
beurre blanc – bundelzwam

LAM

procureur – lamsoren – gremolata
spatzle – truffel aardappelchips

KAAS

ruime keuze van onze kaaswagen met passende
zoete en hartige garnituren
(als nagerecht € 3,50 extra, als extra gang € 7,50 extra)

AARDBEI

hangop – mousse – sorbet
parfait – soep met kombucha

of

ENGELTOREN

vermaard in de Betuwe
(supplement € 5,- per persoon)