



Kreeften
Riesling Weeks
2018





2016 Basserman –Jordan, Riesling Trocken
VDP Weingut Geheimer Rat Dr. Von Basserman-Jordan, Deidesheim Pfalz.

2015 Thornicher Riesling Feinherb.
Weingut Gebr. Ludwig, Thornich Mosel.

2016 Meine Freiheit Roter Riesling Trocken
Weingut Meine Freiheit, Oestrich-Winkel Rheingau.

2012 Langenlonsheimer Loher Berg Riesling Trocken.
VDP Weingut Tesch, Langenlonsheim Nahe.

2015 Leidersburg Red Muscadel.
Jan du Preez Wheatfield Robertson Zuid Afrika..

2015 Klusserrather Sant Michael Auslese.
Weingut Schmit und Sohne, Longuich Mosel.

Het kreeften-menu kan ook zonder kreeft worden geserveerd.

All-in prijzen, d.w.z. incl. aperitief, menu, wijnen en koffie complet

3 gangen menu	€ 30,00 p.p.	€ 45,00 p.p. all-in
4 gangen menu	- 32,50 p.p.	- 55,00 p.p. all-in
5 gangen menu	- 35,00 p.p.	- 65,00 p.p. all-in

MENU

Amuse

Pannacotta van kreeft met kreeftenstaart, grapefruit,
Charlotte aardappel en kervelmayonaise

Gebakken scholfilet met wilde spinazie overgoten met
kreeftensoep en een gele curryschuim

Risotto van kreeft en rivierkreeft met gebrande coquille st. Jacques,
hazelnoot en een Parmezaanse cracker

Gesnetzeltes van het Betuws weiderund met kreeft,
oesterzwammen en limoen- crème fraiche saus ,

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

Betuwse frambozen met mascarpone, macaron, amandel,
riesling gelei en riesling sorbet

of

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

