

WIJNSUGGESTIES VOORGERECHTEN

GLAS FLES

Farina Pinot Grigio

€ 4,50 € 26,00

Prachtige pure Pinot Grigio. Deze wijn zal u verrassen met lichte aroma's van peer en ananas. Met een droge, frisse en zachte structuur.

Wij raden deze wijn aan bij het eerste voorgerecht: de witlof salade.

Yalumba Viognier

€ 4,75 € 29,00

Deze 100% Viognier is een rijke witte wijn.

Met friszoete aroma's van abrikozen, lychee, citroen en honing.

Wij raden deze wijn aan bij het tweede voorgerecht: de ceviche van zeebaars.

Errázuri Estate Series "Merlot"

€ 4,50 € 26,00

Deze wijn is een heldere robijn rode wijn met aroma's en smaken van rood fruit, zoals aardbeien en kersen. Deze Merlot heeft een frisse zuurgraad en zachte textuur.

Wij raden deze wijn aan bij het derde voorgerecht: de geflambeerde rundercarpaccio.

WIJNSUGGESTIES HOOFDGERECHTEN

Jean Loron Chablis

€ 4,50 € 26,00

Deze 100% Chardonnay heeft een gouden kleur met groene tinten.

Met tonen van bloemen en mineralen. Vol en heerlijk fris.

Wij raden deze wijn aan bij het eerste hoofdgerecht: de yuzu-ricotta tortellini.

Kendall Jackson Chardonnay

€ 4,50 € 26,00

Deze wereldwijde topper is een heerlijk volle en licht romige witte wijn uit Californië. Fris en elegant met aroma's van tropisch fruit zoals mango, ananas, perzik, appel en peer. Een volle licht romige smaak met geroosterde tonen.

Wij raden deze wijn aan bij het tweede hoofdgerecht: de gegrilde zalm met miso.

Errázuriz Estate "Carmenere"

€ 4,75 € 29,00

Deze rode wijn heeft aroma's van zwart fruit, zoals bosvruchten en vijgen. Ook zijn er lichte kruidige noten te herkennen van nootmuskaat en peper. Deze wijn heeft een frisse zuurgraad in de mond.

Wij raden deze wijn aan bij het derde hoofdgerecht: de gesmoorde ossenwang.



DRANKSUGGESTIES NAGERECHTEN

GLAS

Muscat de Rivesaltes Blanc

€ 4,75

Deze dessertwijn is gemaakt van 50% Muscat d'Alexandrie en 50% Muscat Petit Grain. Een heerlijke dessertwijn voor bij desserts.

Wij raden deze wijn aan bij het eerste voorgerecht: de cheese cake van groene thee.

Mariënwaerdt Cider

€ 4,75

Biologische cider van het landgoed. Samen met het Betuws wijndomein uit Erichem is een appelcider gemaakt van onze eigen appels. Heerlijk frisse bubbel om je smaakpapillen te strelen en te genieten van wat ons landgoed u allemaal te bieden heeft.

Wij raden deze wijn aan bij het tweede voorgerecht: de Tarte Tatin van Orange Curd.

Graham's Fine Port

€ 4,25

Robijnrode Ruby Port met verleidelijke fruitgeuren van zwart en rood fruit en een rijkelijke mondvulling. Een lange en intense afdronk.

Wij raden deze wijn aan bij het derde voorgerecht: het kaasplateau.

Wilt u liever een oude port? Dan hebben we:

Graham's 20 Year Old Tawny Port

€ 7,00

Licht bruine rode kleur met aroma's van rijp en gedroogd fruit. De kenmerkende nootachtige Tawny kleur is al goed te ruiken. De smaak is droger dan Ruby, maar nog wel zoetig.

