



Wijnarrangement 49 euro (3 flessen)

Om het samenspel van eten en drinken te ervaren, hebben we diverse wijn-spijs combinaties samengesteld die in een arrangement te bestellen zijn. Het wijnarrangement van 49 euro bestaat uit Franse en Spaanse wijnen.

Benieuwd naar lokale wijnen? Bekijk het feestelijke 65 euro arrangement.

Portium Cava Macabeo / Xarel-lo (mousserend)

Een perfect alternatief voor Champagne! De fijne bubbels en de volle smaak, gecombineerd met frisse zuren, maken van deze cava een heerlijk aperitief. Wijn-spijs tip: gedurfd, drink een mousserende wijn bij de kreeftenbisque en/of de rode bietencarpaccio



Metairie Pays D'Oc Chardonnay (wit)

In de neus aroma's van bloemen, citrus en pruimen. In de mond zacht en romig maar met een verfrissende afdronk. Wijn-spijs tip: runder roastbeef, ravioli bospaddenstoelen, gebakken zalm met witte wijnsaus.

of

Penalosa Rueda Verdejo Viura (wit)

De wijn heeft in de neus complexe aroma's van rijp fruit, zuivel en pulpfruit. In de mond romig en smaakvol met een lange, fruitige afdronk. Wijn-spijs tip: gravad lax, vitello tonnato, parelhoensuprème.



Delbeaux Merlot Cabernet (rood)

De neus geurt naar kersen en zwarte bessen. De smaak is zacht, finesse en soepel. Een echt plezier om te drinken. Wijn-spijs tip: varkenshaas met champignon roomsaus.

of

Care Roble Cariñena Garnacha Syrah (rood)

De Care Roble heeft een intense kleur van zwarte kersen. Een complexe neus met aroma's van rijp rood en zwart fruit. In de mond is het fruit duidelijk aanwezig. De smaken zijn perfect in evenwicht, vol en intens. Een lange afdronk. Wijn-spijs tip: kalfssucade, varkenshaas.



Wijnarrangement 65 euro (3 flessen)

Dank voor uw interesse in lokale wijnen. De steeds meer succesvolle wijnbouw in Nederland neemt toe, voornamelijk in Zuid Limburg met haar vele micro-klimaten (helling, ondergrond, vochtthuishouding). Met onderstaande selectie van wijnen hebben we persoonlijk al jaren ervaring, zo ook onze gasten.

Domein Holset Bruut (mousserend)

De Bruut van Holset heeft een fraai geurenpalet met aroma's van appel, groene paprika en een vleugje tropisch fruit. Na 12 maanden rijping op de gist en een dosage van 10 gram heeft de Bruut zich ontwikkeld tot een frisse, fruitige wijn met een zachte mousse.



Pietershof Pinot Blanc / Auxerrois (wit)

De droge wijn is mineraal en zuiver van smaak. Het lage sulfietgehalte maakt deze wijn bijzonder aantrekkelijk voor iedereen die op zoek is naar "natuurlijke" wijnen. Door de frisse zuren en de brede afdronk is deze wijn geschikt bij talloze maaltijden. Auxerrois voegt een interessante smaaktoets toe aan de Pinot Blanc. Wijn-spijs tip: ravioli bospaddenstoelen, kabeljauw, parelhoen.



Mergelsberg Pinot Noir (rood)

De smaak van onze Pinot Noir is fruitig met een harmonisch zachte zuur en tannine gehalte. Deze wijn is vol qua body en geven een rond mondgevoel met een mooie afdronk. De stijl is complex, intens, droog met zachte fruitige aroma's en secundaire smaken. Wijn-spijs tip: vitello tonnato, parelhoen, varkenshaas, kaas.

Bestellen

Geef in uw (maaltijden)bestelling aan welk arrangement u wenst. Geef bij het 49 euro arrangement aub duidelijk uw keuzes aan.