

EEN VOORBEELD VAN DE WIJNEN EN HAPJES DIE TER DEGUSTATIE AANGEBODEN WORDEN

	WIJNEN	HAPJES
MOUSSEREND	Sadi Malot Champagne Blanc de Blancs 2008	Zalmmousse met olijven crumble of met haring kuit
WIT	Celler Cal Pla Priorat Blanco "Mas d'en Compte" 2013	Stoofpotje van kalkoen, paprika, venkel en pimentón
	Bruno Lorenzon Mercurey 1er Cru "Les Champs Martin" 2016	Paddenstoelensoep met soyaroom
ROOD	Michel Ecard Savigny-Lès-Beaune 1er Cru Les Serpentières 2016	Kwartelfilet met oesterzwammen en truffelroomsaus
	Castello di Radda Chianti Classico Riserva 2013	Salsiccia al finnochio met een coulis van paprika en rucola
	Fattoria dei Barbi Brunello di Montalcino 2013	Oude Pecorino kaas
	Bodegas Gormaz Ribera del Duero Reserva "12 Linajes" 2009	Pulled ossenstaart met een krachtig sausje
	La Ca' Nova Barbaresco "Montestefano" 2011	Ravioli met funghi porcini, salieboter, kwarteleitje en zwarte truffel
	Domaine La Bégude Bandol 2012	Lamsstoofpotje met prov kruiden met sperziebonen
	Domaine Labranche Laffont Madiran Vieilles Vignes 2012	Everzwijnragout met knolselder-crème
DESSERT- EN VERSTERKTE WIJNEN	Bodegas Perez Barquero Amontillado Sherry "Gran Barquero" Non Vintage (25-30 jaar oud)	Jamón Iberico
	Cellier des Templiers Banyuls "Grand Cru Ancestral" 1993	Donkere chocolade van Pierre Marcolini