

MARINECLUB

14 NOVEMBER

Wildavond to go

MENU TO GO

Pastrami van gerookte hazenrug • cranberry compote
• rode kool atjar • balsamico crème

Kerrie pompoensoep • gekonfijte ganzenbout

Ballotine van eendfilet • sinaasappel-tijm saus

Gegrilde hertfilet • gebakken paddenstoelen
• gestoofde zuurkool- pommes fondant • rode wijn-rozemarijnsaus

Kastanje cheesecake • crème pâtissière
• witte chocolade-sinaasappel mousse • specerijen crumble

BASIS 3 GANGEN MENU (SOEP, HOOFDGERECHT, DESSERT) €21.50
DIT MENU KAN UITGEBREID WORDEN MET HET VOORGERECHT EN
HET TUSSENGERECHT À € 7.50 PER GERECHT

Menu is inclusief instructies!

WIJN TO GO

Fles (witte wijn) Don Evita / La rioja / Argentinië / Torrontes € 12.50
(licht aromatische maar toch droge en frisse wijn met verfijnde smaak en hints van muskaat, perzik en grapefruit. uitstekend bij licht wild zoals fazant en konijn)

Fles (witte wijn) Weingut Winter / Dittelsheim / Duitsland / Weißburgunder /2015 € 24.50
(Een v.d. beste weissburgunder uit Rheinhessen, deze wijn wordt door recensenten ook wel als een meesterwerk omschreven. De zorgvuldige houtontwikkeling zorgt voor een delicate wijn welke zijn frisheid niet is verloren)

Fles (rode wijn) Laya / Almansa / Spanje / granacha tintorera /2019 € 14.50
Deze wijn beschikt na een rijping van 6 maanden op eikenhouten vaten over een rijke smaak, volle body en subtiele aroma's van zwart fruit, kersen en natuurlijk eikenhout)

Fles (rode wijn) Main Divide / North Canterbury / New Zealand / merlot & cabernet sauvignon / 2017 € 24.50
(Een wijn met zeer genereuze aroma's welke zich goed laat combineren met wild gerechten. In deze wijn vind men een bouquet van zwarte bessen, hints van specerijen, vanille en donkere chocolade)

BESTELLEN VIA MARINECLUB@MINDEF.NL

O.V.V. NAAM, TELEFOONNUMMER, AANTALLEN EN MENU SAMENSTELLING

BESTELLEN VÓÓR DONDERDAG 12 NOV 12:00 UUR,

OPHALEN ZATERDAG 14 NOVEMBER TUSSEN 14:00-16:00 UUR!

