

Wijnberg menu "Culinair"

Menu "culinair" is een verrassingsmenu dat dagelijks wordt samengesteld door onze chef bereid met dagverse ingrediënten. Dit menu is voor de fijnproevers die graag verrast willen worden. Natuurlijk horen wij graag uw voorkeuren. Maar het menu "culinair" moet wel een culinaire verrassing blijven...

Drie-gangen menu € 34,50 p.p.

Vier-gangen menu € 42,50 p.p.

Vijf-gangen menu € 49,50 p.p.

(Verrassingsmenu wordt per tafel geserveerd)

"Wild specialiteiten"

Voorgerechten

Gerookte ganzenborst € 9,50

Salade van gerookte ganzenborst geserveerd met een frisse salade en een sinaasappelmarmelade.

Hoofdgerechten

Wildstoofpot € 19,50

Klassieke wildstoofpot bereid met diverse soorten wild en natuurlijk de kruidkoek zoals het hoort serveren wij hierbij aardappelpuree en wintergroente.

Hertenbiefstuk € 24,00

Gebakken hertenbiefstuk en een gekonfijt eendenboutje op kastanjepuree met een saus van Pedro Ximénez en boerenjongens.

"Fries menu"

Rike Skinke

Turfgerookte ham op een aardappelsalade met friese drogeworst en nagelkaas.

Rib Eye Steak

Gebakken rib eye van het fries roodbont gemarineerd met "frysk hynder" mosterd, geserveerd met een saus van "Us Heit" bier.

Koffie berenburg dessert

Koffie Crèmegebak met dûmkesschuim, geparfumeerd met "Sonnema" berenburg geserveerd met een bolletje "Frysk famke" ijs en een glaasje "Sonnema" berenburg.

Menuprijs: € 29,50

Onze sommelier kan voor u bij elk gerecht een passende wijn schenken voor € 4,00 per glas

Voorgerechten & Huisgemaakte soepen

Broodplankje € 4,50

Twee soorten brood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter.

Luxe broodplankje € 5,50

Twee soorten brood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter, tapenade, aioli en brie.

Frisse groene salade € 7,50

Diverse slasoorten met rauwkost, gemarineerde champignons, tomaat, komkommer, ei en croutons, op smaak gebracht met een frisse dressing.

Rikke skinke (Friese gerookte ham) € 9,50

Op turf gerookte ham met aardappelsalade, Friese droge worst, nagelkaas en een stroopje van Friese kruidenbitter.

Crème brulee van geitenkaas € 10,50

Romige geitenkaas met een licht krokante topping van gebrande rietsuiker, geserveerd met gekaramelliseerde appel en gebakken spekjes.

Verse tonijn € 10,50

Tonijnfilet gemarineerd in warme Japanse vinaigrettesaus, gepresenteerd op een salade van rucola en taugé.

Kreeftsalade € 11,50

Taartje van salade met verse kreeft en geblancheerde groente, op smaak gebracht met een truffelmayonaise.

Carpaccio € 11,50

Botermalse huisgemaakte rundercarpaccio van de ossenhaas, geserveerd met salade, pijnboompitjes, pesto-dressing en tête de moine roosjes.

Chefs soep € 5,00

Wekelijks wisselende huisgemaakte soep. Wij vertellen u graag welke soep wij vandaag serveren.

Verse Tomatensoep € 5,00

Huisgemaakte licht gebonden tomatensoep, bereid van verse tomaten, gevuld met een garnituur van ham, prei en een scheutje room.

Friese uiensoep € 5,00

Goed gevulde uiensoep, op smaak gebracht met een vleugje Berenburg, gegarneerd met suikerbrood croutons en oude kaas.

Bolswarder mosterdsoep € 5,00

Soep gemaakt van Frysk hynder mosterd van Us heit met Friese droge worst.

Runderbouillon € 5,00

Dubbel getrokken runderbouillon met een garnituur van reepjes ossenhaas, rode port en kruiden bouquet.

Bouillabaisse € 8,50

Een klassieke vissoep naar traditioneel Frans recept met een subliem garnituur van diverse vissoorten, schaal- en schelpdieren.



Visspecialiteiten

Gerookte zalmfilet € 20,50

Tompouce van licht gerookte zalmfilet en coquille, omlijst door een romige kerrie botersaus.

Gepocheerde roodbaarsfilet € 21,50

Roodbaarsfilet gepocheerd in witte wijn, geserveerd op een groente ratatouille.

Gamba's uit de wok € 22,50

Black Tiger gamba's uit de wok in een pittige oosterse saus met verse knoflook en Spaanse pepers, geserveerd met roerbakgroente.

Gebakken snoekbaars € 23,50

In de boter gebakken snoekbaarsfilet met kreeftensaus, vergezeld door een timbaaltje wilde rijst.

Noordzee tong € 32,50

In boter gebakken Noordzee tong met citroen, peterselie en een ravigotesaus. In zijn geheel geserveerd, indien gewenst voor u aan tafel gefileerd.

Veesspecialiteiten

Gebakken varkenshaas € 20,50

Een met brie gevulde varkenshaas, omringd door een saus van bospaddenstoelen.

Parelhoen uit de oven € 21,50

In de oven gegaarde suprême van parelhoen, geserveerd met wilde rijst, zongedroogde tomaat, courgette en een pepersaus met dragon.

Gemarineerde ossenhaaspuntjes € 23,50

In een pannetje geserveerde ossenhaaspuntjes, overgoten met een zoetzure oosterse saus.

Duo van Ribeye en lamsrack € 24,50

Combinatie van Duroc ribeye en lamsrack op een truffelpuree met een Frysk Hynder mosterdsaus.

Gegrilde tournedos € 26,50

Tournedos van de grill met een garnituur van in kruidenboter gebakken champignons, ui, courgette, paprika en spek.



Vegetarische voorgerechten

Broodplankje € 4,50

Twee soorten brood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter.

Luxe broodplankje € 5,50

Twee soorten brood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter, tapenade, aioli en brie.

Frisse groene salade € 7,50

Diverse slasoorten met rauwkost, gemarineerde champignons, tomaat, komkommer, ei en croutons, op smaak gebracht met een frisse dressing.

Crème brulee van geitenkaas € 10,50

Romige geitenkaas met een licht krokante topping van gebrande rietsuiker, geserveerd met gekaramelliseerde appel.

Vegetarische soepen

Friese uiensoep € 5,00

Goed gevulde uiensoep, op smaak gebracht met een vleugje Berenburg, gearneerd met suikerbrood croutons en oude kaas.

Bolswarder mosterdsoep € 5,00

Soep gemaakt van Frysk hynder mosterd van Us heit.

Verse Tomatensoep € 5,00

Huisgemaakte soep van verse tomaten met een vleugje verse basilicum.

Vegetarische gerechten

Pasta € 16,50

Lintpasta met een overheerlijke roomsaus met diverse soorten bospaddenstoelen, walnoten en pijnboompitten.

Quiche uit de oven € 16,50

Quiche bereid met groente en roomkaas uit de oven, geserveerd met knapperige rauwkost.

Kaasfondue € 17,50

Een met diverse soorten brood en groentespiesjes geserveerde kaas fondue.

Kindermenu Voor de kinderen tot 12 jaar € 12,50

Tomatensoepje

Kies maar uit!....Frikadel, kroket of kaassoufflé

Natuurlijk krijg je hierbij heerlijke frietjes, appelmoes en mayonaise. Als toetje krijg je een Lekker ijsje met verrassing.



Desserts

*K*leintje ijs koffie € 6,50

Koffie met een bolletje vanille ijs, een koffielikeurtje en slagroom.

*D*ame blanche € 7,50

De klassieker onder de desserts: vanilleroomijs geserveerd met slagroom en warme chocoladesaus.

*B*russelse wafel met kersen € 8,50

Huisgemaakte Brusselse wafel met warme kersen en vanille roomijs .

*T*arte tartin € 8,50

Lauw warme tarte tartin van appel met notenijs en caramelsaus, afgeblust met Cognac.

*C*hocolade soufflé € 8,50

Soufflé van chocolade gevuld met sinaasappelpartjes een bolletje bloedsinaasappel sorbetijs en vers fruit.

*K*asplankje € 8,50

Drie lokale kaassoorten op een plankje met noten-vijgenbrood en honing.

Dessert koffie

*F*rench Coffee (*Grand Marnier, koffie & slagroom*) € 7,00

*I*talian Coffee (*Amaretto, koffie & slagroom*) € 6,00

*S*panish Coffee (*Tia Maria, koffie & slagroom*) € 6,00

*I*rish Coffee (*Jameson, koffie & slagroom*) € 7,00

*B*oalserter Kofje (*Sonnema berenburg, koffie & slagroom*) € 5,00

*P*aris Coffee (*Cointreau, koffie & slagroom*) € 6,50

*D*om Coffee (*Dom Benedictine, koffie & slagroom*) € 7,00

*J*amaica Coffee (*Bruine rum, koffie & slagroom*) € 5,00

*B*aileys Coffee (*Baileys, koffie & slagroom*) € 6,00

*E*dinburgh Coffee (*Drambuie, koffie & slagroom*) € 6,50



Wijnkaart

Huiswijn, wit droog/zoet, rood of rosé

Per fles € 17,00

Per karaf € 11,00

Per glas € 3,25

Huiswijn superieur, wit droog, rood of rosé

Per fles € 22,00

Per karaf € 14,00

Per glas € 4,00

Mousserende wijnen

Solealto Prosecco € 22,50

Italië, Veneto

Prosecco

Deze Prosecco heeft een strogele kleur met groene reflecties, een aangename zuurgraad en veel fruit met een hint van honing.

Deze wijn is een uitstekend begin van een heerlijke lunch of een gezellige avond met vrienden.

Ook lekker bij lichte maaltijden als pasta en salade.

Piper-Heidsieck € 42,50

Frankrijk Champagne

Cuvée Sublime Demi-Sec

Deze wijn heeft een extreem warme koperen kleur en een zijdezachte mousse. De aroma's hebben een bloemige hint van viooltjes en een rijk aroma van gedroogd fruit, gesuikerde peren, kaneel en vanille met een finale hint van pralines, noga en rumbonen. De smaak van geflambeerde gesuikerde ananas en gebak zorgen voor een warme, zachte, volle en frisse smaak. Tevens proef je zachte kruiden als vanille en kaneel.

Rosé wijnen

Piat d'or rosé € 17,50

Frankrijk

Grenache Noir, Syrah, Cinsault

Als je over een "Terras" rosé spreekt, is dit wel hét voorbeeld. Niet te zoet of te droog, beetje kruidigheid van de Grenache Noir en een heerlijk zacht mondgevoel. Doe je ogen dicht en je waant jezelf in Zuid-Frankrijk waar deze "Terras" Topper vandaan komt....

Santa Digna € 22,50

Chili, Curico Valley.

Cabernet Sauvignon

Deze rosé heeft een prachtige lichtkersenrode kleur en een geurig bouquet aan bloemen zoals viooltjes en oranjebloesem. Geconcentreerd, krachtig aroma denkend aan pruimen en aardbeien met een lichte ondertoon van grapefruit. Een heerlijke en evenwichtige intense smaak van cassis en frisse kruidigheid danst samen met je smaakpapillen door je mond. En over de afdronk nog maar te zwijgen, die moet u echt zelf ervaren! Tip: neem hiervoor de tijd!

Witte wijnen

*C*ave de Ribeauvillé € 18,50

Frankrijk, Elzas

Pinot blanc

Soepele frisse smaak, zonder harde zuren, met een opvallende zachtheid en tegelijkertijd finesse en elegante afdrank.

Culinaire combinatie: lekker bij gerechten met wit vlees, salades of vis met botersaus.

*M*ontes Classic € 21,00

Chili, Curicó Valley.

Sauvignon Blanc

Intense, zuivere witte wijn. Volop aroma's van kruisbes en perzik. Zeer fraaie balans. Goede lengte.

Culinaire combinatie: te serveren als aperitief of bij schaal- schelpdieren en visgerechten m.n. gebakken of gegrild.

*L*ugana San Benedetto € 26,50

Italie, Veneto

Trebbiano di Lugana

Dit is een wijn met een zuiver en verfijnd bouquet en een zachte plezierige smaakaanzet, vol en milddroog met een klein bittertje

Culinaire combinatie: te serveren bij visgerechten, wit vlees en schaal- en schelpdieren.

*D*urbanville hills Rhinofield € 27,50

Zuid-Afrika

Chardonnay

Deze mooie "vettige" Chardonnay wordt gedurende 8 maanden op nieuwe eikenhouten vaten gelegd wat de wijn voller en complexer maakt en zorgt voor voldoende balans in de wijn. De wijn is vol met exotisch fruit, ananas, perziken en de subtiele houttonen zijn uiteraard ook duidelijk waarneembaar, maar alles is evenwichtig!

Met een lekker stuk kalfsvlees zal dit een mooie combinatie vormen, ook bij gevogelte, volle visgerechten of bij schaal- en schelpdieren met een smaakvolle saus is deze Chardonnay prima te combineren.

*H*aus Klosterberg Riesling € 29,50

Markus Molitor

Mosle-Saar-Ruwer

Duitsland

Riesling

Deze top Riesling van het wijnhuis Markus Molitor heeft aroma's van kweepeer, rode appels, honing en kamille.

Hij is pittig en sappig met een mooie zuurgraad, complex met een lang aanhoudende afdrank. Een prachtige wijn voor de echte genieter.



*P*re Semele Sancerre € 32,50
Frankrijk, Loire, Sury en Vaux,
Sauvignon blanc

Heerlijk frisse, stuivende sauvignon blanc van grote klasse met subtiele aroma's van groene appel, mandarijn en lentebloesem! Je ruikt deze wijn al op afstand. Na de tintelende frisheid van grapefruit in de smaak, ontvouwt zich een smaakvol middenpalet van elegante citrustonen, witte perzik en minerale tonen, die subtiel overlopen in een verrassend 'sappige' afdronk met een enorme smaakintensiteit.

*D*omaine Mosnier Chablis Vieilles Vignes € 35,00
Frankrijk, AC Chablis
Chardonnay

Fraaie, droge wijn. Prachtige karakteristieken en mineraliteit gecombineerd met aroma's van citrus. Complex, fris en met een lange afdronk.

Heerlijke wijn in combinatie met oesters, gegrilde vis of met gevogelte. Ook mooi bij gerechten met oosterse invloeden.

*R*ode wijnen

*L*es Caprices d'Antoine € 19,50
Frankrijk, Côtes du Rhone

70% Grenache, 20% Syrah, 5% Carignan, 5% Mourvèdre

Intense geur van rijp rood fruit en kruiden. Vol en lang in de finale met duidelijke vanille-tonen. Prachtige, zeer complete wijn.

Culinaire combinatie: prima begeleider van rijke vleesgerechten, stevige worstsoorten of rijpe kaassoorten.

*F*inca El Portillo Pinot noir per fles € 23,00

Alto Valle de Uco, Mendoza - Argentinië

Rijke volle vuurrode wijn. In de geur zijn kersen, rijpe bramen en subtiele tonen van kruiden te herkennen. Goed in balans met zachte tannines en frisse zuren.

Culinaire combinatie: gebraden gevogelte met paddestoelen, worstsoorten en rood vlees van de grill.

*M*ontes Reserve Cabernet Sauvignon € 23,50
Chili, Colchagua Valley
Cabernet Sauvignon

Stijlvolle elegante robijnrode wijn. Aroma's van cassis en aardbeien, gecombineerd met hints van zwarte bessen en chocolade. Stevige en rijpe tannines, doch zacht en vriendelijk.

Culinaire combinatie: (gegrilde) vleesgerechten en belegen kaassoorten.

*Y*alumbaThe Y Series € 25,00
Australië, south Australia
Shiraz / Viognier

Elegante rode wijn met in de smaak rijpe pruimen, rode bessen en kruiden. Subtiele hint van Amerikaanse eik. Serveren bij lamsvlees of rood vlees.

*C*ampo Viejo Reserva Tinto € 25,00
Spanje, Rioja
Tempranillo

Licht bruine kleur, met in de neus herkenning van kruiden, gestoofd fruit, druiven en alcohol en een afdronk met zachte tannines, mooie zoet-zuur balans, pepertje en subtiele houttonen.



Salentein € 30,00
Argentinië, Mendoza
Merlot

Krachtige, fruitige rode wijn met een zeer mooie structuur en een perfecte balans tussen fruit en hout. Zoete aroma's van bosbessen en geurende kruiden. Een echte dinerwijn maar door zijn zachte rijkdom ook heerlijk op zichzelf.

Culinair combinatie: rood vlees, lamsvlees en jong belegen kazen.

Château Segur € 32,50
Frankrijk, Bordeaux, Haut-Medoc

Merlot (42%) en Cabernet Sauvignon (34%), aangevuld met Cabernet Franc (18%) en Petit Verdot (6%)

Een wijn met een indruk van zacht fruit met een mooie balans in zuren en bitters. Lichte houttonen maken het profiel compleet. De wijn zal het fantastisch doen bij een mooi stuk gebraden vlees gecombineerd met rijpe smaken als paddestoelen.

Dessert wijnen

Louis Eschenauer per glas € 4,00
Frankrijk, Bordeaux, Sauternes
Sauvignon en Semillon

Een stroperige, honingzoete wijn die toch ook frisheid bevat uit de Sauternes. De Sauternes is het klassieke gebied voor zoete wijnen die edelrot hebben genoten.

De wijn is zeer aan te bevelen bij fruit, noten en kaassoorten

Beaumes de Venise per glas € 4,00
Frankrijk, Cotes du Rhône
Muscat

Muscat de Beaumes Venise is de beroemde en gelauwerde dessertwijn uit de Cotes du Rhône. De wijn is helder en goudgeel met een typische muskaatgeur. Smaakt naar noten en exotisch fruit. De smaak is vol, zoet, romig, lobbij en niet plakkerig. De afdrank is lang door het zoet en de alcohol. Een heerlijke rijke dessertwijn die het goed doet bij desserts met specerijen, ijs, pudding, cake, taart en exotisch fruit.

Graham's Port The Tawny per glas € 4,00
Portugal, Douro

Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Barroca en Tinta Roriz.

Prachtige port met een licht aroma van geroosterde amandelen en kaneel. De smaak is rijk met een lange afdrank, maar The Tawny heeft tevens een stevig karakter met een evenwichtige zuurgraad en zachte tannines.

Culinair combinatie: dit is de perfecte port voor een ontspannen moment, na een diner met zachte romige kazen of gewoon een memorabel samenzijn met vrienden.

Graham's Six Grapes Reserve Port per glas € 4,00
Portugal, Douro
Quinta Dos Malvedos

Deze dieprode port was oorspronkelijk de huisport van de Graham's familie en wordt gemaakt van druiven die zijn geselecteerd voor Vintage Port. Port met een stevige body en een rijk parfum van rijpe pruimen en zwarte kersen, een volle smaak met veel structuur en een lange sappige afdrank. Deze port rijpt 4 tot 5 jaar op eiken vaten in de lodges van Vila Nova de Gaia.

Combineer Six Grapes met een keur aan stevige uitgesproken kaassoorten.