



Sublime Kerstmenu 2020

Voorgerecht

Zacht gegaarde zalm met bloemkoolmousse
en structuren van mosterd

Tussengerecht 1

Witte heilbot met zuurkool, gemarineerde venkel
en champagne beurre blanc

Tussengerecht 2

Gevogelte rouleaux met garnituren van
paddenstoel en truffeljus

Hoofdgerecht


Hertenrugfilet met pompoen, pommes anna,
spruitjes en wildjus

Dessert

Panna cotta van bloedsinaasappel met
witte chocolade, steranijs en lychee

[Bekijk onze bijpassende wijnen op de volgende pagina.](#)

Mocht u andere wensen hebben, neem dan even telefonisch contact op!
0416 - 745 048





Sublime Wijnadviezen

Voorgerecht

Verdejo 'Cuvee Sublime', Jumilla, Spanje

Deze verdejo is verfrissend en rijp tegelijk, dankzij het warme gebied waar de wijn vandaan komt. Het frisse karakter doorbreekt het vette van de zalm, terwijl het rijpe en zachte mondgevoel de bloemkool en mosterd ook goed ondersteunt.

Tussengerecht 1

Chardonnay Réserve, Chalmet, Languedoc, Frankrijk

De wijn krijgt 8 maanden houtrijping mee waardoor de wijn mooi romig en vol wordt van mondgevoel. Perfect in combinatie met de zachte structuur van de heilbot en de beurre blanc saus. Het subtiel kruidige karakter van de wijn gaat goed met de venkel.

Tussengerecht 2

Quattro di Rossi 'Ripassato', Verona, Italië

Deze wijn wordt gemaakt van deels ingedroogde druiven waardoor de wijn intenser wordt. De tanninestructuur is rijp en gaat heel goed bij de structuur van de rouleaux van gevogelte. De wijn heeft ook een klein aards karakter, dit gaat weer fantastisch met de paddenstoel en truffel.

Hoofdgerecht

Tarambola, Quinta da Boavista, Lisboa, Portugal

De wijn is gemaakt van voornamelijk Port druiven en is vol, rijp en krachtig van smaak. Een goede structuur, welke ook nodig is om het krachtige vlees van het hert te kunnen ondersteunen. (Op het etiket staan twee hertjes, omdat de wijnmakers deze wijn perfect vinden in combinatie met hert)

Dessert

Kerner Spätlese, Die Golden Eule, Rheinhessen, Duitsland

Deze Spätlese heeft een geweldige balans in frisheid en zoetheid. Het gerecht heeft zowel zoete, als kruidige en fris bittere smaken. Het zoet komt mooi overeen en de frisheid in de wijn combineert weer goed met de bloedsinaasappel.





Sublime Wijnen per fles

MOUSSERENDE WIJN

Mousseux 'Sublime', Frankrijk 15,00

WITTE WIJNEN

Fris, sappig en geconcentreerd

Verdejo 'Cuvee Sublime', Jumilla, Spanje 15,00

Sauvignon Blanc/ Furmint 'DVA', Puklavec, Jeruzalem Ormoz, Slovenië 15,00

Vol, romig en complex

Chardonnay, Despierta, Vegasan, La Mancha, Spanje 15,00

Chardonnay Réserve, Chalmet, Languedoc, Frankrijk 15,00

RODE WIJNEN

Elegant en verfijnd

Tempranillo, Heredad Baez, Catalunya, Spanje 15,00

Rijp, kruidig en intens

Shiraz, Quay Landing, Australië 15,00

Quattro di Rossi 'Ripassato', Verona, Italië 15,00

Krachtig, complex en vol

Primitivo/ Nero di Toira, Nello Riserva, Vinicola Botter, Italië 15,00

Tarambola, Quinta da Boavista, Lisboa, Portugal 15,00

