

WIJN/ WINE

WIT/ WHITE

2020 Klaus-Peter Keller Riesling Trocken, Dalsheim, Rheinhessen

ROOD/ RED

2018 Louis Guntrum Pinot Noir, Nierstein, Rheinhessen

ZOET/ SWEET

2020 Schloss Lieser Riesling Kabinett 'Piesporter Goldtröpfchen',
Lieser, Mosel

VINEUM, RIESLING & PINOT WEEKS
1 T/M 17 OKTOBER 2021

MENU/ MENU

VOORGERECHT/ STARTER

Sashimi zalm ingelegd in rode biet met gerookte aardappelcrème,
bietengel en bladselderij dressing

Sashimi salmon pickled in red beetroot with smoked potato cream,
beetroot gel and celery leaf dressing

HOOFGERECHT/ MAIN COURSE

Gebraden hertenrug met laurier en pastinaak cannelloni gevuld met
hertenstoof, gesmoorde groene kool en jus met cassis

Roast venison back with bay leaf and parsnip cannelloni stuffed with
venison stew, braised green cabbage and cassis gravy

DESSERT/ DESSERT

Honing panna cotta met honeycomb, abrikoos en sorbetijs van geitenkwark
& lavendel

Honey panna cotta with honeycomb, apricot and goat's cheese &
lavender sorbet ice cream
