

## WIJN/ WINE

\*\*\*

### WIT/ WHITE

2020 Meier Alba Asparagus Trocken, Pfalz, Deutschland

\*\*\*

### ROOD/ RED

2020 Louis Guntrum Pinot Noir, Rheinhessen, Deutschland

\*\*\*

### ZOET/ SWEET

2019 Kaufmann Riesling Kabinett, Rheingau, Deutschland

\*\*\*

## MENU/ MENU

\*\*\*

### VOORGERECHT/ STARTER

Hollandse asperges met gerookte zalm, Hoeksche jonge aardappel, peterselie, aardappel kaantjes en beurre noisette Hollandaise saus

Dutch asparagus with smoked salmon, Hoeksche young potato, parsley, potato cracklings and beurre noisette Hollandaise sauce

\*\*\*

### HOOFDGERECHT/ MAIN COURSE

Gebakken eendenborst, Il Riso al Salto, saffraan, dopertencrème, gestoofde oesterzwam, rode uiencompote en salie jus

Baked duck breast, Il Riso al Salto, saffron, cream of black cap boletes, stewed oyster mushroom, red onion compote and sage gravy

\*\*\*

### DESSERT/ DESSERT

Citroen cheesecake met Hollandse aardbeitjes, aardbei-hibiscus dressing, basilicum roomijs

Lemon cheesecake with Dutch strawberries, strawberry-hibiscus dressing, basil ice cream

\*\*\*

VINEUM, RIESLING & PINOT WEEKS  
3 - 19 JUNI 2022

