

Wildmenu "Den Berg"

Aperitiefhapje :

Paté van fazant met sinaasappel en Vermouth,
ruccola, cashewnoten en mango-chutney

&&

Filet van wilde eend, beukenzwam met spekjes en edamame,
crème van butternut en jus met szechuan-peper

&&

Hertenbiefstuk, knolselderpuree, mini-witloof,
appel met veenbessen, spruitjes, kroketten en truffelsaus

&&

Zandtaartje van gianduja-chocolade en
crème anglaise met Baileys

Prijs menu per persoon € 53,00
Prijs menu met aangepaste wijnen per persoon € 79,00

Menu enkel per tafel te nemen

Wijntip wildmenu "Den Berg"

Wit

"Apátsagi Rajnai Rizling", 2019 € 34,00
glas € 6,50

Streek : Pannonhalma - Hongarije

Druif : Riesling

Een heldere witte wijn met frisse aroma's die worden bepaald door een duidelijke citrustoets met een vleugje peer.

De smaakervaring is puur met een uitgesproken mineraliteit.

Deze Duitse stijl Riesling is een absolute topper die werd gemaakt zonder restsuiker en blinkt uit door zijn strakheid en zuiverheid.

Rood

"Ontañón Antologia", Edicion Limitada, Crianza, 2016 € 36,00
glas € 7,50

Streek : Rioja – Spanje

Druif : Tempranillo, Graciano en Garnacha

Complexe geuren van rijpe braambessen, rode bessen en kersen, afgerond met een toets zoethout. Ook in de smaak komt het fruit terug.

Zachte tannines maken het geheel af met een lange, aangename afdronk.