

De wijnen bij het MENU van mei 2025

Voorgerecht

Makreel | Koolrabi | Kaffir | Waterkers

Wijn: Gemischter Satz, Kellermeister

Deze wijn, een blend van verschillende druivensoorten, biedt een complex palet van fruitige en florale aroma's. De frisse en levendige smaken passen goed bij de lichte en frisse smaken van de makreel en koolrabi. De minerale tonen van de wijn complementeren de waterkers en kaffir. Gemischter Satz is een traditionele Oostenrijkse wijnstijl waarbij verschillende druivensoorten samen worden gefermenteerd. Dit zorgt voor een unieke complexiteit en balans in de wijn. De wijnmaker heeft zorgvuldig de druiven geselecteerd om een harmonieuze blend te creëren die perfect aansluit bij het voorgerecht.

Leverancier: Wijnhandel de Smorre

Druif: Blend van verschillende druivensoorten

Prijs: €7,55 excl. BTW



Tussengerecht

Moestuinsalade 2.0

Wijn: Sumeire Méditerranée Le Rosé de S 2024

Deze bleekroze rosé uit de Provence heeft verfijnde aroma's en een lichte stijl, wat goed past bij de diverse groenten en kruiden in de moestuinsalade. De frisse en fruitige tonen van de rosé vullen de tomatensorbet en gemarineerde tomaten mooi aan, terwijl de lichte zuurgraad de smaken van de salade versterkt. Olivier Sumeire maakt in de Provence een serie prachtige roséwijnen. Een daarvan is de heerlijke en zeer geliefde streekwijn Le Rosé de S, gemaakt van onder meer syrah en grenache. De oogst begint om vier uur in de ochtend en eindigt uiterlijk om half elf, zodat de druiven zo koel mogelijk worden geoogst. Dat is van belang om de verfijnde aroma's te bewaren die deze rosé zo aangenaam maken. Het spreekt vanzelf dat ook de vergisting onder een lage en gecontroleerde temperatuur gebeurt. In tegenstelling tot de meer expressieve en snoepjesachtige rosés is deze bleekroze Provence-stijl heel geschikt om bij verfijnde maaltijden te serveren. Maar ook als aperitief op een zonnig terras is 'ie niet te versmaden. Een echte zomerfavoriet!

Leverancier: Twentsch wijnhuis

Druif: Blend van syrah en grenache

Prijs: €6,60 excl. BTW



Hoofdgerecht

Lamsfilet met asperges en pommes paolo

Wijn: Cantine Due Palme Salice Salentino Montecoco 2022

Deze rode wijn, voornamelijk gemaakt van negroamaro, heeft een kruidig aroma en nuances van geconfijt rood fruit. De stevige structuur en milde kruidigheid van de wijn passen uitstekend bij de rijke smaken van de lamsfilet en de aardappelen. De frisse afdronk zorgt voor een mooie balans met de asperges. Salice Salentino is – met z'n rode kleibodems, warme klimaat en koelende zee-invloed – een van de bekendste appellaties van de zuid- Italiaanse wijnregio Puglia. De DOC dankt haar reputatie aan haar elegante maar ook stevige rode wijnen van de negroamaro-druif. Ook de Montecoco van Cantine Due Palme bestaat voor het merendeel uit negroamaro, aangevuld met een beetje malvasia nera. De druiven worden optimaal rijp geoogst, en na de vergisting rijpt de wijn een half jaar in barriques van Frans eiken. Helderrode wijn met een mild kruidig aroma en nuances van geconfijt rood fruit. De smaak zet soepel en evenwichtig in en eindigt licht fris en rond in de afdronk.



Leverancier: Twentsch wijnhuis

Druif: Malvasia Nera en Negroamaro

Prijs: €7,25 excl. BTW

Nagerecht

Honing-tijmdeSSERT met olijfolie-ijs

Wijn: Zagara Moscato D'Asti

Deze Moscato D'Asti heeft een lichte zoetheid en een sprankelende frisheid, wat perfect aansluit bij de honing en tijm in het dessert. De florale en fruitige tonen van de wijn complementeren het olijfolie-ijs en de perencocktail. Moscato D'Asti is een licht mousserende wijn uit de Piemonte-regio in Italië, gemaakt van de Moscato-druif. De wijn staat bekend om zijn delicate zoetheid en levendige aroma's van bloemen en rijp fruit. Zagara Moscato D'Asti biedt een perfecte balans tussen zoetheid en frisheid, waardoor het een ideale begeleider is voor het honing-tijmdeSSERT. De lichte bubbels en fruitige tonen zorgen voor een verfrissende afsluiting van de maaltijd.



Leverancier: Wijnhandel de Smorre

Druif: Moscato

Prijs: €12,40 excl. BTW