

Wijnbeschrijving December 2025

Gastrobites

Met cava gegratineerde Zeeuwe creuse

Garnaal op toast 2.0

Wijn: Cava de Pro

Proefnotities:

Cava de Pro opent met levendige bubbels en een frisse neus van groene appel, citrusbloesem en een hint van amandel. In de mond is hij strak en verfrissend, met tonen van limoen, witte perzik en een subtiele brioche-achtige toets van de rijping op de lie. De afdronk is zuiver en dorstlessend, met een fijne mineraliteit. De stijl is Brut – fris, droog en elegant mousserend

Pairing met de Gastrobites:

Gegratineerde Zeeuwse creuse met cava-sabayon

De mousse van de Cava sluit perfect aan bij de romige sabayon, terwijl de frisse zuren het zilte van de oester accentueren en het gerecht in balans brengen.

Garnaal op toast met dragon

De aromatische complexiteit van de garnalenfarce en de dragonolie krijgt een mooie lift van de citrus en florale tonen in de Cava. De bubbels zorgen voor een verfrissende tegenhanger bij de gefrituurde toast.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Druiven: Macabeo, Xarel-lo, Parellada

Prijs: €6,65 excl. BTW



1^e Gang

Hamachi | soja beurre blanc | zalmeitjes

Wijn: Himmelstiege Grüner Veltliner Himmelstiege-Smaragd

Proefnotities:

Deze Grüner Veltliner uit de steile terraswijngaarden van de Wachau (de “Himmelstiege” of “hemeltrap”) is een schoolvoorbeeld van Oostenrijkse finesse. In de neus frisse aroma's van groene appel, limoen, grapefruit en een subtiele toets van witte peper. In de mond levendig en knisperend, met een mooie zuurgraad, een minerale ondertoon en een verkwikkende afdronk. Stijl: Droog, fris, elegant – FederspielSmaragd-classificatie. Deze wijn heeft de smaragd classificatie wat betekent dat deze wijn van de meest rijpe druiven is gemaakt wat deze wijn meer body geeft.

Pairing met de Hamachi

De Grüner Veltliner vormt een perfecte match met de delicate structuur van de Hamachi en de umami-rijke soja beurre blanc. De frisse zuren snijden mooi door het vet van de saus, terwijl de citrus en peperige tonen de zalmeitjes en koriander accentueren. De mineraliteit van de wijn versterkt de elegante presentatie van het gerecht en zorgt voor een harmonieuze balans.

Leverancier: Sligro

Druif: Grüner Veltliner

Prijs: €12,99 excl. BTW



2^e en 3^e Gang

Langoustine | bisque | schorseneer | vanille

Rode kool gazpacho | mosterdijs | shiso

Wijn: Salentein Barrel Selection Chardonnay

Proefnotities:

Deze Chardonnay uit het hooggelegen Uco Valley in Argentinië combineert frisheid met diepgang. In de neus aroma's van rijpe peer, citrus, ananas en een vleugje vanille door de rijping op Frans eiken. In de mond is hij romig maar levendig, met een mooie balans tussen rijp fruit, subtiele toast en een minerale ondertoon. De afdronk is lang en verfijnd. Stijl: Vol, elegant, met subtiele houtinvloed.

Pairing per gang

Langoustine | Bisque | Schorseneer | Vanille

De romige structuur van de Chardonnay sluit naadloos aan bij de rijke bisque en champignonroom. De vanilletonen in de wijn versterken de subtiele vanilleolie in het gerecht, terwijl de frisse zuren het geheel in balans houden en het langoustinevlees accentueren.

Pairing met de Rode Kool Gazpacho Mosterdijs

De Rode Kool Gazpacho met Granny Smith, truffelaardappel en mosterdijs is een gerecht met uitgesproken frisheid, aardse tonen en een pittige twist. De Salentein sluit hier perfect bij aan. De subtiele kruidige toets van de wijn sluit aan bij de stoofkruiden en mosterdijs.

Leverancier: de Smorre

Druif: 100% Chardonnay

Prijs: €9,95 excl. BTW



4^e Gang

Tartelette lam rendang | spruiten | gember

Wijn: Henri Bonnaud – Terre Promise Rouge (IGP Méditerranée)

Proefnotities:

Een verleidelijke Zuid-Franse rode wijn uit de Provence, gemaakt van biologisch geteelde Syrah en Mourvèdre. De wijn is afkomstig van kalk- en kleirijke bodems en wordt vergist en gerijpt in roestvrijstalen tanks, waardoor de pure fruitexpressie behouden blijft. De smaak is romig en soepel met frisse zuren, zachte tannines en een elegante afdrank met laurier en zwarte olijf

Pairing bij Tartelette Lam Rendang | Spruiten | Gember

De kruidige en aromatische lam rendang vraagt om een wijn met voldoende body en kruidigheid. Terre Promise Rouge biedt:

Syrah's peperigheid die aansluit bij de gember en chili in de rendang
Mourvèdre's aardse tonen die harmoniëren met de spruiten en lam
Frisse zuren die het gerecht verlichten en de kokosmelk en tamarinde in balans brengen

Conclusie: Een krachtige maar elegante match die de diepgang van het gerecht versterkt zonder te overheersen.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Druif Mourvedre, Syrah

Prijs €10,45 excl. BTW



5^e Gang

Tartelette lam rendang | spruiten | gember

Flat Iron | mosterd | dragon | groene peper

Xtra Ordinary Valencia

De XO-wijn uit Valencia El Cortez XO van Bodegas Torre Oria is gemaakt van 100% Monastrell-druiven. Monastrell is hetzelfde ras als Mourvèdre, maar in Spanje staat het bekend om zijn intense, geconcentreerde smaken van donker fruit, kruidigheid en soms een vleugje balsamico. Deze druif geeft stevige, volle rode wijnen met zachte tannines en een mediterrane signatuur.

Pairing bij Flat Iron | Beukenzwam | Mosterd | Dragon

Het sappige vlees en de aardse beukenzwam vragen om een wijn met diepte en kruidigheid. XO uit Valencia brengt rijpe tonen van kers en pruim, aangevuld met gedroogde mediterrane kruiden die prachtig aansluiten bij dragon en groene peper.

De pittige mosterd krijgt een tegenwicht door de zachte tannines en ronde structuur, terwijl de frisse zuren zorgen voor balans bij het rijke vlees en de romige saus.

Conclusie: XO Valencia tilt het gerecht naar een warm, kruidig niveau met zijn Spaanse karakter en gastronomische veelzijdigheid.

Leverancier: Wijnvoordeel

Druif: Malbec

Prijs: €7,60 incl. BTW



6^e Gang

Soufle | dame blanche | matcha

Sherry: Pedro Ximénez

Voor de liefhebbers van een rijke afsluiter bieden we een bijzondere aanvulling op het menu: Pedro Ximénez Sherry, een intens zoete en stroperige wijn uit Andalusië, perfect passend bij de Dame Blanche Matcha.

Deze sherry, gemaakt van zon-gedroogde Pedro Ximénez-druiven, brengt tonen van vijgen, dadels, mokka en pure chocolade die prachtig samenvloeien met het warme financiergebak, vanille-ijs en matcha chocolade.

Voor €20 per groep voegen we deze unieke dessertwijn toe aan de wijn-spijs ervaring.

Een elegante afsluiter die het menu compleet maakt.

Pairing Soufle | dame blanche | matcha

De stroperige textuur van PX sluit aan bij de warme chocoladesaus en het romige ijs. De noten- en koffietonen versterken de geroosterde smaken. De diepe fruitigheid contrasteert mooi met de aardse matcha en zorgt voor een verrassende harmonie.

Leverancier: de Smorre

Druif: Witte druif genaamd Pedro Ximénez

