

Menusuggesties Landhuis Wolfslaar

Vier gangen

Bospeen

Luchtige crèmesoep van jonge bospeen met geraspte gember en de eerste doperwten, daarbij gebakken pancetta en geplukte kervel, geroosterd focaccia brood met olijfolie en groene kruiden
Wijnsuggestie: Viognier Lodi California 2006 Clay Station, Verenigde Staten

Kabeljauw

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met gewokte wilde spinazie, sjalottenboter en kreeftenjus
Wijnsuggestie: Chardonnay Costers del Segre 2006 Raimat, Spanje

Lamskoteletjes

Gebakken lamskoteletjes met daarbij een garnituur van Brabantse asperges en peultjes, een jus van salie en biologische waterkers
Wijnsuggestie: De Toren "Z" 2005 Stellenbosch, Zuid Afrika

Aardbeien

Bladerdeegtaartje met crème patissier en Rijsbergse aardbeien, toffee van aardbeien, soepje van aardbeien met munt en sorbet van aardbeien met boerenyoghurt
Wijnsuggestie: Brachetto d'Aqui 2007 Piemonte, Italië

Menu 4 gangen € 52,50
Wijnarrangement € 32,50

Vijf gangen

Rund

Tartaar van Maas- Rijn- IJsselrund met sjalottenmayonaise, kruidensalade, een gepocheerd kwarteleitje en chips van aardappelen

Wijnsuggestie: Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2006, Domäne Wachau, Wachau, Oostenrijk

Oosterschelde kreeft

Zacht gepocheerde Oosterschelde kreeft met zeekraal, voorjaarsgroenten en een bouillon van Liu An Gua Pian (Chinese groene thee)
(supplement € 10,00)

Wijnsuggestie: Bourgogne blanc «Les Grandes Gouttes» 2006 Domaine Rougeot, Frankrijk

Kalfslende

Filet van natuurzuivere Friese stierkalveren met een stampotje van raapsteeltjes, en een jus van morieljes

Wijnsuggestie: Bush vine Grenache 2005 Yalumba, Australie

Hollandse boerenkazen

Een waaier van verschillende boerenkazen waaronder Brabantse geitenkaas, Stolwijker Goudse kaas, belegen Leidse en Kernhemmer

Wijnsuggestie: Tawny Port 10 Year Quinta do Noval, Portugal

Grand dessert Wolfslaar

Dessertspecialiteiten uit eigen keuken met onder andere verschillende soorten huispatisserie, roomijs van vanille, vruchtenmousse en andere lekkernijen

Laat u verrassen!

Wijnsuggestie: Moscato d'Asti 2005 Piemonte, Italië

Menu 5 gangen € 62,50

Wijnarrangement € 39,50

Zes gangen

Biologische Shetland zalm

Tartaar van biologische Shetland zalm met een gebakken scampi, voorjaarssalade, sjalottenmayonaise en een chipje van aardappel
Wijnsuggestie: Falerio dei colle Ascolani 2006 Moncaro Terre Cortesi, Marche, Italië

Waterkers

Soepje van biologische waterkers met croutons
Wijnsuggestie: Falerio dei colle Ascolani 2006 Moncaro Terre Cortesi, Marche, Italië

Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaars met kort gegaarde lamsoren, witte asperges en een lauwwarme vinaigrette van venkel en kervel
Wijnsuggestie: Chardonnay Costers del Segre 2006 Raimat, Spanje

Kwartel

Gebakken kwartel met een puree van bospeen en een jus van morieljes
Wijnsuggestie: Bush vine Grenache 2005 Yalumba, Australie

Hollandse boerenkazen

Een waaier van verschillende boerenkazen waaronder Brabantse geitenkaas, Stolwijker Goudse kaas, belegen Leidse en Kernhemmer
Wijnsuggestie: Tawny Port 10 Year Quinta do Noval, Portugal

Ananas

Taartje van ananas met een mousse van citroen en munt, huisgemaakt ijs van vanille en een krokant koekje
Wijnsuggestie: Rivesaltes 1998 «Le Serrat» Domanie Sarda-Mallet, Roussillon, Frankrijk

Menu 6 gangen € 72,50

Wijnarrangement € 45,00