

Maandmenu



Januari 2011
Wereld Tapas

Tempura van gamba met truffelmayonaise

en

Uientaartje

Paddenstoelenbouillon met soja en rijstazijn

en

Velouté van kastanjes en koffie met knoflookchips

Cannelloni van zoete aardappels, rauwmelkse geitenkaas en eend

en

Pannacotta van bloemkool en gedroogde parmaham

Focaccia met hertensteak en pompoen

en

Oester Rockefeller

Gin and tonic ijs met witte chocoladebrownie

en

Gebrand geitenkaasje met slaatje en rozenwatersiroop

Mokka

Tempura van gamba met truffelmayonaise

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Olie om in te frituren			
Gamba's (8/12)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Tempurabeslag:			
Tempurabloem	40 gram	100 gram	200 gram
Water	64 cc	160 cc	320 cc
Broodkruim vers gemalen	1.5 sneetje	4 sneetjes	8 sneetjes
Truffelmayonaise:			
Eidooiers	1.5 stuks	4 stuks	8 stuks
Mosterd	0.6 theelepel	1.5 theelepels	3 theelepels
Knoflook	1.5 teentje	4 teentjes	8 teentjes
Rode wijnazijn	0.3 eetlepel	0.75 eetlepel	1.5 eetlepels
Maisolie	0.6 dl	1.5 dl	3 dl
Olijfolie	0.6 dl	1.5 dl	3 dl
Truffeltapenade	0.8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Melk	0.1 dl	0.25dl	0.5dl
Peper			
Zout			
Garnering:			

Materiaal:

Frituur	Mixer	Snijplank	Messen
Kleine conische glaasjes			

Vorbereiding:

Truffelmayonaise:

- Mix de eidooiers met de mosterd, knoflook en de azijn.
- Voeg beetje bij beetje de 2 soorten olie toe.
- Klop, als de massa stevig en glad is, de truffeltapenade toe en meng door elkaar.
- Giet er vervolgens de melk bij en blijf kloppen.
- Breng de mayonaise op smaak met peper en zout.
- ***Truffelmayonaise is in de koelkast 1 week houdbaar.***

Tempura van gamba met truffelmayonaise (vervolg)

Bereiding:

Gamba's:

- Verwarm de olie in een frituurpan op 170°C.
- Pel de gamba's, maar laat het uiteinde van de staart eraan.
- Steek op een satéprikker.
- Maak een tempuramengsel en laat dit even rusten.
- Haal de gamba's door het mengsel, daarna door het broodkruim.
- Frituur ze \pm 1 minuut in de hete olie.

Serveren:

- Serveer de truffelmayonaise in een conisch glaasje.
- Steek hierin de gefrituurde gamba.

Warme uientaartjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Spaanse ui (zoet)	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Boter	1 eetlepel	2 eetlepels	3 eetlepels
Verse tijmblaadjes	1 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Zout			
Bladerdeeg 10x10 cm	1 vel	3 vellen	6 vellen
Eigeel (om te besmeren)			

Materiaal:

Bakplaat	Stekers	Snijplank	Messen
----------	---------	-----------	--------

Voorbereiding:

Uientaartjes:

- Schil de uien en snijd ze door midden.
- Snijd het uiteinde eraf en snijd de helften in julienne.
- Smelt de boter in een kleine sauteuse op een middelmatige vlam.
- Voeg de ui en de tijm toe en bak al roerend goudbruin.
- Breng het mengsel met peper en zout op smaak.
- Houd het mengsel warm tot verder gebruik.

Bereidingswijze:

Uientaartjes:

- Verwarm de oven op 200°C.
- Leg het bladerdeeg op een licht met bloem bestoven werkbank.
- Druk licht aan prik er gaatjes in
- Steek 1 rondje p.p van 6 cm doorsnee uit en besmeer met eigeel.
- Leg die op een bakplaat. Bak ze gedurende 8 tot 10 minuten tot ze goudbruin zijn.
- Laat ze afkoelen op een rek en splijt ze door midden.
- Leg op de onderste helft een portie van de gebakken ui en plaats de andere helft als deksel daarop.

Serveren:

- Verwarm de uientaartjes enkele minuten op 80 °C.
- Neem een klein warm bordje.
- Leg hierop een uientaartje.

Paddenstoelenbouillon met soja en rijstazijn

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Paddenstoelenbouillon:</i>			
Kastanjepaddenstoelen	0.5 kg	1.25 kg	2.5 kg
Knoflook	0.5 teentje	2 teentjes	3 teentjes
Olijfolie	0.8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Groentebouillon	0.5 liter	1.25 liter	2.5 liter
<i>Clarifique:</i>			
Prei	10 gram	25 gram	50 gram
Eiwitten	1 stuk	2.5 stuk	5 stuks
<i>Smaakstoffen:</i>			
Sojasaus	0.25 dl	0.6 dl	1.25 dl
Rijstazijn	0.8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Peper en zout			
<i>Garnering:</i>			
Focaccia brood zie ander recept	4 plakken	10 plakken	20 plakken

Materiaal:

Snijplanken	Mes	Kookpan	Zeef
Neteldoek	Kleine ovale glaasjes		

Vorbereiding:

Paddenstoelenbouillon:

- Maak de knoflook schoon en snijd fijn.
- Doe dit ook met de kastanjepaddenstoelen.

Clarifique:

- Maak de prei schoon en snijd deze zeer fijn.

Bereidingswijze:

Paddenstoelenbouillon:

- Laat de olijfolie in een pan heet worden.
- Fruit de knoflook en kastanjepaddenstoelen aan.
- Voeg de groentebouillon toe en breng dit aan de kook.
- Laat het ongeveer een half uurtje rustig trekken.
- Haal de bouillon van het vuur en passeer het door een zeef.
- Laat het afkoelen tot $\pm 50^{\circ}\text{C}$.

Paddenstoelenbouillon met soja en rijstazijn (vervolg)

Bereidingswijze:

Clarifique:

- Meng de fijngesneden prei met de eiwitten.
- Voeg deze toe aan de bouillon en zet terug op het vuur.
- Breng tegen de kookpunt en laat op het vuur staan tot de bouillon helder wordt.
- Neem van het vuur en giet af door een zeef met natte neteldoek.
- Giet de bouillon weer terug in een schone pan.
- Breng op smaak met sojasaus, rijstazijn, peper en zout.

Serveren:

- Serveer de bouillon in een warm glaasje.
- Geef hierbij plakken zelf gebakken focaccia (eventueel geroosterd).

Velouté van kastanjes en koffie met knoflookchips

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Velouté:			
Kastanjes (hele gepeld)	160 gram	400 gram	800 gram
Koffiebouillon (zie hieronder)	0.4 liter	1 liter	2 liter
Boter	16 gram	40 gram	80 gram
Laurier	0.4 blaadje	1 blaadje	2 blaadjes
Fleur de sel			
Koffiebouillon:			
Kippenbouillon	2 dl	5 dl	10 dl
Melk	2 dl	5 dl	10 dl
Boter	8 gram	20 gram	40 gram
Koffiebonen ongemalen	12 gram	30 gram	60 gram
Koffiebonen gemalen	4 gram	10 gram	20 gram
Sjalotjes schoon	20 gram	50 gram	100 gram
Witte wijn	0.2 glas	0.5 glas	1 glas
Knoflookchips:			
Knoflook	0.8 tenen	2 tenen	4 tenen
Olijfolie			
Garnering:			

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Messen	Zeef
Koekenpan	Espresso kopjes		

Vorbereiding:

Koffiebouillon:

- Snijd de sjalotjes in dunne ringen.
- Fruit voor de koffiebouillon in een kookpan de in dunne ringen gesneden sjalotjes in de boter glazig.
- Blus af met de witte wijn.
- Laat de wijn helemaal verdampen en voeg dan de kippenbouillon en de melk toe.
- Breng de bouillon aan de kook en draai vervolgens het vuur uit.
- Voeg de ongemalen en de gemalen koffie bonen toe.
- Dek de pan af en laat de koffie 15 minuten trekken.
- Passeer door een zeef, met een doek, en houd warm.

Velouté van kastanjes en koffie met knoflookchips (vervolg)

Vorbereiding:

Velouté:

- Bak in een koekenpan de kastanjes met de laurier in de boter op laag vuur (kastanjes mogen niet verkleuren).
- Schenk de koffiebouillon erbij en dek de pan af.
- Laat op laag vuur 10 minuten zachtjes koken zodat de smaken zich kunnen vermengen.
- Voeg aan het eind van de kook tijd een snufje fleur de sel toe.

Knoflookchips:

- Pel de knoflook en snijd ze in dunne plakjes.
- Bak ze even in een met olie ingevette koekenpan.
- Laat ze uit lekken op keukenpapier.

Bereidingswijze:

Velouté:

- Haal de laurierblaadjes uit de koffiebouillon en schep de kastanjes eruit met een schuimspaan.
- Pureer de kastanjes en voeg dan steeds kleine beetjes bouillon toe.
- Het resultaat moet een heel smeug, schuimige velouté zijn.
- Breng de soep op smaak en houd hem warm.

Serveren:

- Verdeel de nog hete velouté over de espresso kopjes.
- Strooi de knoflookchips erover.
- Dien de soep meteen op.

Focaccia

Hoeveelheid		1 brood	
Ingrediënten			
Bloem Droge gist Zout Olijfolie extra vierge Water		850 gram 4 eetlepels 20 gram 0.6 dl 5 dl	
Garnering:			
Grof zeezout Olijfolie		1 eetlepel 3 eetlepels	

Materiaal:

Bekken			

Vorbereiding:

Focaccia brood:

- Verwarm de oven voor op 230°C.
- Meng alle droge ingrediënten en voeg de olijfolie en het water toe.
- Kneed het deeg gedurende **15 minuten** en zet het op een warme plaats.
- Laat rijzen totdat het volume verdubbeld is.
- Kneed opnieuw en laat dan weer 15 minuten rijzen
- Vet een bakplaat licht in met boter
- Verdeel een laag deeg van 1 cm op een bakplaat.
- Druk het deeg plat met de vingers en bestrooi met grof zeezout.
- Besprenkel met de eetlepels olijfolie.

Afbakken:

- Bak het brood 2 minuten in een oven van 230°C (onderin de oven).
- Breng de temperatuur dan terug tot 180°C.
- Bak nog 12 minuten. Kijk dan of het mooi gebruind is. Anders iets langer bakken.
- Neem het brood uit de oven en laat afkoelen op een rooster.
- Keer het brood tijdens het afkoelen om, om condensatie te vermijden.

Cannelloni van zoete aardappels met rauwmelkse geitenkaas en eend

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Rauwe eendenborst	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes
Zout			
Peper uit de molen			
<i>Cannelloni:</i>			
Zoete aardappels	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes
Zout			
Peper uit de molen			
Rauwmelkse geitenkaas	100 gram	250 gram	500 gram
<i>Garnering:</i>			
Eendenjus (zie ander recept)	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepel

Materiaal:

Scherp mes	Snijplank	Sushimatje	
------------	-----------	------------	--

Vorbereiding:

Cannelloni:

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Neem de plakken zoete aardappel en bestrooi ze met zout en peper.
- Leg ze tussen twee vellen bakpapier.
- Bak ze drie minuten in de oven.
- Neem ze uit de oven en laat afkoelen.
- Kook de eendenjus in tot een stroop.

Bereidingswijze:

Cannelloni:

- Bak de eend krokant op de vel niet om draaien en laat ze afkoelen.
- Leg op elk plakje zoete aardappel een plakje eend en daarop de geitenkaas.
- Rol ze zoals een sushi en snijd de uiteinden recht af.
- Verwarm lichtjes in de nog warme oven .
- Laat de eendenjus inkoken tot stroopdikte.

Serveren:

- Leg ze nu op een klein bordje
- Kwast een streep eendenjus diagonaal op het bord.

Eendenjus

Hoeveelheid		2 liter	
Ingrediënten			
Eendenkarkassen		2 kg	
Tomatenpuree		3 eetlepels	
Olijfolie		1 dl	
Wortel fijngesneden		300 gram	
Ui fijngesneden		200 gram	
Knoflook		0.5 bol	
Knolselderij grofgesneden		200 gram	
Prei		1 stuk	
Rode wijn		3 dl	
Water			
Zwarte peper		1 eetlepel	
Laurier		4 blaadjes	
Grijs zeezout		1 eetlepel	
Verse tijm		1 eetlepel	
Jeneverbes		1 eetlepel	
Kruidnagel		4 stuks	
Steranijs		2 stuks	
Bruine suiker		4 eetlepels	

Materiaal:

Oven	Soeppan	Messen	Snijplank
Litermaat	Zeef neteldoek		

Vorbereiding:

Eenden jus:

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Hak de eendenkarkassen in grove stukken en laat ze kleuren in de oven.
- Voeg de tomatenpuree toe.
- Verwarm de olijfolie in een grote soeppan en fruit hierin de groenten en de knoflook.
- Voeg de stukken eend toe en blus af met de wijn.
- Voeg zoveel water toe totdat alles onder staat en voeg de kruiden, specerijen en suiker toe.
- Breng aan de kook en laat zachtjes sudderen tot de eend gaar is.
- Schuim regelmatig af.
- Giet de bouillon door een zeef en kook hem vervolgens tot 2/3 in.
- Laat afkoelen en ontvet de bouillon.

Noot schrijver: de eendenjus is in de vriezer 3 maanden houdbaar

Pannacotta van bloemkool met gedroogde parmaham

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Pannacotta:</i>			
Bloemkoolroosjes	100 gram	250 gram	500 gram
Salie gehakt	0.2 eetlepel	0.5 eetlepel	1 eetlepel
Melk	0.24 liter	0.5 liter	1 liter
Zeezout			
Kookroom	1 dl	2.5 dl	5 dl
Gelatine	2.4 blaadje	6 blaadje	12 blaadjes
Kookvocht	0.2 dl	0.5 dl	1 dl
Peper en zout			
<i>Garnering:</i>			
Gedroogde parmaham	2 plakken	5 plakken	10 plakken

Materiaal:

Bekken	Mixer	Garde	Snijplank
Messen	Kleine vormpjes		

Vorbereiding:

Gedroogde parmaham:

- Verwarm de oven op 90°C (of warmkast of onder warmte brug).
- Men kan het ook in de magnetron op de hoogste stand tussen keuken papier in ± 3 minuten, maar wel een paar keer het keukenpapier vervangen.
- In de oven: leg de ham op een stuk bakpapier.
- Droog de ham in de oven totdat hij krokant is.
- Laat afkoelen.

Bereidingswijze:

Pannacotta van bloemkool:

- Kook de bloemkool en de kruiden in de melk met een snufje zout.
- Giet af, maar **bewaar het vocht**.
- Pureer en meng met de kookroom.
- Druk door een zeef en breng op smaak met peper en zout.
- Week de gelatine in het koude water en verwarm het kookvocht tot de gelatine oplost.
- Meng door het bloemkool mengsel.
- Leg op de bodem van de vormpje een papieren rondje
- Vul de vormpjes met het mengsel en laat enkele uren opstijven in de koelkast.

Serveren:

- Stort de pannacotta op een koud bord.
- Leg er een plakje gedroogde parmaham op.

Focaccia met hertensteak en pompoen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Hertensteak Olijfolie	140 gram 2 eetlepels	350 gram 3 eetlepels	700 gram 4 eetlepels
<i>Groente:</i>			
Pompoen Honing Peper en zout	100 gram 1 eetlepel	250 gram 2 eetlepels	500 gram 3 eetlepels
<i>Focaccia brood:</i>			
Zie ander recept			
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Koekenpan	Snijplank	Messen	Steelpan

Vorbereiding:

Vlees:

- Verwarm een pan met 1 lepel olijfolie.
- Bak de hertensteak even aan beide zijde zodat het binnenste nog rood is.
- Zet aan de kant, afgedekt met aluminiumfolie.
- Verwarm een steelpan met 1 eetlepel olijfolie.
- Bak hierin de pompoenplakken beetgaar en breng op smaak met peper en zout.
- Lepel er de honing over en laat karameliseren.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Snijd het focacciabrood in stukken van 3 x 5 cm.
- Snijd deze over de lengte door midden.
- Gril het focacciabrood en snijd de hertensteak in plakken.
- Leg beurtelings pompoen en hertensteak op het gegrilde focacciabrood.

Serveren:

- Neem een warm bordje en leg hierop het gegrilde focacciabrood.

Oesters Rockefeller

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Zeezout	300 gram	750 gram	1500 gram
Oesters nummer 2	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter	75 gram	150 gram	300 gram
Sjalotjes	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Spinazie	80 gram	200 gram	400 gram
Verse peterselie	1 eetlepel	2.5 eetlepel	5 eetlepels
Bladselderij	1 eetlepel	2.5 eetlepel	5 eetlepels
Vers broodkruim	1.6 eetlepel	4 eetlepels	8 eetlepels
Tabasco of cayennepeper			
Pernod	2.5 theelepel	5 theelepels	10 theelepels
Zout en peper			
Garnering:			
Citroen	0.5 stuk	1 stuk	2 stuks

Materiaal:

Oestermes	Koekenpan	Ovenschaal	Snijplank
Messen			

Vorbereiding:

Vulling:

- Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn.
- Was de spinazie zeer goed in ruim water, ontsteel ze en hak de blaadjes fijn.
- Was en hak de peterselie en bladselderij fijn.
- Maak broodkruim van de sneetjes witbrood.

Oesters:

- Maak de oesters open met een oestermes en een keukendoek.
- Leg de geopende oesters op een ovenschaal die bedekt is met wat grof zeezout, zodat de oesters niet om kunnen vallen.

Oesters Rockefeller (vervolg)

Bereidingswijze:

Vulling:

- Smelt de boter in een koekenpan en fruit de sjalotjes op een laag vuur 2 à 3 minuten.
- Roer de spinazie erdoor en laat deze slinken.
- Voeg de peterselie, bladselderij en het broodkruim toe.
- Bak alles 5 minuten zachtjes.
- Breng op smaak met zout, peper en tabasco of cayennepeper.

Oesters:

- Verwarm de oven op 220 °C.
- Verdeel de vulling over de oesters.
- Sprenkel op elke oester een paar druppels pernod.
- Zet ze ongeveer 5 minuten in de hete oven, tot ze borrelen en goudbruin zijn.

Serveren:

- Leg op klein bordje wat zeezout.
- Leg 1 oesters op elk bordje.
- Garneer met een partje citroen.

Gin and Tonic met witte chocolade brownie

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Tonic	2 dl	5 dl	10 dl
Gin	2 dl	5 dl	10 dl
Fijne suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Gelatine	0.4 blaadje	1 blaadje	2 blaadjes
Witte chocolade brownie			
Boter	50 gram	125 gram	250 gram
Witte chocolade	28 gram	70 gram	140 gram
Eierdooiers	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Kristal suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Bloem	22 gram	55 gram	110 gram
Bakpoeder	0.2 theelepel	0.5 theelepels	1 theelepel

Materiaal:

Vorbereiding:

Zet een bekken in de vriezer.

Gin and tonic:

- Breng tonic en gin aan de kook.
- Laat enkele minuten goed doorkoken.
- Los eerst de suiker en daarna de geweekte gelatine in het mengsel op.
- Laat afkoelen en draai tot ijs in de ijsmachine.

Witte chocolade brownie:

- Verwarm de oven voor op 170°C.
- Smelt de boter en de chocolade samen en bewaar tot later.
- Klop eierdooiers en suiker op.
- Voeg het chocolademengsel toe.
- Meng met de bloem en het bakpoeder.
- Stort op een bakplaat die bekleed is met bakpapier.
- Bak de brownie gedurende 25 minuten in de oven.
- Laat afkoelen op een rooster.

Gin and Tonic met witte chocolade brownie (vervolg)

Bereidingswijze:

Witte chocolade brownie:

- De brownie verkrumelen als deze is afgekoeld.

Gin and tonic:

- Als de ijsmachine klaar is het ijs eruit halen en in het bekken doen.
- Terugzetten in de diepvries.

Serveren:

- Op een ijskoud bordje een bol van het gin and tonic ijs.
- Hieromheen de verkrumelde witte chocolade brownie strooien.

Gebrande geitenkaas met slaatje en rozenwatersiroop

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Rozenwater (verkrijgbaar bij drogist)	05 dl	1 dl	2 dl
Fijne suiker	30 gram	75 gram	150 gram
Geitenkaas rol à 125 gram en 3 cm Ø	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Rietsuiker	4 theelepels	8 theelepels	16 theelepels
Kruidenmengsel:			
Dille	4 takjes	8 takjes	16 takjes
Kervel	4 takjes	8 takjes	16 takjes
Dragon	1 takje	2 takjes	4 takjes
Bieslook	4 sprietjes	8 sprietjes	16 sprietjes
Pistache noten (gepeld)	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Zonnebloempitten (gepeld)	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Rucola	20 gram	50 gram	100 gram
Dressing:			
Pedro Ximinez	0.2 dl	0.5 dl	1 dl
Walnotenolie	0.2 dl	0.5 dl	1 dl
Balsamico azijn	8 cc	20 cc	40 cc
Zout			
Peper			
Garnering:			

Materiaal:

Klein bordje			
--------------	--	--	--

Vorbereiding:

Rozenwater:

- Meng rozenwater met suiker en laat dat inkoken tot een lichte siroop.

Geitenkaas:

- Snijd de geitenkaas in schijven van 2.5 cm dik, schep op elk schijfje een theelepel rietsuiker.
- Brand af met een brander of leg kort onder de hete grill (vlak voor het door geven).

Dressing:

- Meng alle ingrediënten goed door elkaar en maak er een lekkere dressing van.

Kruidenmengsel:

- Rooster de zonnebloempitten.
- Pluk de kruiden grof.
- Was en snijd de rucola fijn

Bereidingswijze:

Serveren:

- Meng de salade met wat dressing.
- Leg de gebrande kaas aan de ene kant van het bordje.
- Leg er de kruiden/noten salade ernaast.
- Lepel er een beetje rozenwatersiroop over.



1 Gamba met truffelmayonaise en uientaartje



2 Paddenstoelenbouillon en veloute van kastanjes



3 Cannelloni van zoete aardappel en Panacotta van bloemkool



4 Oester Rockefeller en Focaccia met hertensteak en pompoen



5 Gin tonic ijs met witte chocoladebrownie
Gebrand geitenkaasje met rozenwater siroop





**Maandmenu
Januari 2011**

Aperitief: El Meson Blanco of onze rode of witte huiswijn

**Tempura van gamba met truffelmayonaise en
uientaartje**

Wijnadvies: El Meson Blanco, Domaine Ferrandiere Blanc of Tenute Nicolai

**Paddenstoelenbouillon met soja en rijstazijn en
Velouté van kastanjes en koffie met knoflookchips**

**Cannelloni van zoete aardappels, rauwmelkse
geitenkaas en eend en
Pannacotta van bloemkool en gedroogde parmaham**

Wijnadvies: Domaine Ferrandiere Rood of Barbera d'Alba

**Foccacia met hertensteak en pompoen en
Oester Rockefeller**

Wijnadvies: Domaine Ferrandiere Rood of Barbera d'Alba

**Gin en tonic - ijs met witte chocoladebrownie en
gebrand geitenkaasje**

Wijnadvies: Dessertwijn

Koffie, Espresso, Cappuccino

Witte wijnen januari – februari 2011

HUISWIJN

Baronnie de Canet 2007

Zuid - Frankrijk

Druivensoort: Sauvignon Blanc, Chardonnay

Met de 20 jarige ervaring van oenologe Caroline de Beaulieu van Château Canet, Hanos Nijmegen en de wijncommissie van de CCN werd deze wijn samengesteld. De combinatie van de verschillende druivensoorten maakt het tot een mooi, fris en vol glas wijn.

De Sauvignon Blanc zorgt voor fris en fruitig, de Chardonnay geeft de wijn een vleugje houtlagering. Eindelijk..... een huiswijn. Vanaf nu iedere maand terug te vinden op de kaart.

El Meson Blanco 2009

D.O.C Rioja, Spanje

Druivensoort: Viura

Exclusief gemaakt van de Viura druif is dit een schoolvoorbeeld van een witte Rioja.

Door een zeer streng gecontroleerde gistingstemperatuur ontstaat een bleek gele wijn met een zeer goede balans tussen zuren en frisheid.

Dit resulteert in een makkelijk drinkbare witte wijn die het uitstekend doet als aperitief, maar ook een goede begeleider van vele vis en licht vleesgerechten

Domaine Ferrandiere Prestige Blanc 2009

Vin de Pays d'oc, Zuid Frankrijk

Druivensoort: Viognier, Sauvignon blanc en Chardonnay

Deze bijzondere wijn. samengesteld uit drie druivenrassen Viognier (6 maanden rijping op hout) Sauvignon blanc en Chardonnay deze rijpen op stalen tanks.

Deze drie rassen geven een symphonie van geuren zoals amandel, bloemen, honing.

Smaakpallet van gegrilde amandelen en tonen van excoten en citrus.

Cesari Cento Filari 2009

D.O.C. Lugana, Italië

Druivensoort: Trebbiano en Chardonnay

Lugana is een wijngedebiet net ten zuiden van het Gardameer in Veneto, waar kwalitatief zeer goede wijn gemaakt wordt. De wijn is voor het grootste gedeelte gemaakt van de Trebbiano di Lugana en slechts een tiende deel is Chardonnay (wat de wijn net meer ronding en body geeft.) Zowel fruit, bloemen en kruiden zijn te ontdekken in het bouquet. Mede dankzij de rijping op een stalen cuve, is het een hele frisse wijn met een evenwichtige structuur.

Tenute Nicolai 2009

Toscana, Italië

Druivensoort : Sauvignon blanc

De Tenute Nicolai wordt als een van de betere wijngaarden beschouwd in het gebied van Toscane. Deze Sauvignon-blanc onderscheidt zich door zijn geur en smaak van andere meer herkenbare sauvignons. Daardoor is hij uniek, met een bouquet van banaan en meloen totaal anders als de bloemigheid en het grassige van zoveel andere sauvignons uit de wereld De tonen worden gevolgd door een aromatische zachte smaak waarin een onberispelijke zuiverheid naar voren komt. Een klasse wijn uniek in smaak en kwaliteit.

Rode wijnen januari – februari 2011

HUISWIJN

Baronnie de Canet 2007

Zuid-Frankrijk

Druivensoort: Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache

Met de 20 jarige ervaring van oenologe Caroline de Beaulieu van Château Canet, Hanos Nijmegen en de wijncommissie van de CCN werd deze wijn samengesteld. De combinatie van de druivensoorten, 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot en 10% Syrah, zorgt voor een rijpe, fruitige wijn met een zachte, kruidige afdronk.

Eindelijk..... een huiswijn. Vanaf nu iedere maand terug te vinden op de kaart.

Domaine Ferrandiere 2008

Vin de Paus D'oc, Frankrijk

Druivensoort : Cabernet Sauvignon, Syrah, Carrignan, Grenache noir

Een rode wijn van goede kwaliteit met een ietswat ingetogen karakter, die na verloop van tijd zijn smaak en bouquet prijsgeeft.

Smaakbouquet van bramen, rood fruit die prachtig harmoniseren met de elegante tannines.

Het hout is aangenaam aanwezig met in de afdronk tonen koffiebonen en chocolade.

Barbera d'Alba 2007

D.O.C. Carlot, La Morra, Italië

Druivensoort: Barbera

Deze klassewijn van de familie Marrone, een rode wijn met veel rood fruit, vol zachte elegante tannines. Met een aangename frisheid is deze wijn zeer toegankelijk in aanzet, maar ontpopt zich tot een stevig kaliber vol smaakimpressies en avontuur.

Een wijn die qua kwaliteit zich onderscheidt van veel soortgenoten in het gebied.

Een belevenis van een stukje familiecultuur uit deze streek van Italië.

Lilian Ladouys 2004

St.Estèphe, Bordeaux Frankrijk

Voor de liefhebber: een stevige, complexe en geconcentreerde wijn..

Cesari Amarone Il Bosco 2000

Veneto, Italië

Deze wijn wordt alleen geproduceerd als de druiven gezond zijn en de oogst van superieure kwaliteit. Bovendien kunnen niet alle druiven bij oogst worden gebruikt voor de Amarone wijn dit, ten gunste van de kwaliteit.

Il Bosco is een kleine wijngaard met druivenstokken van 25 jaar oud.

De flessen van de Amarone zijn met de hand genummerd.

Deze wijn is krachtig en complex met indrukken van kers, rozijnen en zondoorstoofd fruit. Het is een uitstekende begeleider van zware vlees- en wildgerechten.