

Wildmenu de Swaen

Viergangen wildmenu de Swaen 40,00

* Op lage temperatuur gegaarde fazantenborst,
"waldorfsalade" en twee bereidingen van peperkoek

2012 Oliver Zeter 'S Cuvee' White, Pfalz, Duitsland

* Gebakken houtduif met gerookte rode biet, parelgort,
gekonfijte bout, eendenleverkrul en notenvinaigrette

2010 Nero d'Avola, Parva Res, Sicilië, Italië

* Gebakken hertenfilet met stoverij, aardappelschuim,
knolgroenten, paddenstoelen en jus van specerijen

2012 Bila-Haut, M. Chapoutier, Cotes du Roussillon, Frankrijk

* Crème van earl grey thee met bereidingen van
witte chocolade en bergamot

2011 Muskat Ottonol, Auslese, Tschida, Burgenland, Oostenrijk

Wijnen per glas 6,00

Wijnen per fles 28,50

