



BERGVLIED
— CULINAIR —

Maandmenu

Voorgerecht

Romige geflambeerde zalm maki's met edamame, pikante taugé, avocado, komkommer en soja.

Hoofdgerecht

Oosters draadjesvlees met citroengras, mihoen, shiitake, doperwten, gepofte knoflookolie, bosui en gele wortel.

Nagerecht

Braam, witte chocolade en pecannoten.





Wijnsuggesties

Voorgerecht

Cave de Turckheim Baron D'Alsace Pinot
Gris

Streek: Turckheim, Frankrijk

Vol geel van kleur. Typisch aroma van roos,
lychee en gember. Volle zachte smaak met
zoetje.

Hoofdgerecht

Black Label Valpolicella Ripasso Superiore

Streek: De Valpolicella, Italië

Een 2de vergisting op de schillen van
Amarone druiven geeft de wijn structuur.
Aroma's van kers, bes en hints van toast.
Zijdezachte tannines.

