

Dodici on Tour

- VIVERE LA DOLCE VITA DI DODICI CHEFS A CASA TUA -

Alleen diner inclusief brood / amuses **€75 p.p.**

All-inclusive* inclusief aperitief / wijnen / water / friandises / espresso Martini **€95 p.p.**

- Menu 1 -

biologisch brood met roomboter,
olijfolie en fleur de sel

crème brûlée van geitenkaas,
koude bouillon van tomaat, soesje
met parmezaan crème

* wijn: *Domus Picta Prosecco*

■■■

terriner van eendenlever met
boerenjongens, crumble van brioche
brood en structuren van rode biet

* wijn: *Les Faisses Chardonnay*

■■■

bisque d'homard met zachtgegaarde
wilde gamba, tomaat en haring kaviaar

* wijn: *Les Faisses Chardonnay*

■■■

runder sucade steak met creme van
pompoen, aardappel gratin, beuken-
zwammetjes en rode wijn jus met zwarte
knoflook en rozemarijn

* wijn: *Nius Syrah*

■■■

appeltaart Dodici;
diverse bereidingen met appel,
amandel, yoghurt en citroen

* wijn: *Weingut Dorwagen Beerenauslese*

■■■

bonbons van chocolaterie van Dam,
madeleine, amandelkrul

* cocktail: *Espresso Martini*

- Menu 2 -

biologisch brood met roomboter,
olijfolie en fleur de sel

crème brulee van geitenkaas,
koude bouillon van tomaat, soesje
met parmezaan crème

* wijn: *Domus Picta Prosecco*

■■■

tonijn tataki met wakame, wasabi
crème, komkommer, sesam tuille en
komkommer/gember sorbet

* wijn: *Celliers des Chartreux Viognier*

■■■

schorseneren crèmesoepp, crostini met
olijven en parmezaan, aardappel/truffel
salade en crumble van serranoham

* wijn: *Celliers des Chartreux Viognier*

■■■

krokant gebakken buikspek,
met zachtgegaarde zuurkool, aardappel
gratin, beukenzwammetjes en jus van
rode port en grove mosterd

* wijn: *8ocho Cabernet Sauvignon Reserva*

■■■

appeltaart Dodici;
diverse bereidingen met appel,
amandel, yoghurt en citroen

* wijn: *Weingut Dorwagen Beerenauslese*

■■■

bonbons van chocolaterie van Dam,
madeleine, amandelkrul

* cocktail: *Espresso Martini*

