

# ***WIJNCLUB van BEERSEL***



Oud Ddorp 16-18

## HUIZINGEN

Vrijdag 17 juni 2011

# wijnen

FR – Champagne Adam-Garnotel  
aangeboden door de voorzitter

-o-O-o-

ZA – Franschhoek  
Porcupine Ridge – viognier-grenache

-o-O-o-

PT – Alentejo – Reguengos  
Esporao reserva wit

-o-O-o-

IT – Vino Nobile de Montepulciano  
Poliziano

-o-O-o-

PT – Porto  
Andresen – Late Bottled Vintage

# menu

Koude en warme degustatiehapjes van de chef

-o-O-o-

Witte Mechelse **asperges** “2x gebracht”

- koud : gerookte zalm, mierikswortel, carpaccio zalm en asperges
- warm : op lage t<sup>o</sup> gegaard, lamsoor, oester, gebakken asperges

-o-O-o-

**Zeebaars** met de lijn gevangen, op vel gebakken, rissotto met kreeft  
zuidere groentenratatouille – aardpeer – jus van kreeft

-o-O-o-

**Lam** van Texel : carré – schouder – bil  
ratatouille – lavas – aubergine – aardappel

-o-O-o-

Dessertjes van de chef

-o-O-o-

Koffie en huisbereide mignardises