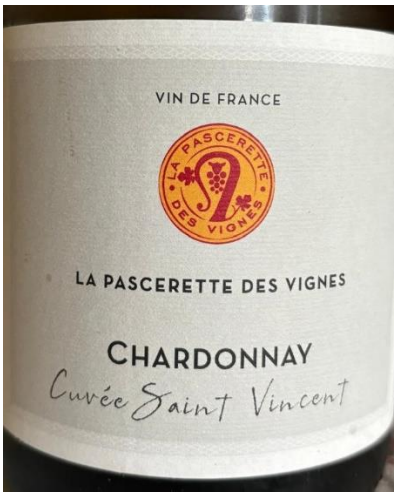
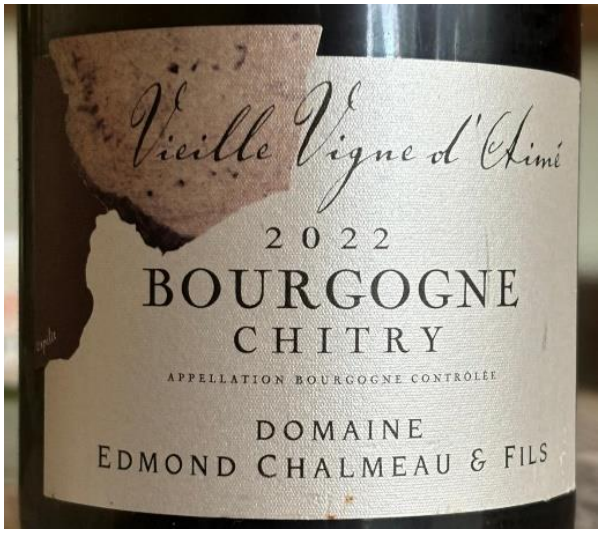
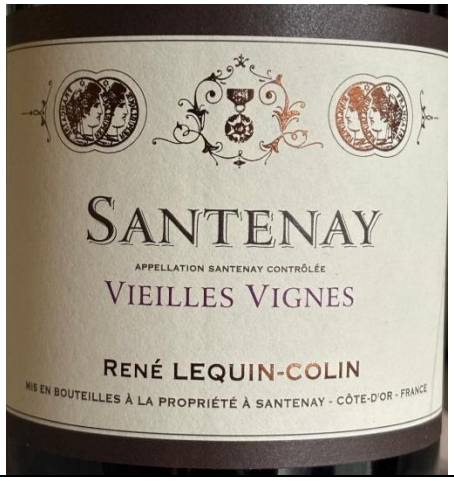
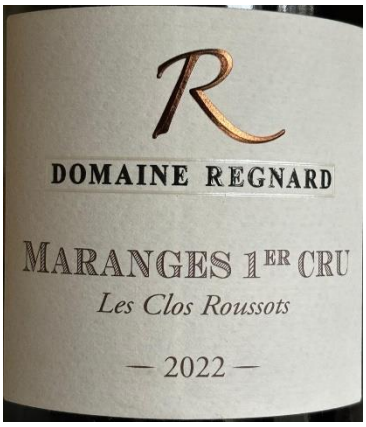
Wijn 1	
	Wijn: Chardonnay, Cuvée Saint Vincent 2021, Wit 12,5% Producent: Domaine la Pascerette des Vignes www.pascerettedesvignes.com Prijs: € 14,75 Beoordeling: Het is een heerlijk frisse wijn, knisperig en fruitig, die goed combineert met de amuse. De plantaardige zalm doet de naturel zalm echter niet vergeten.
	Menu 1: Amuse Plantaardige zalm met Japanse Hijiki (zeewier), wasabi (Japanse mierikswortel) mayonaise, borage (komkommerkruid) en zeewierkaviaar
Wijn 2	
	Wijn: Bourgogne Chitry, Vieilles Vignes d'Aimé 2022, Wit 13% Producent: Domaine Edmond Chalmeau & Fils (Côtes d'Auxerre – 8 km van Chablis) Prijs: € 19,50 www.chalmeau.fr De wijnstokken zijn hier ca. 40 jaar oud. Beoordeling: De wijn heeft een aangenaam vetje, is fris en bevat een behoorlijke dosis hout; de houttonen zijn dan ook terug te proeven. Vormt een goed samenspel met het gerecht.

<table>
<tr><td> </td><td><u>Menu 2</u>: Voorgerecht
Carpaccio van oesterzwam, gebrande Enoki paddenstoelen (gouden naald of fluweelpoot), rucola, cipolline borettane (Borretane uien in balsamico azijn)
Garnering: cashew noten, parmezaanse kaas en gegrilde ingelegde tomaat.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wijn 3</td></tr>
<tr><td rowspan="4">
</td><td><u>Wijn</u>:
Pinot Noir, Cuvée Saint Vincent 2020, Rood 13%</td></tr>
<tr><td><u>Producent</u>:
Domaine la Pascerette des Vignes
<u>Prijs</u>: €14,95</td></tr>
<tr><td><u>Beoordeling</u>:
De kleur is diep donkerrood met een lichte ring. De wijn is herkenbaar als pinot noir (kersen), is echter minder transparant.
De wijn is goed ondersteunend bij het gerecht.</td></tr>
<tr><td><u>Menu 3</u>: Tussengerecht
Romige knolselderijsoep met cantharellen en gebrande macadamia noten. Deze soep werd door de proevers als verrukkelijk, vol smaak en romig beoordeeld.</td></tr>
</table>

Wijn 4	
	Wijn: Montagny 1er Cru Vieilles Vignes 2022, Wit 13% Producent: Domaine Francois Berthenet Prijs: € 25,50 De wijnstokken zijn hier ca. 50 jaar oud. Beoordeling: Mooie volle ronde wijn. In de bodem zit veel kalk. De oude stokken zijn > 45 jaar oud. De wijn heeft voor 75% in eiken vaten gerijpt. Deze rijke wijn heeft een mooi botertje en een lange afdronk. Menu 4: Hoofdgerecht Arabische tajine met pompoen, zoete aardappel, feta, Ras el hanout, Baharat (Arabische specerijen-melange: o.a. paprikapoeder, komijn en kaneel), paddenstoelen en koriander. Een heerlijk gerecht; wijn en hoofdgerecht combineerden uitstekend.
Wijn 5	
	Wijn: Santenay Vieilles Vignes 2022 Wit Producent: Domaine René Lequin-Colin Prijs: € 24,50 Beoordeling: De wijn is fris van smaak, mineralig en heeft een mooie zuurgraad. Smaak: kruisbes en amandel. Menu 5: pre dessert Crème brulée – klassieke recept

Wijn 6	
	Wijn: Maranges 1er Cru Les Clos Roussots 2022 Rood 13,5% Producent: Domaine Regnard Prijs: € 32,50 Beoordeling: Helder, lichtrood van kleur. Geur: framboos en ander rood fruit. Zachte tannines, mede bepaald door de rijping op vat. Mooie lange afdronk. Een kostelijke wijn.

Wijn 7	
	Wijn: Witte Port Producent: Nieport Prijs: onbekend. Beoordeling: Door zijn leeftijd had deze port een mooie roze kleur gekregen. De smaak was nog altijd prima en combineerde goed met de verschillende geserveerde kazen. Menu 6: Nagerecht Assortiment van mooie kazen van Kaas & Smaak Wierden: - Déliche de Bourgogne - Reade Jutter van Terschelling - Tomme de Savoie grand affiné - Selle sur Cher geitenkaas - Blauwklaver, zachte blauwader uit Nederland