

## WIJN

### **Mar de Frades Albarino Rias Baixas**

Aroma's van bloemen en citrus. Zuiver en elegant. Fris en ziltig, met minerale tonen en tropisch fruit.

*Wit, Albarino, Spanje*

### **Farina Pinot Grigio**

Aroma's van peer en ananas met een bloemige tint.

*Wit, Pinoit Grigio, Italië*

### **Grüner Veltliner Kamptal**

Fruitige klassieke wijn met een pepertje. Zachte zuren en fruitgeur. Minerale afdronk

*Wit, Grüner Veltliner, Oostenrijk*

### **Poggio Le Volpi Tator Primitivo**

Granaatrood van kleur. Aroma's van rijp rood fruit en jam. Tonen van kaneel, gedroogde vijgen en amandelen. Volle smaak en structuur.

*Rood, Primitivo, Italië*

### **Banyuls**

Zoete wijn met een hoger alcoholpercentage. Pas na 5 à 6 jaar wordt Banyuls op de fles gebracht. De smaak zweeft tussen Port en Madeira en heeft een aantrekkelijke, oranjebruine, heldere kleur gekregen. Het bouquet van gekonfijt fruit en gekrente rozijnen blijven in afdronk zeer lang nahangen.

*Rood, dessert wijn, Grenache, Frankrijk*

### **Cava Clos Amadore Brut Reserva**

**gecombineerd met "La Cilla" Pedro Ximenez Sweet sherry, Barbadillo**

Fruitige, frisse Cava met fijne, elegante bubbeltjes en toch stevig. Bevat aroma's van citrusfruit, groene appel en een hint van gerijpt wit fruit. gecombineerd met "La Cilla" Zeer dikke, zoete, geconcentreerde sherry afkomstig van Pedro Ximenez stokken met een leeftijd van 35 jaar. Rijping van minimaal 5 jaar op vaten van Amerikaans eikenhout volgens het traditionele solera-systeem.

€42,50

## 5-GANGEN MENU

### **Carpaccio van langoustine**

Citrus vinaigrette, Granny Smith, komkommer, kafir

### **Coquilles**

Bloemkool, Radijs, Inktvisinktschuim

### **Kabeljauw met Wilde Gamba**

Zeekraal, bosui, enoki, kokos, rode curry

### **Tournedos Rossini**

Ossenhaas, ganzelever, truffel, knol, lamsoor

### **Kaas**

Comté, Blue Stilton, Munster, Taleggio Vero

### **Of**

### **Rabarber**

Witte chocolade, goud, framboos

~~€75~~ €69

DEZE TIJDELIJKE ACTIE IS ENKEL GELDELD OP DINSDAG, WOENSDAG EN DONDERDAG

## WIJN

### **Mar de Frades Albarino Rias Baixas**

Aroma's van bloemen en citrus. Zuiver en elegant. Fris en ziltig, met minerale tonen en tropisch fruit.  
*Wit, Albarino, Spanje*

### **Farina Pinot Grigio**

Aroma's van peer en ananas met een bloemige tint.  
*Wit, Pinoit Grigio, Italië*

### **Grüner Veltliner Kamptal**

Fruitige klassieke wijn met een pepertje. Zachte zuren en fruitgeur. Minerale afdrank  
*Wit, Grüner Veltliner, Oostenrijk*

### **Poggio Le Volpi Tator Primitivo**

Granaatrood van kleur. Aroma's van rijp rood fruit en jam. Tonen van kaneel, gedroogde vijgen en amandelen. Volle smaak en structuur.  
*Rood, Primitivo, Italië*

### **Banyuls**

Zoete wijn met een hoger alcoholpercentage. Pas na 5 à 6 jaar wordt Banyuls op de fles gebracht. De smaak zweeft tussen Port en Medeira en heeft een aantrekkelijke, oranjebruine, heldere kleur gekregen. Het bouquet van gekonfijt fruit en gekrente rozijnen blijven in afdrank zeer lang nahangen.  
*Rood, dessert wijn, Grenache, Frankrijk*

**of**

### **Cava Clos Amadore Brut Reserva gecombineerd met "La Cilla" Pedro Ximenez Sweet sherry, Barbadillo**

Fruitige, frisse Cava met fijne, elegante bubbeltjes en toch stevig. Bevat aroma's van citrusfruit, groene appel en een hint van gerijpt wit fruit. gecombineerd met "La Cilla" Zeer dikke, zoete, geconcentreerde sherry afkomstig van Pedro Ximenez stokken met een leeftijd van 35 jaar. Rijping van minimaal 5 jaar op vaten van Amerikaans eikenhout volgens het traditionele solera-systeem.

€35

## 4-GANGEN MENU

### **Carpaccio van langoustine**

Citrus vinaigrette, Granny Smith, komkommer, kafir

### **Kabeljauw met Wilde Gamba**

Zeekraal, bosui, enoki, kokos, rode curry

### **Tournedos Rossini**

Ossenhaas, ganzelever, truffel, knol, lamsoor

### **Kaas**

Comté, Blue Stilton, Munster, Taleggio Vero

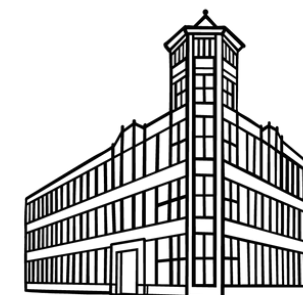
**of**

### **Rabarber**

Witte chocolade, goud, framboos

~~€65~~ €59

DEZE TIJDELIJKE ACTIE IS ENKEL GELDELD OP DINSDAG, WOENSDAG  
EN DONDERDAG



**DE TIMMERFABRIEK**  
HOTEL GASTROBAR

**Vlissingen**