



mauroelicious

MENU

2-gangen € 32,50 / 3-gangen € 42,50

SOMMELIER'S CHOICE

Wijnarrangement (ook los per glas te bestellen)

2 gangen – 2 glazen € 14,50 p.p.

3 gangen – 3 glazen € 19,50 p.p.

STARTER

Gerookte eendenborst & rillette van eend / 17

Fijn gerookte eend, zachte rillette en frisse accenten

Ponga Sauvignon Blanc – Marlborough

Klassieke Franse uiensoep (v) / 13

Rijk getrokken groentebouillon, crouton en met
Gruyère gratineerd

Weingut Martinshof Weissburgunder – Duitsland

Zalmmousse & garnalenkroketje / 15

Luchtige mousse van zalm, krokant kroketje van Hollandse
garnalen en brioche

Fournier MMM Pinot Noir – Frankrijk

MAIN

Skrei filet / 29

Perfect gegaarde winterkabeljauw, puur en verfijnd

Eidosela Albariño – Rías Baixas

Filet mignon / 33

Malse ossenhaas met spinazie, paddenstoelen, aardappeltaartje
en romige stroganoffsaus

Côtes-du-Rhône 'Grand Veneur' – Alain Jaume

Pasta aglio e olio (v) / 25

Olijfolie, knoflook, rode peper en Parmezaanse kaas

Esterhazy Stein Grüner Veltliner – Oostenrijk

DESSERT

Clafoutis van appel & amandel / 13

Warme cake met amandelen, geserveerd met amandelijs

Ruby Port (Pocas)

Plateau du fromage / 13

4 soorten kaas met appelstroop

Kopke 10 Year Old Tawny Port