

ELZAS MENU



De Franse Elzas grenst aan Duitsland en Zwitserland en daardoor is er een interessante gastronomische mix van smaken ontstaan waarbij zeker de exquisite wijnen uit dit gebied niet vergeten mogen worden. We serveren typische gerechten uit de Elzas die we op authentieke wijze voor u bereiden.

Van 12.00 tot 19.00 uur

Voorgerechten

Potage Poireaux Pommes de Terre 6.5
Zachte soep van prei en aardappel met croutons en crème fraîche

Tarte Alsacienne aux Oignons et Cumin 9.5
Gebakken uientaart uit eigen oven met een hint van komijn en emmentaler kaas
Wijnadvies: Muscat of Gewurztraminer

Salade Vosgienne 10.5
Goed gevulde salade in Vogezen stijl met krop sla, tomaat, ei, croutons, aardappel, sjalot, gerookt spek, Franse augurk, en zachte mosterd vinaigrette (ook zonder spek te verkrijgen)
Wijnadvies: Muscat

Terrine d'Agneau aux Cranberries 11.0
Huisgemaakte lamspaté met cranberries en rozijnen, geserveerd met knoflook crostini en franse augurkjes
Wijnadvies: Riesling of Pinot Noir

Hoofdgerechten

Coq au Riesling 17.0
Kippenpoot en dij langzaam gegaard in een zachte romige saus met Riesling wijn en champignons met tofaille en rode kool met appel en kastanje
Wijnadvies: Riesling

Choucroute Garnie (vanaf 2 personen) pp 17.0
Elzasser zuurkool schotel met aardappeltjes, gerookt spek, elzasser worst en beenhammetje
Wijnadvies: Pinot Blanc of Riesling

Mélange de légumes gratinés avec munster et emmental 12.5
Groenten gegratineerd in de oven met munster en emmentaler kaas
Wijnadvies: Pinot Noir

Dessert

Tarte au Fromage Blanc 5.0
Gebakken kwarktaart met eau de vie de kirsch en rozijnen

Tarte aux Pommes 5.0
Elzasser open appeltaart

Tarte aux Prunes 5.0
Open pruimenttaart met vanille en kaneel

Fromage Munster et cumin 4.0
Stukje typische kaas uit de Elzas met desembrood
Wijnadvies: Pinot Noir of Gewurztraminer

ELZAS WIJN



Onze wijnleverancier Nico McGough van Bosman Wijnkopers koos voor de eminente wijnen van de gezusters Amélie & Cécile Buecher van Vignoble Les Deux Lunes uit Wettolsheim. Zij zijn de 7e generatie aan het roer bij dit biodynamisch werkende wijnbedrijf.

ELZASplank

Proeverij van drie wijnen met hapjes uit de Elzas



pp 15.5

Bubbels

Crémant D'Alsace 'Eclipse' - 2011 6,5 / 37,5
Brut Zero. Levendig bruisend, prachtig droog, super elegant. Winnaar van de Crémant test in Wine Life Magazine.

Wit

Muscat D'Alsace 'Cémélie' - 2014 5,5 / 32,5
Droge, maar weelderig geurende wijn van 100% muskaat druiven. Een locale specialiteit.

Pinot Blanc 'Apogée' - 2016 5,5 / 32,5
Genoemd naar het meest ver weg gelegen punt in de eliptische baan van de maan om de aarde. Een prachtige, stijlvolle, ingetogen, droge wijn.

Riesling D'Alsace 'Cécile' - 2015 7,0 / 39,5
Genoemd naar wijngaard Specialist Cécile, zij is één van de twee 'manen', Les deux Lunes. Een top voorbeeld van verfijnde, droge riesling.

Gewurztraminer 'Amélie' - 2015 6,5 / 37,5
Wijnmaakster Amélie (de andere van de twee manen) gaf haar naam aan deze weelderige, niet geheel droge, indrukwekkende wijn.

Rood

Pinot Noir 'Périgée' - 2016 6,5 / 37,5
Genoemd naar het punt waarop de maan het dichtst bij de aarde staat. In het glas is dit elegant, licht rood. Met stijl en lengte.

Tip → Elzas proeverij

Zondag 25 november 16.00 uur pp 67.5
5 gangen diner met wijnarrangement.
Reserveren restaurant@greensinthepark.nl
of telefoon 070 36 95 373
www.greensinthepark.nl