

Menu restaurant De Groene Lantaarn in Staphorst 20 november 2020

Amuses:

- Rode biet, makreel en dashi gelei
- Amandel, ganzenlever en appel
- Spekbokking en Amsterdamse ui
- Schapenkaas en olijventapenade
- Kaas, tomaat en basilicum
- Kreeftensoep met Pernod

Menu

1. Drop(schuim) met ganzenlever en kersen
Huxelrebe auslese 2018, Weingut Huff, Rheinhessen
<https://www.weingut-huff.com/>
2. Coquille en coquilletartaar in koolrabireepje met kaneelsaus
Chenin Blanc 2016, Domaine des Trottières, Loire
<http://www.domainedestrotties.com/>
3. Agnolotti del plin* met Parmezaanse kaas en eekhoorntjesbrood
Saperavi 2010, Schuchmann, Georgië
http://www.schuchmann-wines.com/winery/portfolio_page/saperavi-red-dry-2011/
4. Duif uit Anjou, pootje, borst, hart en lever, Judasoor
Bizi Berri 2013, Domaine Brana, Frans Baskenland
<http://www.brana.fr/PBSCProduct.asp?ItmID=29225249>
5. Snijbonenijs, crème fraîche, olijfolie
Gewürztraminer 2017, Weingut Stern, Pfalz
<https://www.weingut-stern.de/zwei-sterne-weine/weissweine-0-75-liter/25/2018-gewuerztraminer-fruchtig>
6. Mandarijnijs, tropisch fruit op een knapperige gebakstreep
Idem

Friandises

- Spekkoek
- Oliebolletje
- Rolletje ...
-
- Huisgemaakte bonbons (whisky, zwarte bes) van een vliegtuigtrolley

*Geen plien dus:

Agnolotti is het kleine broertje van ravioli uit Piemonte

De miniatuurversie hiervan is Agnolotti del plin