



BERGVLIET  
— CULINAIR —

# Maandmenu

## Voorgerecht

Combinatie van tonijntartaar en tataki van tonijn met radijs, ponzu, groene asperges en zeebanaanantjes.

## Hoofdgerecht

Eendenborstfilet geserveerd met een zoete rode wijnsaus, aardappelschuim, rode uiencompote en gepofte tomaatjes.

## Nagerecht

Chocoladeparfait met hazelnoot en duindoornbes.





# Wijnsuggesties

## Voorgerecht

*Villa Cornile Mueller Thurgau*

Soepel, met hints van citrus, kruidigheid en mineraliteit. Bijzondere wijn uit de Dolomieten. Heerlijk bij groene asperges!

## Hoofdgerecht

*Bennati Feudo Italia Montepulciano d' Abruzzo*

Volle, robuuste smaken van rood fruit en zoete bramen. Rond mondgevoel met kruidig karakter en verfijnde rokerigheid.

