

CHEF'S SIGNATURE

BOK

VOORGERECHT | SPEKBOKKING

Spekbokking | rode biet | aardappel | mierikswortel

*Wijnsuggestie: **Viu Manent**, Chardonnay Reserva, Colchagua, Chili*

*Biersuggestie: **Razende Bok van Tesselaar familiebrouwerij**, ondergistend gebrouwen bokbier, 6,5%*

TUSSENGERECHT | GEITENBOK

Geitenbok | roomkaas | vijgen | curly kale

*Wijnsuggestie: **Kurt Angerer**, Grüner Veltliner, Kamptal, Oostenrijk*

*Biersuggestie: **Texels Bock van de Texelse Bierbrouwerij**, ongefilterd herfstbier, diepe robijnrode kleur met karamelachtige smaak dankzij de geroosterde gerstemout, 7,0%*

HOOFDGERECHT | TRIO VAN BOK

Reebok | zoete aardappel | peterseliewortel | dadel | cashewnoot

*Wijnsuggestie: **Louis Jadot, Beaujolais-Villages Combe aux Jacques**, Beaujolais, Frankrijk*

*Biersuggestie: **Stoombock van Brouwerij TX**, laag gistend bier dat stapsgewijs op hogere temperatuur wordt gebracht, deze methode heet 'steamen', het eerste bockbier dat volgens deze methode gebrouwen wordt, 8,2%*

KAAS

Diverse Texelse en 'overkantse' kazen met een ode aan de bok

*Wijnsuggestie: **Graham's Six Grapes**, Portugal*

DESSERT | BOCKBIER

Bockbier | chocolade | pompoen | honing | kumquats

*Wijnsuggestie: **Casa de la Ermita Dulce**, Monastrell*

Jumilla, Spanje

*Biersuggestie: **Stormbock van de Texelse Bierbrouwerij**, gerstewijn van hoge gisting, dat zich door ontwikkelt in de fles, 10%*