

# CHEF'S SIGNATURE

NIEUWE OOGST

## VOORGERECHT | MILLE FEUILLE

Aardappel | ganzenborst | blue skin radijs

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

*Biersuggestie: **Eyerlander** van de Texelse Bierbrouwerij, een amberbier gebrouwen met diverse soorten geroosterde mout, 5,5%*

## TUSSENGERECHT | VICHYSOISE

Koud geserveerd | rogge | aardappel | prei | gekonfijte citroen | kaffir lime

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

*Biersuggestie: **Witte Tessel-Aar**, gebrouwen met ons eigen tarwe van Hoeve Nieuw Breda, bovengistend weizenbier, 4,9%*

## HOOFDGERECHT | BUIKSPEK

Wortel | aardappelgratin | pieperbier | honing

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

*Biersuggestie: **Dubbel** van de Texelse Bierbrouwerij, donker speciaalbier, 6,4%*

## KAAS

Diverse Texelse en 'overkantse' kazen met verschillende garnituren

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

## DESSERT | BRAMEN

Donut | chocolade frites | bramen | appel | peer

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

*Jumilla, Spanje*

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

- Robin, Chefkok restaurant Gusta -

