

TASTING DINER DE WATERMOLEN ism AD BIBENDUM FINE WORLD WINES

In het kader van het jubileumjaar van 'De Watermolen' organiseren zij samen met ad Bibendum een speciale thema-avond rond de 'nieuwe wereld'. Naast het 60-jarig bestaan van 'De Watermolen', blazen wij ook 20 kaarsjes uit dit jaar en dat mag gevierd worden. Deze wijnavond rond wijnen uit de 'nieuwe wereld' zal doorgaan op vrijdag 13 oktober 2017 om 19 uur.

Meesterkok Dirk Wittebrood stelt het volgende menu voor:
ad Bibendum selecteert volgende wijnen:

*Oester, appel, komkommer, zwarte peper
Mosseltempura, savoradip, gerookt mosselsap
Varkensbuik, sweet chili, pinda, koriander*

Italia – La Vigna di Sarah 'Rive di Cozzuolo' Brut - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOC

*Huisgerookte Schotse zalm
Groene tomaat – dille – yoghurt – parmezaan*

New Zealand – Momo 'Organic' Sbl – Marlborough '15
España – Shaya Verdejo – Rueda '15

*Noordzee kabeljauw
Gebraiseerd witloof – graanmosterd – grijze garnaal*

USA – Stag's Leap Karia Chardonnay '15 – Napa Valley
Portugal – Van Zellers 'VZ' Branco '15 – Douro

*Wilde eend
Madeirajus – ganzenlever – 'bloedworst' – herfstchampignons*

Australia – Leeuwin Estate 'Siblings' Shiraz '14 – Margaret River
Australia – St John's Road BLOCK 8 Shiraz '14 – Barossa Valley

*Witte chocolade – druiven
Limoen – gember – basilicum – pijnboompitten*

Österreich – Tschida Muscat Ottonel '15

Dit menu komt op 93 € pp – inclusief: aperitief, wijnen, waters, mokka of thee.

Voor reservaties kan u terecht op 014 / 85 23 74 of info@watermolen.be. Verkiest u om te blijven overnachten? Dat is ook perfect mogelijk. Kamers kunnen gereserveerd worden vanaf €112/nacht.