

## 2<sup>de</sup> WINE & DINE, Het verhaal van Brasserie Dock's en ad Bibendum

### Apéro

#### 2 signatuuroesters

*Verte de Bardières (Benoît Massé) en Kara Savi (Gillardeau)*  
Italia – La Vigna di Sarah 'Borgo Luna' Prosecco DOC Brut – Veneto

### Voorgerecht

#### Carpaccio van zeeduivel

*Huisgerookte ganzenlever / Rode biet / Rammenas*  
Australia – Pikes 'Hills&Valleys' Riesling – Clare Valley

### Tussengerecht

#### Ravioli met Bretoense krab

*Jus van schaaldieren / Knolselder / Kalfstong*  
Bulgaria – Contemplations 'By Katarzyna' Chardonnay – Thracian Valley

### Hoofdgerecht

#### Gebraden bosduif

*Savooikool / Zwarte pens / Maxime aardappelen*  
España – Entresuelos Tempranillo – Zamora  
*En*  
España – Cellers Can Blau 'BLAU' – Montsant

### Dessert

#### Kweeper

*Witte chocolade / Karamel / Noten*  
Österreich – Weingut Velich Seewinkel Beerenauslese – Burgenland

*Alsook een proeftafel met enkele toppers vanuit de rijke portfolio die ad Bibendum de laatste 20 jaar heeft opgebouwd!*

Reserveren voor deze avond kan via [karel@docks.be](mailto:karel@docks.be) of 03 226 63 30. Wees er snel bij want plaatsen zijn beperkt!

75 Euro all-in (apero/aangepaste wijnen/water) U bent welkom vanaf 19.00, start diner 19.30

Geen 'Bob' aan tafel? Dock's werkt samen met verschillende hotels en B&B's.  
Karel boekt een formule naar uw wensen. ([Karel@docks.be](mailto:karel@docks.be))

**OESTERFESTIVAL:** Hou alvast volgende data vrij voor de jaarlijkse Oestermarkt te Brasserie Dock's  
ZATERDAG 21 OKTOBER en dit van 11u tot 15u (meer info op [www.docks.be](http://www.docks.be) )