



Lochemse berg goes wild

Dit heerlijke wild seizoen vraagt om een speciale avond waarbij je op en top geniet van wild. De rijkheid, de warmte en de pure smaken zorgen voor een fantastische avond.
Geniet gezamenlijk aan lange tafels van dit speciale diner.

Glas bubbels
amuses

6 gangen diner
inclusief prachtige wijnen

koffie/thee chocolaatjes als afsluiting

Starttijd 18.00 donderdag 12 december

195,- per persoon.

Reserveren via info@delochemseberg.nl

Deze avond kunnen wij geen rekening houden met dieetwensen.

Fazant

truffel | bospaddestoelen | vin jaune saus

*Domaine de Bellene 'Clos de la Chapelle' Chardonnay
Bourgogne Frankrijk*

Wilde eend

eendenlever | pompoen | umeboshi

*Routem en Mounir 'Inopia Blanc'
grenache blanc | marsanne | roussanne
Côtes du Rhône Frankrijk*

Wildzwijnrack

spruiten | appel whiskey saus

*Olivier Leflaive 'Cuvee Margot' Pinot Noir
Bourgogne Frankrijk*

Hertenrug

biet | aardappel | beurre blanc

*Corte Sant'Alda 'Campi Magri Ripasso'
Corvinone|Corvina| Rondinella
Valpolicella Veneto Italië*

Haas

hazenrug | hazenpeper | rodekool

*Paul Jaboulet Aîné 'les Cèdres Grenache|Syrah|Mourvèdre
Rhône Frankrijk*

Chocolade

baileys | hazelnoot

*Gonzales Bias 'Noe', Pedro Ximines
Jerez de la Frontera Spanje*

