

Mother Earth Wine Pairing

BOVENGRONDS

Pinot Grigio Delle Venezie
2022, I Campi, Garganega, Soave, Veneto, Italy

ZOET WATER

Chardonnay, Viognier
2021, Fleurie Leemorie, Caves de Languedoc, Languedoc Roussillon,
France

LUCHT

Pinot Noir
2021, Bungundy Rouge, Domaine de L'Echette, Mâcon-Cruzille,
France

ONDERGRONDS

Corvina, Rondinella, Molinara
2020, Valpolicella 'Classico' DOC, Azienda Agricola Viviani, Veneto,
Italy

IN DE HEMEL

Chenin Blanc
2020, Coteaux du Layon, Domaine du Petit Clocher, Loire,
France

Wine pairing 42,-

Glass 9,50
Bottle 49,-

Mother Earth – the Menu

ZOUT WATER

Kaviaar van zeewier, crème van knolselderij, crème fraîche, blini

BOVENGRONDS

Mousse van bospeen en vadouvan, crème van zwarte knoflook,
crumble van olijf, gelei gemaakt van bergamot

Krokant eekhoortjesbrood, gelei van bospeen en kaffier, rasp van
100% pure cacao

ZOET WATER

Gerookte paling, hollandaise met sake en ponzu, La Ratte aardappel,
augurk en platte peterselie

LUCHT

Rouleau van kwartel gevuld met pruimen en pistache, crème van
peterseliewortel, jus op basis van kwartel en umeshu, olie van dille,
gepofte quinoa

ONDERGRONDS

Langzaam gegaarde lamsnek, dry-aged rode biet, snijbiet, lamsjus
met biet en zwarte peper, olijfolie

IN DE HEMEL

Dessertrijst met vanille, sorbet van mandarijn, champagne en
Szechuan, komkommer, citroen en poeder van sumak

In de bar

MOTHER EARTH BONBON

Alg (zout water), rijst (zoet water), biet (ondergronds), bergamot
(bovengronds) en bloemen (lucht)

Bij de gerechten verschillende broodsoorten, met bijpassende boter

Davy van Wezel