



HORTUS

**FEESTELIJKE "FINE DINING" TAKE AWAY MENU
45- P.P.**

Handige stap-voor-stap handleiding voor het opwarmen en samenstellen van de gerechten wordt meegeleverd.

RODE BIETENSOEP

met vegan creme fraiche, basilicum-munt pesto & croutons

POMPOEN SPAGHETTI (RAW)

met walnoot pesto, verse kruidensalade met citroendressing en pecannoten

PORTOBELLO PADDESTOEL

met diverse bospaddestoelen en krieltjes en gerookte vegan kaas

JACKFRUIT BOURGUIGNON STOOFPOTJE

geserveerd met andijvie stampot, worteltjes en spruitjes, kastanje puree en geroosterde hazelnoten

VANILLE PANNA COTTA DELIGHT

geserveerd op een lavendel zandkoekje met een lavendel saus

**BESTEL TELKENS 1 DAG VAN TE VOREN; ALLEEN TELEFONISCH TE
BESTELLEN: 070 4500 977; KIJK VOOR MEER INFO OP
WWW.HORTUSRESTAURANT.COM**





WIJNARRENGEMENT

3 SPECIAAL GESELECTEERDE FLESSEN WIJN 40,-

1 FLES WITTE WIJN VOOR DE EERSTE TWEE GERECHTEN; 1 FLES RODE WIJN VOOR HET DERDE EN VIERDE GERECHT; 1 KLEINE FLES DESERTWIJN

ESTATE 2018 – OPSTAL WINE ESTATE - CHENIN BLANC

W.O. Slanghoek, Zuid-Afrika (Sustainable)

Sexy | fris | mineraal | zuiver | ananas | appel | gebalanceerd

Gekoeld serveren liefst rond 8 graden.

FLEURIE – DOMAINE GILLES COPERET - GAMAY NOIR

Beaujolais – Frankrijk (lutte raisonnée)

Parfum van rood en zwart fruit (bessen, bramen en kersen), rijke fruitige smaak, met taninestructuur.

Licht gekoeld serveren, liefst rond de 15 graden.

CHATEAU SEPTY - FAMILIE BROWN - SEMILLON EN MUSCADELLE (MONBAZILLAC)

Sud Quest – Frankrijk

Rijk en vol karakter met aroma's van gekonfijt fruit, abrikozen, honing. De smaak is zoet , vol en rond.

Gekoeld serveren liefst rond 8 graden.

