



HORTUS

FESTIVE FINE DINING TAKE AWAY MENU
45- P.P.

Step-by-step guide to help you heat up and assemble your dishes will be supplied.

BEETROOT SOUP

with vegan creme fraiche, basil-mint pesto & croutons

PUMPKIN SPAGHETTI (RAW)

with walnut pesto, fresh herb salad with lemon dressing and pecan nuts

PORTOBELLO MUSHROOM

with different forest mushrooms and baby potatoes with smoked vegan cheese

JACKFRUIT BOURGUIGNON STEW

served with endive mash, carrots and brussels sprouts, chestnut puree and roasted hazelnuts

VANILLE PANNA COTTA DELIGHT

served on a lavender shortbread biscuit with a lavender sauce

**ORDER 1 DAY UP FRONT; TELEPHONE ORDERS ONLY: 070 4500 977; FOR MORE
INFO, VISIT WWW.HORTUSRESTAURANT.COM**





WIJNARRANGEMENT

3 SPECIAAL GESELECTEERDE FLESSEN WIJN 40,-

1 FLES WITTE WIJN VOOR HET 1E EN 2E GERECHT; 1 FLES RODE WIJN VOOR HET 3E EN 4E 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.

