

# Menukaart Sociëteit Minerva.

## Voorgerechten.

**Twee bereidingen van forel €8.95**

*Gerookt-mousse-grapefruit-rettich-peterselie-mierikswortel.*

**Rueda Verdeo €17,00**

*Fris en aromatische wijn met een smaak van rijpe perzik.*

\*

**Carpaccio van gerookte runderlende €9.95**

*Little gem-Parmezaan-pijnboompitten-knoflookmayonaise-sjalotten.*

**Pinot noir rood Bourgogne, Zwoele vrij stevige wijn €27,55**

**Tourain uit de Loire sauvignon, fruitige wijn €17.00**

\*

**Mediterraan plateau (minimaal 5 personen) €9.95**

*Baba ganoush-manchego-fuet-halloumi-harira-bloody Mary*

**Grunner veltliner €16,60**

*Witte wijn uit Oostenrijk met goede zuren, en mooie afdronk met meloen smaak*

\*

### **Krokantje van Parmaham €7.95**

*Granny Smidt-avocado-Hippo tops-chutney.*

**Viognier Dreakin estate €17,00**

*Witte wijn met veel fruitgroene appel, passievrucht, peer en rode grapefruit.*

\*

### **Zalmtartaartje €9.95**

*Limoen-mango-komkommer-ijsbergsla-kaviaar.*

**Pinot Grigio Serena €11,50**

*Uit de streek Toscane van wijnhuis Banfi, Italiaanse wijn met tonen van exotisch fruit.*

\*

### **Gamba's met Chorizo €11.95**

*Rucola-salsa-tomaatjes-fleur de sel-koriander-gefermenteerde knoflook.*

**Chablis Gilbert picq €26,50**

*Mooie fruitige witte wijn, droog en fris uit de Bourgogne.*

\*

### **Ravioli van rode biet €7.95**

*Geitenkaas-peer-tijm-walnoten-balsamico-honing.*

**Sancerre 100% Sauvignon Blanc €26,50**

*Strak droge wijn uit de Loire, frisse maak van groene appel, citroen en vers gemaaid gras.*

\*

### **Eendenborst in bouillon €8.95**

*Taugé-ravioli-truffel-shii take-groenten spaghetti.*

**Reguleali nero d'avola €17,00**

*Italiaanse rode wijn uit Sicilië, sappige wijn met duidelijke smaak van granaatappel.*

\*

### **Franse vissoep €6.95**

*Kokkels-garnalen-cognac-peterselie.*

\*

### **Bloemkool soep €4.95**

*Room-truffel-chocolade-fond.*

\*

### **Yakitori €8.95**

*Mirin-sesam-bosui-gember-bananenblad-kippendij.*

**Issoria Sauvignon Blanc €14,95**

*Uit de Nieuw Zeelandse streek Marlborough afkomstige zeer volle wijn met tonen van Citrus, gemaaid gras, kruisbessen, perzik en een lange fris zuivere afdronk.*

\*

### **Gegrilde Kwartel filets €11.95**

*Jus de veau-bramen-zoete aardappel-zwarte winterpeen-borage cress.*

**Menetou salon sauvignon €25,00**

*Het minder bekende zusje van de Sancerre, maar zeer fruitige wijn.*

# Hoofdgerechten.

**Tomahawk steak( minimaal 2 personen) €21.50 p.p.**

*Colesla-roseval-knoflook-fleur de sel.*

**Fougurats st. Emilion €25,60**

*Een rokerig stevige rode wijn met een blend van 85% Merlot 9,5 % Cabena, kruidig, laurier en vanille.*

\*

**Short rib €14.95**

*Rund-steakfrites- babymais.*

**Brolio Chianti clasico € 26,25**

*Elegante smaak, mooie geuren van de druif Sangiovese met kersen, frambozen, rozen en lichte tonen van vanille.*

\*

**Runder entrecote €14.95**

*Café de Paris saus-uiencompote-gegrilde groenten-frietten.*

**Luck & Jack Merlot €12,00**

*Robijn, rood, kersen, bosbessen heerlijk fruitig en een opwekkende lekkere stevigheid en toch soepel.*

\*

**Varkenshaas €14.95**

*Roquefort-pancetta-krieltjes-courgette chips.*

**Gransasso Sangiovese €12,00**

*Zoetige wijn met kruiden en zachte notensmaak uit de Italiaanse regio Abruzzo.*

\*

## **Hertenbiefstukjes €17.95**

*Jeneverbes-puree-walnoten-chocolade-rode wijn-tijm.*

**Quato 29 Primitivo €17,00**

*Een soepel rond en robijnstevige rode wijn met de geur van kruiden en kersen.*

\*

## **Kalfsoester €14.95**

*Witte port-laurier-cepe's-Cantharellen-ravioli-peterselie.*

**Anselini Sanvincenzo soave €17,00**

*Kruidige licht fruitige wijn met een diep gele kleur en hartelijke afdronk.*

\*

## **Pekingeend €14.95**

*Paksoi-rettich-pannenkoekjes-hoi sin.*

**Valdemar Rioja €14,00**

*Mooie Spaanse rode wijn, 100% Tempranillo druif met de smaak van zwarte bessen en kersen.*

\*

## **Zeewolf filet €17.50**

*Ganzenvet-rozemarijn-linzen-bisque-sushi azijn- couscous.*

**Bourgogne Chardonay €26,00**

*Broertje van de Meusalt met aroma van witte perzik, en echte top wijn.*

\*

## **Zalm filet €17.50**

*Sousvide-Citrus-linguine-langoustine-bimi's-Gebrande zoete citroen.*

**Petit close Sauvignon €26,00**

*Droge en frisse wijn uit de Marlborough streek, geurig en intens met smaken van kruisbessen en ananas.*

# Desserts.

## Crème brulee €5.95

*Gemarineerd fruit-limo cello-koekje van eigen deeg-yoghurtijs-gebrand eiwit.*

ijskoud glaasje Limo cello direct uit de vriezer €2,95

\*

## Appelcrumbel €5.95

*Oma's appeltaartijs-sinaasappelsap-kaneel-appel.*

Glaasje appelpkorn €1,95

\*

## Gepocheerde perzik €5.95

*Prosecco ijs-mascarpone-hazelnoot-merengue-vermout.*

Muscat Beaumes de Venis €3,95

\*

## Tiramisu €5.95

*Mascarpone-cacao-masala-koffie-bitterkoekjes.*

Glaasje Tia Maria €2,95

\*

## Chocolade Trifle €6.95

*Brownie-brandy-kersen-custard.*

Glaasje Pastore Pedro ximinez d.o €3,95

\*

## Palet mooie kazen €8.95

*Gorgonzola-Langres-Comté-Livarot-stroop-druiven*

Glaasje Kopke Port Vintage 1989 €3,95

## *Menu's sociëteit Minerva.*

### *Menu, D rui €17,50*

Parma ham

\*

Varkenshaas

\*

Appel crumbel

### *Menu, Bordeaux €22,50*

Ravioli van biet

\*

Zalmfilet

\*

Gepocheerde perzik

### *Menu, Tapsch Choice €24.95*

Carpaccio

\*

Kalfsoester

\*

Crème Brulee

*Menu, Minerva Delight €22.50*

Zalmtartaartje

\*

Entrecote

\*

Chocolade Trifle

*Menu, Chefs Best €17.50*

Bloemkoolsoep

\*

Short-rib

\*

Tiramisu

*Proeverij van gerechten geselecteerd door de Chef.*

3 gangen €17.50

4 gangen €22.50

5 gangen €27.50