

# KASTEEL EYCKHOLT MEETS HEEREN VAN HEUSDEN

5 mei 2024 | 13:00 uur

## ASPERGE PANNACOTTA

crème gerookte eidooier | krokante aardappel

*Geserveerd met: Domaine de la Chapelle, Grenache Blanc, 2021*

\*\*\*

## KREEFT MET ASPERGE

sinaasappel | vanille

*Geserveerd met: Louis Latour, Grand Ardèche Chardonnay, 2021*

\*\*\*

## 'PAELLA'

octopus | gerookte paprika

*Geserveerd met: Campillo Rosado, Rioja, 2022*

\*\*\*

## HOENDER FILET MET ASPERGE

ravioli van hoender | schuimige eendenlever saus

*Geserveerd met: Chateau Du Breuil Cru Bourgeois, Haut-Medoc, 2015*

\*\*\*

## GEPOCHEERDE PERZIK

structuren van framboos en champagne

*Geserveerd met: Perzik- frambozen cocktail met Simonnet Febvre, Blanc de Blancs*

\*\*\*

## KOFFIE OF THEE

huisgemaakte friandises