

De Bokkeriejer Beek

SCHITTEREND WILD-DINER

Cannelloni van ganzenham met
wild mousse en gebakken
bloedworst op stroopsaus

In knoflook gebakken coquille met
pompoen en tonijn in een saus van
citroengras

Gebraden eenden borst met
gekonfijte ui en loempia van
eenden borst en abrikoos

Filet van hert met kalfssukade in
een krachtige wildsaus van bessen

taartje van peer en chocolade met
roomijs en gelei van kameel thee

Koffie

De Wijnen
van Wijnhuis Nittnaus met
toelichting door
Hans Michael Nittnaus

Ontvangst met Frizzante van
Zweigelt

Muskat Ottonel
Sauvignon Blanc

Grüner Veltliner Heideboden
Leithaberg DAC Cardonnay/Pinot
Blanc 2012

Sunset Zweigelt
Zweigelt Zwickl

Famos (Zweigelt – Blaufränkisch –
Cabernet Sauvignon)
Blaufränkisch Leithaberg DAC

Beerenauslese
Muskat Ottonel

7



Restaurant De Bokkeriejer
Prins Mauritslaan 22
6191 Beek
T 0031 (0)46 4371319
info@kempener.nl

**EENMALIG GEWELDIG
WILD-WIJN-DINER
OP 11 EN 12 NOVEMBER
VOOR € 79,50 Per Persoon**

**Reserveren bij
De Bokkeriejer**

Verdere informatie bij

Rando Trading Oostenrijkse Wijn
Scalaplein 26
6365 BP Schinnen

+31 46 443 5417
otmarpregled@oostenrijksewijn.info

Bezoek ons op internet:
www.oostenrijksewijn.info