

RESTAURANT & BAR

COLIJN

zo.10 mei 2026

Moederdag

High Wine Menu

49,50 pp

11:00 - 17:00 uur



Prosecco Brut

110 ml (Tenuta Baron)

Italië, Veneto - Fris en toegankelijk met tonen van geel fruit en peer. Zachte afdronk

Crostini gerookte zalm

Duurzaam gerookte zalm met crème fraîche

Verdejo

(Valdecuevas) 75 ml (ruim half glas)

Spanje, Rueda - Aroma's van steenfruit als perzik en abrikoos met een beetje venkel. Zoals Verdejo moet zijn: aromatisch, fris en soepel

Tonijntartaar

Aangemaakt met olijfolie, citroensap, bieslook.

Op een bodem van wakame, soyagel, wasabimayonaise en wasabi kroepoek

Calamari

Van pijlstaart inktvis en knoflookdip

Maison Toi et Moi Cinsault rosé '24

In de zonovergoten heuvels van Zuidwest Frankrijk groeit iets moois. Lichte zalmroze kleur. Neus van klein rood fruit, cassis, frambozen en aardbeitjes. Fris en zacht.

Spiesje ossehaas

Met bali saus

Yakitori

Huisgemaakt spiesje van kippendij.

Pinot Noir

(Bon Vivant) 75 ml (ruim half glas)

Frankrijk, Languedoc-Roussillon - Robijnrood met lekker zacht rood fruit en wat kruidigheid als zoethout. Aroma's van donkere kersen en zwarte bessen. Zachte afdronk met frisheid en elegantie

Gegrilde entrecote

Flinterdun gesneden, met zeezout

Plateau fromage

Met twee soorten kaas, notenbrood en vijgen jam

Sauternes Château Grand Jauga

40 ml (ruim half glas)

Frankrijk, Bordeaux - Goudgeel, zoet, velourszacht en bordenvol met aroma's die variëren van gebrande hazelnoot tot amandelspijs, van gedroogde abrikoos tot maderijn

Mini crème brûlée

Klassieke crème brûlée

BonBon

Chocolade