

# Wild Diner

## WIJNKART

Wijnarrangement (5 gangen) €34,50  
Half wijnarrangement (halve glazen) €17,25

### VOORGERECHT

#### Pinot Grigio – Paolo Leo

Fris en bloemig, met citrus en peer. De frisse zuren en lichte mineraliteit snijden mooi door het vet van de pastrami en de zoetigheid van rode bietjes.

### SOEP

#### Viognier – L'Esparrou 'Grande Réserve'

Aromatisch en elegant, met tonen van abrikoos, honing en bloemen. Past perfect bij de aardse paddenstoelen en de kruidige diepte van de bouillon.

### TUSSENGERECHT

#### Tempranillo – Romeo Jumilla

Rijk en soepel, met rijpe kersen, pruimen en een vleugje kruiden. De soepele tannines en vanilletonen verbinden mooi met de zuurkool en bloedworst, zonder de fazant te overheersen.

### HOOFDGERECHT

#### Negroamaro – Cantina Sampietrana Centoare

Vol en kruidig, met rijpe kersen, zwarte bessen en een hint tabak. Deze krachtige wijn ondersteunt het hertenvlees prachtig en sluit goed aan bij de zoet-zure cranberrysaus.

### NAGERECHT

#### Primitivo – Passitivo

Vol, warm en zwoel, met rijp fruit, vanille en kruidigheid. De zachte, fruitige afdrank maakt hem heerlijk bij chocolade en karamel, en zorgt voor een verleidelijk einde van de avond.

