



Vis aan de Maas

RESTAURANT

ROTTERDAM

Maasmenu September

Garnalenspies

op salade met Japanse sojasaus

Soepje

van aardappeltruffel

Roodbaars

filet, op de huid gebakken met sausje van sereh, verse pasta en dagverse groente

Huisgemaakte Blue Berry cheesecake

€ 32.50

Wijnarrangement aansluitend op het menu

1^e gang - Chili - Vina de la Rosa - Chardonnay

mooie zachte chardonnay met veel fruit, rond en soepel

2^e gang - Australie - Two Princes - Semillon Chardonnay

Een schitterende geelgroene kleur. De geur is dat van de elegante semillon. Zijn smaak laat een overvloed aan citroen, meloen en kruidig hout naar voren komen. Dit geeft de wijn een mooie complexiteit

3^e gang - Frankrijk - Domaine de Vedilhan - Viognier

De wijn kent een zeer verfijnde rijke geur waarin veel geel fruit, bloemen en iets vetigs te herkennen is. De smaak is breed met een verfijnde zachtheid, exotische fruit een zeer eigen karakter aan de wijn geeft.

4^e gang - Spanje - De Muller moscatel Anejo

Mooi zoet, fraai gerijpt, bitter, honing, abrikozen, met een lichte rokerigheid en toast van het hout, heerlijk zoet, complex, krachtig en verleidelijk

€ 18.50

Restaurant Vis aan de Maas

Schiemond 40B, 3024EE Rotterdam - Tel 010-4762910
ruime parkeer gelegenheid



reserveren : www.visaandemaas.nl