

André Rieu Menu 2019

**3-gangen keuze menu
€ 37,50**

Voorgerechten

1. Tartaartje van gemarineerde zalm met avocado.
2. Vitello Tonato: dun gesneden kalfsvlees met een mayonaise van tonijn, rucola sla en kappertjes.
3. Salade met gorgonzola kaas, walnoten en een frisse aardbeien aceto.

Hoofdgerechten

1. Linguine met zeevruchten, verse knoflook en venkel afgeblust met witte wijn, rucola sla en parmezaanse kaas.
2. Kalfsoester met een zachte calvadossaus, groene asperges en roseval aardappeltjes.
3. Penne met een huisgemaakte groene pesto, zongedroogde tomaatjes, rucola sla, parmazaanse kaas en pijnboompitjes.

Nagerechten

1. Trio van tiramisu, vruchtensorbet en limocello cheese cake.
2. Mille-feuille met witte chocolademousse en een frisse saus van rode vruchten.
3. Aangeklede koffie Lunch & Zo.

Lunch & Zo
Pasta & Zo

... drinks, lunch & diner

www.lunchenzo.com

4, 5, 6, 7 juli en
11, 12, 13, 14 juli en
18, 19, 20, 21 juli 2019

Alweer voor de 15^e keer:

Andre Rieu

**Maar liefst 12 x op het Vrijthof
in Maastricht**

Mousserend

Glas € Karaf (½l.) € Fles €

Cava Nualongé Brut, Finca Emendis

4,95 24,50

Druivenrassen : Xarello, Macabeo, Parellada.

Wit

Chardonnay Côte Soleil (huiswijn)

4,25 14,50 21,50

Druivenras : 100% Chardonnay.

Rueda 2016 los Navales, Viñedos de Nieva

4,75 23,75

Druivenras : Verdejo.

**IGP Pays d'Oc 2016 Viognier Chibet,
Vignerons Narbonnais**

5,00 25,00

Druivenras : Viognier.

Rose

**IGP Pays d'Hérault 2016 Plume Rosé,
Domaine La Colombette**

4,50 22,50

Druivenras : Grenache.

Rood

Merlot Côte Soleil 2015 (huiswijn)

4,25 14,50 21,50

Druivenras : Merlot.

**La Mancha 2016 Tinto Siglo XX,
Bodegas Cristo de la Vega**

4,25 21,25

Druivenrassen : Tempranillo, Syrah, Merlot.

**IGP Pays d'Hérault 2015 Grand Large Pinot Noir,
Domaine La Colombette**

5,95 29,75

Druivenras : Pinot Noir.