The Governor Haarlem

RESTAURANT WEEK

Wij doen vanaf 6 tot en met 29 september elke maandag, dinsdag en woensdag mee aan de restaurantweek! Reserveren kan op www.restaurantweek.nl

DINER 31,5

DRIEGANGENMENU

Coquille & Gamba
Venkel, prei en kruidenolie

Varkens medaillon
Cannelloni van prei, Bouillon van tomaat

Dame in het wit
Brownie, vanille roomijs, witte chocolade ijs gebrande witte chocolade nougatine

Wijnarrangement 18

Bekijk de achterzijde!

Vegetarische optie:
Voorgerecht: Bieten carpaccio, Hoofdgerecht: Veganistische Curry

The Governor Haarlem

RESTAURANT WEEK

WIJNARRANGEMENT 18

Geserveerd bij het voorgerecht

Mestizaje Blanco Viognier
Valencia, Spanje

Smaken van perzik, rijpe peer en licht abrikoos.
Geuren van limoen, citroen gras en licht witte bloemen.
Verfrissende wijn die perfect samen gaat met de gamba en venkel. De coquille zorgt voor een ziltig balans.

Geserveerd bij het hoofdgerecht

Tagaro Marosso Primitivo
Puglia, Italië

Smaken van zoet donker rood fruit, vanille en kruiden.
Geuren van viooltjes, vanille en kruiden.
Heerlijk in combinatie met het zoet zure van de bouillon van tomaat, en het malse vlees van de varkens medaillon.

Geserveerd bij het nagerecht

Mini Espresso Martini
Espresso, Vodka, kahlúa