



Herfst in Park van Cambrinus

Beste klanten

Hierbij een update over wat er momenteel staat te gebeuren in Park van Cambrinus en een vooruitblik op het eindejaar. De herfst en de winter zijn in aantocht en dan denken we aan Oesters en wild. Onze chef Sam heeft voor jullie enkele verrassende suggesties:

- Zeeuwse oesters – 3 stuks aan € 11 of 6 stuks aan € 21
- Coquilles St. Jacques in olijfolie met look - € 17
- Paling in 't groen als voorgerecht - € 17
- Filet van ree (de ossenhaas van de ree) met verse wintergroenten en portosaus - € 34
- Hazenrugfilet met wintergroenten - € 34,50
- Op bestelling kan ook fazantenfilet met wintergroenten - € 34,50

Hou ook onze [suggestie](#)pagina in de gaten. In functie van de marktprijs serveren we ook:

- Noordzeetong – met een gewicht van +/- 450 gr - € 35

Op Kerstavond en Oudejaarsavond zijn we reeds volledig volgeboekt.

Moest één van onze gasten in laatste instantie zijn reservatie annuleren dan kondigen we de beschikbaarheid aan via onze website.

De klanten die in november reeds langs geweest zijn hebben het zeker reeds gezien en gehoord, maar we hebben in Park van Cambrinus gekozen om onze Belgische wijntrots – Wijn domein Aldeneyck - ten volle te steunen en promoten. We mogen als Belgen ook wel chauvinistisch zijn!

Dat de kwaliteit van deze wijnen TOP is, kan je gerust een 'understatement' noemen.

Bij ons zijn alle wijnen van Domein Aldeneyck aan zeer democratische prijzen te ontdekken.

- Pinot Brut – méthode traditionnelle – een schuimwijn van champagneniveau
- Pinot Blanc – als aperitief, bij oesters, coquilles of scampi
- Pinot Gris – bij alles uit de zee en ook bij gevogelte en wit vlees
- Pinot Gris Barrique – ideaal bij kruidige gerechten, wit vlees en vederwild
- Riesling Purnot – zeevruchten en kruidige gerechten
- Chardonnay Heerenlaak – de topper bij verfijnde visgerechten
- Pinot Rosé – aperitief of bij alle gerechten voor mensen die een zachte wijn willen
- Pinot Noir – de Belgische topwijn en winnaar van vele awards. Past bij elk gerecht en maakt het nog smaakvoller, dit door zijn subtiel fluwelen structuur en zachte tannine. We serveren exclusief oogstjaar 2021!

Hieronder een impressie van de centrale wijntafel in onze zaak. Meer info kan je vinden op onze website.



Bewonder bij een volgend bezoek tevens de magnum fles Charles.
Deze exclusieve Magnum Pinot Noir 2018 heeft in 2023 de Belgian Wine Award Gault&Millau gewonnen.

Denk eraan tijdig uw tafel te reserveren om teleurstelling te vermijden.
Hopelijk tot binnenkort!
Lis, Sam, Yves en Frans

Bekijk onze website

[Bekijk deze email in uw browser](#)

Find Out More

Copyright © 2024 Park van Cambrinus, All rights reserved.
You are receiving this email because you opted in via our website.

Ons bezoekadres is:

Park van Cambrinus
Mechelsesteenweg 131
Blaasveld 2830
Belgium

[Add us to your address book](#)

Wil je onze mails niet meer ontvangen?
Je kan hier [Uitschrijven voor deze mail](#).