

Ontdek de Passie van Vinos de Jerez



Smaak is waar het om draait

Al 21 jaar wordt het bijzondere restaurant Villa la Ruche gerund door Geo en Anneke Bosman met chefkok Marko Karelse in de keuken. Door de boerenachtergrond van Geo en het team van ambachtelijke vakmensen dat werkzaam is in het restaurant, wordt er veel zorg besteed aan het ontwikkelen van een unieke smaak en alleen de allerhoogste kwaliteit is goed genoeg. Er wordt gewerkt met de beste biologische en ecologische producten waar met respect mee wordt omgegaan en die puur worden bereid. De menukaart wisselt regelmatig en alle gerechten worden à la minute bereid. Dat geeft het dineren in Villa la Ruche een extra dimensie.

De wijnkaart biedt eveneens veel bijzonders. Behalve de absolute topwijnen uit de klassieke wijnlanden en de nieuwe wereld worden er ook biologische wijnen geschonken. De temperamentvolle wijnen uit Jerez ontbreken uiteraard niet in dit geheel.

De droge stijlen Vinos de Jerez worden ook op biologische wijze gerijpt, dit past mooi bij de filosofie van Villa la Ruche.

WIST JE DAT?

- Oloroso een heerlijke sherry is bij herfst- en wildgerechten, paddenstoelen of een sinaasappelsaus
- Oloroso ook lekker is geserveerd met wat ijsblokjes na een dessert of bij de koffie
- lichtzoete Oloroso is aangemengd met wat Pedro Ximénez sherry en goed combineert bij de oriëntaalse keuken, bijvoorbeeld pittige curry's of tajines

Restaurant Villa la Ruche

Prinses Mariannelaan 71
2275 BB Voorburg
Tel: 070-386 01 10
www.villalaruche.nl

Openingstijden:
dinsdag t/m vrijdag:
12.00 uur tot 14.00 uur
dinsdag t/m zaterdag:
18.00 uur tot 22.00 uur.

Enkele mooie wijn/spijs combinaties met Vinos de Jerez kunnen zijn:
Als voorgerecht de Kalfstartaar met ansjovis mayonaise, knolselderij, groene olijven, gepocheerd kwartelei en krokante aardappel. Probeer hier een gekoelde Fino of Manzanilla bij. Bij het hoofdgerecht van wilde eend aan het karkas bereid met een zoetzure pompoen, rode biet, eigen jus met hazelnoot, per 2 personen te bestellen. zou een droge Amontillado of droge Oloroso heerlijk bij smaken.

Als dessert het kaasplateau of de verse frambozen met een parfait van mascarpone en frambozen. Drink hier een glas Cream of Pedro Ximénez bij en het maakt je avond compleet!

De Vinos de Jerez-route



Restaurant Villa la Ruche is één van de locaties van de Vinos de Jerez route in Rotterdam en omgeving. Op deze route bevinden zich restaurants, wijnbars en slijterijen. Bijzondere locaties waar je heerlijk kunt genieten van Vinos de Jerez.

Voor meer info over deze en andere Vinos de Jerez routes, recepten, activiteiten en evenementen kijk op www.vinosdejerez.nl

JEREZ
DE
VINOS
DE
SHERRY

VINOS
DE
ESPAÑA



Sherry.
Temperamentvolle
wijn uit Jerez.