



GENIET & PROEF  
ONZE WIJNEN

### Mousserende wijnen

|   |           |            |
|---|-----------|------------|
| Aperitief van de maand                            | 5,50 glas |            |
| Cava brut De Pró Catalunya: Spanje                | 4,75 glas | 31,50 fles |
| Champagne Royer Champagne Réserve Brut: Frankrijk |           | 77,50 fles |

### Witte wijnen

|  |           |            |
|--|-----------|------------|
| Pinot Grigio Zenato Venezia: Italië  | 4,75 glas | 22,50 fles |
| Perfect bij frisse visgerechten en salades, in de afdrank tinten van peer en witte perzik                                    |           |            |
| Sauvignon Blanc - Viognier l'Arjolle: Languedoc-Roussillon, Frankrijk  | 4,50 glas | 21,50 fles |
| Lekkere frisse droge witte wijn, uitstekend bij vischotels   |           |            |
| Chardonnay Panul Central Valley: Chili   | 4,75 glas | 22,50 fles |
| Vettig met een vleugje eikenhout, maar toch ook fris, perfect bij zeevruchten en salades                                     |           |            |
| Grauburgunder Stefan Winter Rheinhessen: Duitsland   | 6,75 glas | 30,00 fles |
| Hinten van rijpe appels en peren, drinkt fantastisch bij zoetwatervis en (vega)gerechten met een romige saus                 |           |            |
| Roussanne Domaine Alary Principaute d'Orange: Frankrijk  | 7,50 glas | 35,95 fles |
| Complexe wijn met intense aroma's, perfect bij gevogelte en witvis met een kruidig, romige saus                              |           |            |
| Grüner Veltliner Eisacktaler Kellerei Südtirol: Italië   | 8,50 glas | 39,95 fles |
| De enige regio in Italië waar deze van origine Oostenrijkse druif groeit, fijn bij wit vlees en koude & warme visbereidingen |           |            |
| Vernaccia Panizzi di San Gimignano Cinque Terre: Italië  |           | 57,50 fles |
| Een karaktervolle wijn door zijn houtrijping. Smaakvol bij wild gevogelte en kruidige vis                                    |           |            |
| Rioja Blanco Reserva Baron de Ley Tres Viñas: Spanje   |           | 59,95 fles |
| Eentje die u niet snel zult vergeten!  |           |            |
| Een mooie witte Rioja wijn, 12 maanden op hout gerijpt met tinten van honing, kweepeer en geel fruit                         |           |            |

### Rosé wijnen

|  |           |            |
|--|-----------|------------|
| Syrah-Grenache l'Arjolle: Languedoc-Roussillon, Frankrijk                            | 4,50 glas | 21,50 fles |
| Fijn droog met roodfruit voor op de tong. Geniet met zomerse salades en visgerechten |           |            |
| Malbec Rosé Chateau de Calassou Cahors: Frankrijk                                    | 5,50 glas | 25,95 fles |
| Halfdroge rosé met tonen van framboos  |           |            |

### Rode wijnen

|  |           |            |
|--|-----------|------------|
| Merlot-Cabernet Sauvignon l'Arjolle: Languedoc-Roussillon, Frankrijk                                       | 4,50 glas | 21,50 fles |
| Onze rode huiswijn, smaakvol bij onze Mediterrane snijtafel en licht gekruide hoofdgerechten               |           |            |
| Malbec Chateau de Calassou Cahors: Frankrijk   | 7,75 glas | 37,50 fles |
| Elegante rode wijn, 10 tot 15 maanden op eikenhouten barriques gerijpt                                     |           |            |
| In combinatie met onze dry-aged ribroast erbij is het optimaal genieten                                    |           |            |
| Barbera Barbera d'Asti Piemonte: Italië  | 7,95 glas | 38,50 fles |
| Licht, droog en een fijne afdrank van rood fruit, geniet bij lichte, kruidige vleesgerechten               |           |            |
| Malbec Chakana Estate Selection Lugon de Cuyo Mendoza: Argentinië  | 8,95 glas | 39,95 fles |
| Een volle wijn met aroma's van zwart bosfruit, na gisting minimaal 18 maanden gerijpt in eikenhouten vaten |           |            |
| Garnacha-Carignan: Pissares Priorat Catalonië: Spanje  |           | 59,95 fles |
| Door zijn houtrijping van 12 maanden perfect bij vleesgerechten met een volle en kruidige smaak            |           |            |
| Carmenère Viña von Siebenthal Aconcagua Valley: Chili:   | 9,95 glas | 48,50 fles |
| Met een vleugje Cabernet Sauvignon, fijn drinken bij kruidige pasta's tot aan gegrild vlees                |           |            |

## *Dessertwijnen*

**Verduzzo Pass the Cookies:** Friuli,  
Italië

5,95 glas

Mooie dessertwijn met tinten van vanille, noten en honing, zeer geschikt bij kazen en als begeleider van zoete desserts.

**Muscat: Beaumalric Beaume de Venise:**  
Frankrijk

4,95 glas

De meest zuidelijke streek waar deze druif kan groeien, vanwege het koele klimaat in de buurt van de Mont Ventoux, daardoor behoud van de frisse zuren in combinatie met het zoete van deze wijn, erg geschikt voor fruitige desserts.

## *Wijn van de maand*

Wat wij zelf graag drinken en daarom u ook graag laten proeven, vraag er naar bij onze gastheren en gastvrouwen.

## *Kelderrestanten*

"Sommige wijnen wachten gewoon op het juiste moment" misschien zit er voor u wel iets lekkers voor dit moment tussen, vraag ons even.

