

Huiswijnen

Wit droog



Monts & Vaux Colombar Chardonnay

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

Mooie heldere en lichtgele kleur.

Zeer veel fruit in de mond, fris en rijkelijk.

per glas

€ 3,95

per fles

€ 19,95

Wit half-zoet



Riesling Dr. Schmitt- Halbtrocken

Rheinhessen - Duitsland

Zacht en fruitig,

levendig karakter met fijn zoet.

per glas

€ 3,95

per fles

€ 19,95

Rood



Château Etang des Colombes Rouge

La Rouge Tradition - Corbières

De neus is vriendelijk, fruitig met een tikje

kruidigheid. De smaak is zacht en fijn,

met smakelijk fruit en lekkere kruidigheid.

per glas

€ 3,95

per fles

€ 19,95

Rosé



Château Cazal Viel Rosé Vieilles Vignes

Saint-Chinian

Droge, strakke wijn met tonen van rijp fruit.

Verfrissende balans in fruit en zuren.

per glas

€ 3,95

per fles

€ 19,95

Mousserende wijn & Champagne



Goeie Tye Vonkelwijn

Zuid-Afrika

Mooie en intense mousse.

Frisse smaak, niet al te droog.

per fles

€ 26,50



Champagne Pol Roger Brut / Demi-sec

Champagne de Prestige

Een raszuivere en intense champagne met

een mooie balans tussen Pinot Noir en

Chardonnay druiven. Elegant en fris.

per fles

€ 66,00

Witte wijnen

per fles

Frankrijk

Bourgogne



Chablis Vieilles Vignes, Domaine Mosnier

€ 32,50

Fraaie, droge wijn. Prachtige karakteristieken en mineraliteit gecombineerd met aroma's van citrus. Complex, fris en met een lange afdronk. Heerlijke wijn in combinatie met oesters of gegrilde vis. Ook mooi bij exotische gerechten en natuurlijk bij sushi.

Meursault Les Clous

€ 62,50

Domaine Prunier-Bonheur

Pure, goudgele kleur met aroma's van citrus en honing in de neus. In de smaak een lange afdronk met een goede balans tussen frisheid en de rijke structuur. Lekker bij rijke visgerechten, gevogelte en vlees.



Elzas



Pinot Blanc Cave de Ribeauvillé

€ 22,50

Martin Zahn - Ribeauvillé

Opwekkend, fris geurend en bloemig bouquet met daarin een lichte kruidigheid. Erg lekker bij o.a. asperges en salades.

Pinot Gris Cave de Ribeauvillé

€ 29,50

Martin Zahn - Ribeauvillé

De stevige, ronde, brede en krachtige smaak bezit ook heerlijk fruit, terwijl de afdronk wordt gekenmerkt door een lichte kruidigheid. Ideaal met visgerechten en wit vlees.

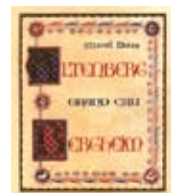


Altenberg de Bergheim Grand Cru - 98 Parker punten

€ 87,50

Alsace AC - Domaine Marcel Deiss

Unieke wijn met veel bewaarpotentie. Deze wijn heeft een gul en uitbundig karakter, de complexiteit kent geen gelijke. Te serveren bij zeer rijke gerechten, foie gras, orgaanvlees, rijke kazen, of om zo in stilte te genieten.



Loire

Sancerre La Chatellenie

€ 33,50

Joseph Mellot

De smaak is zeer sappig met veel elegance. Ideaal bij visgerechten.



Witte wijnen

per fles



Frankrijk

Le Canon du Marechal Blanc

€ 23,50

Vin de Pays des Côtes Catalanes - Domaine Cazes - Vin Biologique

De smaak is sappig en smakelijk met een vriendelijke zuurgraad.

In de afdronk een plezierig bittertje. Als aperitief of begeleider van voorjaarslades met schelpdieren of asperges.



Italië

Soave Classico

€ 21,50

Zenato

Mooi, zuiver bouquet. Frisse, opwekkende smaak, sappig met veel lengte op afdronk. Heerlijk in combinatie met wit vlees.



Portugal

Quetzal Branco

€ 32,50

DOC Alentejo

Frisse limoen gele wijn met complexe aroma's van rijp tropisch fruit, geroosterd brood en kruiden. Aanbevolen bij wit vlees, gevogelte, rijke visgerechten en schelp- schaaldieren.



Zuid-Afrika

Diemersfontein Carpe Diem Chenin Blanc

€ 27,50

Wellington

Heerlijk glas witte wijn. In de neus herkent men citrus en ananas, hints van groene appel en peer met aroma's van geroosterd brood. Past bij vis, wit vlees en Aziatische gerechten.



Argentinië

Salentein Reserve Chardonnay

€ 28,50

Alto Valle de Uco - Mendoza

Zachte, romige wijn met een perfecte balans tussen fruit en hout.

Prachtige aroma's van peer, citrusfruit, honing, boter, caramel en vanille. Past bij volle visgerechten, gevogelte, kalfs- en varkensvlees.



Australië

Yalumba Organic Viognier

€ 29,50

South Australia

De rijke smaak bevat citrus en met name abrikoos en nectarines.

Heerlijk bij schaal- en schelpdieren als garnalen en kreeft.

Rode wijnen

per fles

Frankrijk

Bordeaux



Château la Gorce

€ 27,50

Haut Médoc - Cru Bourgeois

Stevige smaakaanzet, flinke structuur, aangename tannines, elegante smaakvoortzetting.

Lekker bij gegrild rood vlees en varkensvlees.

Clos des Menuts

€ 44,50

Saint-Emilion Grand Cru

Vlezige, romige smaak met zachte, aangename tannines.

Een uitstekende partner bij klassieke gerechten met tal van mooie sausen erbij.



Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir Le Chapitre

€ 29,50

Domaine René Bouvier

Aroma's van vers fruit in de neus. De smaak is fris en

toch krachtig. Fraaie, rijke structuur met een lange finale.

Heerlijk bij wit vlees gerechten, gevogelte en rood vlees.



Pommard Trois Follots

€ 59,95

Domaine Prunier-Bonheur

Prachtig rijp donker fruit en minerale aroma's in de neus.

In de smaak ook zwart fruit, wat animale tonen en aroma's

van pure chocolade. Complexe wijn met veel structuur.

Heerlijk bij rijke vleesgerechten en bij wildgerechten.



Beaujolais

Fleurie Chai de la Chapelle

€ 32,50

Mooie, soepele maar ook vlezige rode wijn met

de kenmerkende elegantie van een Fleurie.

Past o.a. bij rijke visgerechten, lamsvlees en carpaccio.



Rhône

Crozes Hermitage 'Les Allégories d'Antoine'

€ 37,50

Ogier Caves des Papes

Rijke en schitterende rode wijn met een rijke smaak

en met een stevige structuur. Een echte topwijn!

Prachtige wijn bij rood vlees en wildgerechten.



Zuid-Frankrijk

Le Canon du Marechal Rouge

€ 23,50

Côtes du Roussillon Villages AC -Domaine Cazes - Vin Biologique

Geuren van vers rood en zwart fruit met een licht aroma van

stoofpeertjes. De wijn heeft een plezierige afdronk. Combineert

goed met gebraden gevogelte, wit vlees of salades met rood vlees.



Rode wijnen

per fles



Spanje

Ramón Bilbao Reserva

€ 30,50

Rioja

*Subtiële fruit aroma's van peer, pruimen en appel.
Lichte hint van hout. Subtiële, elegante wijn, zeer complex.
Uitstekend bij rood vlees en wild.*



Italië

Chianti Classico Castello di Bossi - 90 punten Parker

€ 34,50

DOCG Chianti Classico

Zoete geroosterde tonen van eik die het fruit versterken. Men herkent tevens rijpe kersen en viooltjes geuren. Ideaal bij pasta's, gerechten met rood vlees of wild en droge belegen kaassoorten.



Zuid-Afrika

Diemersfontein Pinotage

€ 27,50

Wellington

*Verleidelijk geurend boeket met rijp rood en zwart fruit.
Daarnaast gekruide geuren en mooie houtaroma's, koffie en chocolade. Sappige wijn met veel souplesse.
Combineer deze wijn met gebraden rood vlees of lamsvlees.*



Argentinië

Salentein Reserve Merlot

€ 28,50

Alto Valle de Uco - Mendoza

Krachtige, fruitige rode wijn met een perfecte balans tussen fruit en hout. Past goed bij rood vlees, lamsvlees en klein wild.



Argentinië

Montes Alpha Cabernet Sauvignon

€ 35,50

Apalta Valley

*Aroma's van rood fruit, zwart fruit, chocolade en tabak.
Lekker bij rood vlees (gegrild), rijke vleesgerechten en wild.*



Australië

Yalumba Organic Shiraz

€ 29,50

South Australia

Diepe rode wijn met tonen van zachte kruiden, pruimen, peper en hout. Past bij lamsvlees, rood vlees (gegrild of gebraden), stevige jong belegen kaassoorten.

Dessertwijnen

Italië



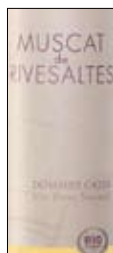
Moscato d'Asti Dolce Sogno

DOCG Moscato d'Asti - Borgo Maragliano

Fraaie strogele licht mousserende wijn met een volle, zacht-zoete smaak. Sappig en sprankelend met parfum van muskaat. Opwekkend aperitief, maar ook een overheerlijke wijn bij zacht fruit en verse fruitsalades.

per glas
€ 4,25

Zuid-Frankrijk



Muscat de Rivesaltes Blanc

Rivesaltes - Domaine Cazes - Vin Biologique

Frisse witte wijn met aroma's van exotische vruchten, perzik en abrikoos. Zeer complex met een hele rijke smaak. Perfect bij desserts met fruit en vanille.

€ 4,25



Rivesaltes Grenat Rouge

Rivesaltes - Domaine Cazes - Vin Biologique

Aroma's van wilde aardbeien en rood fruit. Vooral fantastisch bij sorbets met rood fruit, aardbeien, maar ook bij chocolade heel bijzonder.

€ 4,25

Port

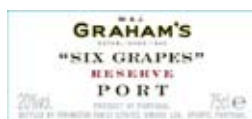
Graham's Ruby / White

€ 4,25

Graham's Six Grapes

€ 4,25

Een prachtige apéritiefport, maar het best komt deze port tot zijn recht bij een keur aan uitgesproken kaassoorten.



Graham's Late Bottled Vintage 2003

€ 4,25

Diep donkerrode kleur, zeer aromatisch bouquet met daarin ook kleine zwarte bessen. Mooie, zachte tannines en rijke, zoete smaak.



Graham's 10 Years Old Tawny Port

€ 4,25

Diep oranje, roestbruin kleurige port. Boeiend en breed uitwaaiend met complex rijp fruit en een reeks van kruiden. Subtiel fruit en elegance maakt het drinken van deze port tot een belevenis.



Port proeverijtje (3 glaasjes speciale port)

€ 4,25

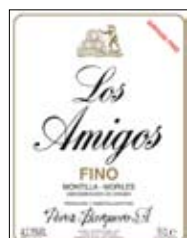
Montilla - Moriles

Los Amigos Amontillado

€ 3,25

Los Amigos Fino

€ 3,25



Wat drinkt men waarbij?

Voor tafel	<i>Sherry, Port, Madeira en Vermouth, droge witte wijnen, Kir.</i>
Hors d'Oeuvre	<i>Champagne Brut, witte Bordeaux- of Bourgognewijnen, Rijn- en Moezelwijnen, Loire- en Elzasserwijnen, Italiaanse witte wijn; droge Roséwijnen.</i>
Pâtés	<i>Witte Bourgognewijnen, Elzasserwijnen, lichte rode Bordeaux-, Bourgogne- of Rhônewijnen, droge Roséwijnen.</i>
Soep	<i>Sherry, Madeira of witte wijn van voorgerecht.</i>
Vis	<i>Witte Bourgogne- en Bordeauxwijnen, Elzasserwijnen, Rijn- en Moezelwijnen, Loirewijnen, lichte rode jonge wijn bij gebakken vis.</i>
Wit vlees	<i>Lichte rode Bordeaux- of Bourgognewijnen, Beaujolais, volle geprononceerde witte wijnen en Roséwijnen; Zuid-West franse wijn en Portugese wijnen.</i>
Rood vlees	<i>Volle rode Bordeaux- of Bourgognewijnen, Rhônewijnen. Wijnen uit Spanje, Cahors, Chili of Zuid-Afrika.</i>
Koud vlees, ham	<i>Witte Bourgognewijnen, rode Bordeauxwijnen, Elzasserwijnen, Rijn- en Moezelwijnen, droge Roséwijnen. Zuid-West franse wijnen.</i>
Gevogelte	<i>Rode Bordeaux- of Bourgognewijnen, Beaujolais en Crus de Beaujolais. Cahors, Spanje, Rhône, Zuid-Afrika, Chili.</i>
Kaas en noten	<i>Rode Port, rode Bordeaux- of Bourgognewijnen, Beaujolais.</i>
Dessert	<i>Champagne Demi Sec of Vins Mousseux, Sauternes en andere Vins Liqueureux.</i>

Hoe maakt u een wijnkeuze?

De vraag die vaak terug komt, is de vraag welke wijn bij welk soort eten past. Vroeger waren daar simpele regels voor; rode wijn bij vlees, witte wijn bij vis. Daar kwam het in feite op neer. Tegenwoordig zijn die regels achterhaald. De combinatie wijn-eten wordt nu vooral gezien als een kwestie van smaak. Er wordt tegenwoordig veel smaakonderzoek gedaan, maar een schema van 'wat-past-bij-wat' is er (nog) niet. Dat blijft toch ook een zaak van persoonlijke voorkeur.

Dat smaak iets persoonlijks is, wil niet zeggen dat smaken niet (voor een deel) objectief beschreven kunnen worden. In grote lijnen is dat:

** Wat is het mondgevoel?
strak/stroef, filmend/zacht, koud/warm*

** Wat is het smaakgehalte?
sterk/overheersend of zwak/flauw*

** Is er een smaak of bestaat die smaak uit meerdere smaken?
bijvoorbeeld; zoet of zoet-zuur*

Bij geuren zijn er twee objectieve groepen. Een geur is altijd:

** fris en fruitig, of:*

** rijp en weëig*

Wij hebben voor u een ruime voorselectie gemaakt, waaruit u kunt kiezen, zodat u bij al onze gerechten, een heerlijke wijn kunt kiezen.

Vanzelfsprekend kunt u zich altijd laten adviseren door de bediening.