

Wijnkaart

Witte Wijnen

- Domaine Marotte Cuvée Luc, Grenache en Viognier, Provence, Frankrijk** 20,60
Deze druiven groeien op de zuidhellingen van de Mont Ventoux. Wit fruit als; peer, witte perzik, citrus en appel. Fijne aperitiefwijn, maar ook bij vis schaal- en schelpdieren
- Schmitt, Riesling, Drei Steinen, Pfalz, Duitsland** 22,50
Mooie strakke droge Riesling, lichte prikkeling, rijpe appel, kruidigheid en mineralen. Heerlijk bij salades, voorgerechten, vis en gerechten met een Aziatische twist
- Fantinel, Friuli Grave D.O.C. Pinot Grigio, Italië** 24,50
Mooie strogele wijn met aroma's van licht citrus, appel, perzik en peer. Als aperitief, charcuterie, pasta's en visgerechten
- Casa Lapostolle Grand Selection, Chardonnay, Casa Blanca Valley Chili** 27,50
Zes maanden rijpt op Frans eiken. Aromas van tropisch fruit, perzik en eikenhout. Vis, kalfsvlees, vegetarisch en pittige gerechten.
- Olivier Leflaive, Chardonnay, A.C. Bourgogne, Les Sétilles, Frankrijk** 46,50
Selectie van druiven uit de dorpen Meursault & Puligny-Montrachet. Smaak vol finesse door kalk in de bodem en aroma's van van grapefruits en caramel
- Chateau de Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire Frankrijk** 47,50
Zilveren gloed met aroma's van perzik, pruim en vanille, aanhoudende afdrank, mooi te combineren met vis, wit vlees en jonge kaassoorten

Rose wijn

- Boschendal Blanc de Noir, Franschoek, Zuid-Afrika** 22,50
Licht zalmroze van kleur, aroma's van rood fruit en aardbeien. Heerlijk bij eend, patrijs, vis en charcuterie
- Domaine Marotte Rosé, Cuvée Jules, mourvèdre en grenache, Provence** 20,60
De Franse wijngaarden van dit Nederlandse gezin ligt in de Rhônevallei. Geur: framboos en aardbeien, maar ook iets vanille, anijs en laurier

Rode Wijnen

- Stimson Estate Cellars, merlot, Washington State, USA** 22,50
Beroemd om zijn merlot-wijnen, 6 maanden op eiken gerijpt, vol van smaak met aroma's van framboos en kers. In de afdrank wat vanille en getoaste tonen
- Villadoria Barbera d'Alba superiore, Piemonte Italië** 25,70
Druiven worden met de hand geplukt. Krachtige wijn, 1 jaar op eikenhout gerijpt. Veel rijp fruit, kruidig, pittig wat goed gaat met gegrild vlees en een kaasplateau
- Le Coq Rouge Sacha Lichine, merlot en cabernet sauvignon, Provence,** 26,50
Franse fruitige verleider met aantrekkelijke paarse kleur. Smaak van chocolade, vanille en bramen. Kort gelagerd op hout. Uitzonderlijke lange afdrank, lekker bij wildgerechten
- Casa Lapostolle, cabernet sauvignon, Rapel Valley Chili** 27,50
Een wijn met ronde tannines, 10 maanden op Frans eiken gerijpt, tonen van rode bes, aardbei en braam, heerlijk bij gegrilde vleesgerechten
- Olivier Leflaive, pinot noir, A.C. Côte de Beaune-Villages, Frankrijk** 48,50
In geur en smaak bouquet van zomerbessen, gedroogd fruit, zwarte kersen en 'spicy' aroma's. Deze topwijn combineert graag met rood vlees, wild en kazen