



wijnkaart

rood

oplopend in smaak en kracht

soepel en sappig

**Erste + Neue, Blauburgunder / Pinot Noir € 42,50
Süd Tirol, 2009**

De vallei waar deze wijn vandaan komt is de beste plek voor Pinot in Italië. Sappig fruit en een lichte houtvoeding geven deze wijn complexiteit en lengte, maar vooral heel veel drinkplezier.

Sartori, Corvina, IGT, Verona, 2010 € 22,00

Hoewel de druif vaak in een blend wordt gebruikt, hier in zijn pure vorm. Een toegankelijke soepele wijn met veel sap en een serieuze afdronk met wat vuursteen expressie.

Conti Zecca, Donna Marzia, Primitivo, 2009 € 27,00

Deze wijn wordt gevoed op staal en beton, dit geeft een sappige wijn. Je proeft rijk paars sap en hooi. De smaak van gedroogde zwarte thee maakt de wijn spannend en ietsje drogend. De kleur is diep, als inkt.

Louis Chèze, Syrah, Rhône, 2008 € 29,50

Uit het noorden van de Rhône, vol specerijen, kersen en tonen van leer. Wat smaak betreft sap en mooie zuren.

sap en kruiden

**Château de Valcombe, € 21,00
Syrah, Carignan Grenache,
Costières de Nîmes, 2009**

Een klassieke toegankelijke wijn uit de zuid Rhône, vol fruit en zacht van smaak. Door zijn zuidelijke ligging proef je de zon in je glas!

**Bissoni, Sangiovese Superiore, € 33,00
Emilia-Romagna, 2009**

Serius lekkere wijn. 75% van deze wijn rijpt op staal, het andere deel op hout. Deze combinatie maakt een ongekend rijke wijn. Rijp paars fruit met karakter en kracht.

vervolg sap en kruiden

**Luc Percher, Cheverny rouge, € 35,00
Pinot Noir, Gamay, Loire, 2007**

Door de late oogst heeft deze wijn een hoog smaakgehalte. Intense mineralen gaan samen met sap van rode besjes en wat vuursteen. In de geur ruiken wij rode kool uit moeders keuken.

**Domaine de Cabasse, Grenache, Carignan, € 48,00
Cornoise Seguret, Côtes du Rhône, 2009**

In het parfum en de smaak vind je alle geuren en smaken van de Provence, een combinatie van lokale wilde kruiden, lage planten en grassen. Maar ook wilde aardbei en salmiak.

**Fratelli Alessandria, Nebbiolo, € 43,00
"Prinsiot", Piemonte, 2009**

Nebbiolo is de koning onder de Italiaanse druiven. De wijn is gespierd, atletisch en complex, hier worden de grootse wijnen Barolo en Barbaresco van gemaakt. 2009 was een geweldig jaar voor deze druif en met de Prinsiot ben je al heel dicht in de buurt van de echte Barolo.

krachtig en geconcentreerd

**Bodegas Casa Juan, Rioja Crianza € 32,00
Tempranillo, Mazuelo, Rioja, 2005**

De Rioja's van Casa Juan smaken zacht en verfijnd, deze wijnboer gebruikt geen bestrijdingsmiddelen en geen kunstmatige gist. Je proeft rijpe kersen, kaneel en vanille. Opwindend maar toch beschaafd!

**Bodegas Maurodos, Prima', Tinta € 40,00
de Toro, Grenache, 2009**

Een stoere en evenwichtige wijn met een juiste balans tussen zwart fruit en hout. Soepel en vol van smaak, precies wat je mag verwachten van een wijn onder de noemer krachtig en geconcentreerd.

**Domaine de Cabasse, D'Eux, Syrah € 57,50
Grenache, Côtes du Rhône, 2006/2007**

De laatste wijn die vader en zoon nog samen maken, Een hommage aan de oudste stokken Syrah. Het levert een geconcentreerde wijn op met veel complexiteit. Rijp zwart fruit, specerijen, vanille en gebrand eikenhout. Een wijn waar je stil van wordt.



wijnkaart

wit
oplopend in smaak en kracht

fris en vol fruit

**Marco Porello, Roero Arneis, € 35,00
Camestri, 2010**

Marco laat de schillen even bij het sap, om zo meer aroma's te creëren. De smaken van witte bloesem, limoen en groene appels springen het glas uit. In de smaak rijp geel fruit.

Sartori, Pinot Grigio, Verona, 2010 € 26,00

Stuivend en kruidig wit, met een lange minerale afdronk in combinatie met frisse zuren. Hierdoor breed inzetbaar, van aperitief tot een licht kaasje.

**Orlando C. Ponno, Adrio, Trebbiano, € 22,00
Abruzzo, 2010**

Ingetogen neus, maar verbluffende vulling voor deze druivensoort. Supersap, een zuivere en ronde wijn die simpelweg heerlijk is.

sap en kruiden

**Gobelsburger, Grüner Veltliner, € 31,00
Lösterrassen, Kamptal, 2010**

Stuivende geur van zomerfruit, tikkeltje tintelend, met zachte kruidige bitters in de afdronk.

**Erste + Neue, Müller Thurgau, € 30,00
Süd Tirol, 2010**

Müller Thurgau is een kruising van Riesling en Chasselas. De uitkomst van deze vermenigvuldiging is aromatisch, sappig en mineraal, op het zilte af.

**Ca' Rugate, Soave, Garganega, € 31,00
Veneto, 2010**

Een zijdezachte wijn. Zachte peer, rauwe amandel, en vlierbloesem doen je terug denken aan die mooie zomerdag. Pas op, dit wordt snel een favoriet.

mondvullend rond

**Pacherhof, Kerner, € 42,50
Südtirol, 2010**

Aromatische kruising tussen Vernatch en Riesling (= Kerner) geeft een wijn met veel volume, maar met een dorstlessende drinkbaarheid door zijn rinse zuren en lange druivige afdronk.

**Luc Percher, Cheverny blanc, € 36,50
Sauvignon Blanc, Menu Pineau, Loire, 2008**

De druiven voor deze wijn worden zo laat mogelijk geoogst. Hierdoor krijg je een rijpe stijl Sauvignon blanc, vol evenwicht, maar met een mooie frisheid en lange afdronk.

**Marotti Campi, Verdicchio Riserva € 36,00
Morro d'Alba, 2009**

Absoluut een heerlijk wijn, tonen van venkel en bloemen. Door de rijping op houten vaten een volle en een lange afdronk.

Villa du Clos, Viognier, Languedoc, 2009 € 31,00

Wijn met een licht stro-gele kleur. In de geur veel kruidigheid en aroma's van abrikoos, kweepeer en rijp citrusfruit. Een mooie volle afdronk door de gedeeltelijke hout rijping.

**Vincent et Sophie Morey, Santenay € 49,50
'Les Hâtes', Chardonnay, Bourgogne,
2008/2009**

Intens geconcentreerde wijn met een perfecte balans tussen frisse zuren en lobbigheid. Dat maakt deze "super Chardonnay" de kroon op de avond!



wijnkaart, open wijnen

wit

oplopend in smaak en kracht

Cave de L'Ormarine, Haut de Sénoux, Viognier, Languedoc, 2010 € 3,30 / € 18,80

Een sappige volkruidige wijn met frisdroge afdronk en een rijke geconcentreerde smaak.

Les Peyrières, Sauvignon sec Côtes de Duras, 2010 € 3,60 / € 20,60

Je ruikt een beetje groene appel, je proeft fris citrusfruit en in de afdronk is deze wijn mineraalrijk. Kortom een aangenaam glas wijn.

Parey Dumont, Chardonnay, Languedoc, 2010 € 5,00 / € 29,00

Hij geurt en smaakt verleidelijk naar peer en vanille. Zijn langdurige afdronk met duidelijke zoethouttoets maakt deze wijn rijk en mond vullend.

rood

oplopend in smaak en kracht

Domaine Charmes des Cévennes, Cabernet Sauvignon, Vin de Pays des Cévennes, 2010 € 3,50 / € 20,00

De trots van Monsieur Barnouin. Je ruikt veel fruit en proeft veel kruiden. Een soepele en ronde wijn, dit verveelt niet!

Luigi Boveri, Boccanera, Barbera, Piemonte, 2010 € 4,00 / € 23,00

2009 was een mooi jaar in Piemonte. Luigi laat dat zien in deze Barbera. Een fles vol paars fruit en aardse tonen. Ouderwetse stijl, zoals we het graag zien.

Puig-Parahÿ, Georges, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Roussillon, 2009 € 5,00 / € 29,00

Een prachtige volle ronde wijn met kruidigheid, Een licht pepertje en zelfs wat rozemarijn. Door de Houtrijping stevig, klassiek en mondvullend.

rosé

L'esprit de Villemarin, VdP Côtes de Thau, 2009 € 3,30 / € 18,80

Licht, fris fruitige ongecompliceerde rosé. Fijn als aperitief.

(alleen per fles, maar dat zien wij niet als probleem...)

Domaine de la Prégentière, Grenache, Cinsault, Syrah, Provence, 2010 € 31,00

Een typische Provençaalse rosé, fris, levendig en subtiel. Rijpe en frisse tonen mooi verenigd met een aangename minerale toon.



aperitief

bubbels & zo

Mousserende wijn	dagprijs
Vraag naar onze wisselende bubbels	
Kyr Royal	€ 4,60
Onze wisselende bubbels met een scheutje crème de cassis	
Aperol spritz	€ 4,60
Bubbels met sinaasappel likeur, ijsblokjes en een schijfje sinaasappel	
Lillet blanc	€ 4,60
Lillet is een blend van witte wijn (Bordeaux wijnen) met fruit likeur, een eeuwenoud familie recept. Heerlijk fris-zoet begin van je diner.	
Laurent Perrier, brut Champagne	€ 55,00
Een zuivere, verfrissende, verfijnde Champagne met nootachtige aroma's en een delicate, milde mousse	

appels & peren

Poiré Fermier	€ 4,00
Dit is een fraaie volle perencider (poiré), Heerlijk verfrissend als aperitief, maar reinigt ook het smaakpalet na de maaltijd (maar 4% alcohol)	
Cidre AO, Pays d'Auge	€ 4,00
Een ongepasteuriseerde appel cidre. Vol fruit, subtiel, complex en een tikkeltje aards. Deze cidre is gemaakt van de fruitoogst van 2008 (maar 4% alcohol)	

Vraag welke van deze twee cidre's we open hebben vandaag

vervolg appels & peren

Grim de Poire	€ 6,00
Perensap en jonge perencalvados samen op een vat gedurende 1 jaar. Deze Grim' de Poire is heerlijk fris, lekker fruitig en delicaat, maar wel een mond vol.	
Pommeau de Normandie	€ 6,00
Is een goede blend van een jonge Calvados met appelmost. Daarna rijpt de Pommeau op een eiken vat. Smaken van gekarameliseerde appel en pruimen	

desserwijn

Domaine Beaulieu, Gros Manseng, Côtes de Gascogne 2010	€ 6,00
Een vriendelijke afsluiter, een lichte kleur en stuivende geur. Dit maakt dat deze wijn sprankelt naast je dessert.	
Cantina Stefanoni, Leactico, Lazio, 2009	€ 6,00
Een zacht zoete rode wijn. Heerlijk bij chocolade en rood fruit	
Bacalhôa, J.P. Moscatel de Setubal, DOC Setubal, 2004	€ 6,00
Deze wijn rijpt in kleine houten vaatjes in de zon. Met aroma's van gebrande noten, karamel, maar ook zeker frisse zuren	



Lekker voor bij kaas

Macvin de Jura € 6,00

Zoetje van rijp fruit en mooie minerale tonen. Wat complexer dan port en daardoor veelzijdiger te combineren. Echt lekker bij kazen.

Piencieu de charentes (ook rosé) € 6,00

Ook wel de zomerport genoemd, gemaakt van most (druivensap), versterkt met cognac. De witte Pineau rijpt minimaal een jaar op eikenhouten vaten, de rosé wat langer

Grim de Poire € 6,00

Perensap en jonge perencalvados samen op een vat gedurende 1 jaar. Deze Grim' de Poire is heerlijk fris, lekker fruitig en delicaat, maar wel een mond vol.

Pommeau de Normandië € 6,00

Een heerlijke blend van een jonge Calvados met appelmost. Daarna rijpt de Pommeau op een eiken vat. Smaken van gekarameliseerde appel en pruimen.

Maury € 6,00

Authentieke Franse dessertwijn, sappig zoet met een kruidige afdronk. Lekker bij blauwschimmel kazen, maar ook bij chocolade.

Banyuls € 6,00

Geur en smaak van Banyuls doen denken aan die van pruimencompôte en cacao. Hierdoor een mooie combinatie met chocolade, maar ook zeer spannend met blauwschimmel kazen.