

Onze wijnkaart

*Er zit meer filosofie in een fles wijn dan in alle boeken
(Louis Pasteur)*

Wij proberen sinds een aantal jaren een wijnkaart samen te stellen die zich kenmerkt door diversiteit en vriendelijke prijzen.

U vindt bij ons niet de grote namen, wel een ruime keuze in wijnen van wat onbekendere wijnboeren die een prachtig product maken voor een redelijke prijs.

Inmiddels hebben wij vier wijnleveranciers die voor ons in alle wijnstreken van de wereld naar lekkers voor onze wijnkaart zoeken. Zo is langzaam aan een assortiment ontstaan van meer dan veertig verschillende wijnen! Voor elk wat wils dus. Ook als u niet een doorgewinterde wijnkenner bent, helpen wij u graag bij het maken van een keuze.

Naast onze huiswijnen hebben we ook een tweede open witte en rode wijn met een geheel ander karakter. Zo valt er dus ook als u het liever bij één glaasje houdt nog steeds iets te kiezen.

Afhankelijk van het seizoen kiezen we ook een maandwijn, waarvan wij denken dat deze goed aansluit op de tijd van het jaar en de bijbehorende gerechten. Ook deze wijn kunt u per glas bestellen.

Huiswijnen

wit

Domaine de Béraut, Vin de Pays des Côtes de Gascogne € 3,25 (glas) € 12,00 (50 cl) € 18,00 (fles)



Sauvignon blanc, Colombard, Gros Manseng en een beetje Chardonnay



Frisfruitige witte wijn met tropische elementen in neus en mond



Aperitief, lichte visgerechten

Santiago 1541 Chardonnay, Central Valley, Chili € 3,75 (glas) € 13,75 (50 cl) € 20,50 (fles)



Chardonnay



Geur van exotisch fruit. Subtiële houtripping geeft een perfecte balans



Rijke visgerechten, salades, gevogelte en wit vlees

rood

Schola Sarmenti Negroamaro, Nardò, Italië € 3,25 (glas) € 12,00 (50 cl) € 18,00 (fles)



Negroamaro



Uitbundig bouquet van rijpe bosvruchten, bloemen en pruimenjam. Volle sappige fruitige smaak



Lichte vleesgerechten, pasta's, groentegerechten

Avaniel Tempranillo, Ribera del Duero, Spanje € 3,75 (glas) € 13,75 (50 cl) € 20,50 (fles)



Tempranillo



Mooi donker, volle, krachtige wijn met donker fruit in de neus en lange afdrank



Rood gegrild vlees, pittige gerechten en belegen kazen

rosé

Selection Casal Viel Rosé, IGP Pays d'Oc € 3,25 (glas) € 12,00 (50 cl) € 18,00 (fles)



Syrah, Cinsault



Provençaalse stijl rosé. Levendig boeket, fris, met aroma's van kleine rode vruchten. Droog maar met een zekere rondeur.



Zomerse gerechten, wit vlees, aperitief

wit zoet

Sonnenfürst Schmitt Sohne, Deutsche Tafelwein € 3,00 (glas) € 11,00 (50 cl)



Diverse



Mooie lichtgele kleur met een fris en open boeket. Zachte sappige smaak






Aperitief, lichte salades en gevogelte

Mousserend

- Spanje** **Codorniu 1551**, Cava Brut, Spanje € 5,50 (glas), € 29,50 (fles)
 50% Macabeo, 35% Parellada, 15% Xarel·lo
 Harmonieuze cava, fris en goed gebalanceerd in de mond
 Aperitief, lichte gerechten
- Frankrijk** **Barthelemy Brut Améthyste**, Champagne € 29,50 (37,5cl), € 52,50 (fles)
 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
 Elegante, fruitige neus met geuren van citrusvruchten, fijne aanhoudende mousse
 Aperitief, zeevruchten, aziatische gerechten
- Italië** **Prosecco Solicum Solighetto**, Venetië € 24,50
 Prosecco
 Licht sprankelende mousserende wijn, fruitig en delicaat
 Aperitief

Rosé wijnen

- Frankrijk** **Villecroze rosé**, Provence € 22,50
 Grenache, Mourvedre en Syrah
 Licht gekleurd, fraai droog met verfijnde zuren
 Salades, carpaccio, gegrilde vis
- Italië** **Garofoli Komaros**, Marken € 21,50
 Montepulciano
 Lekker vol met kruidig fruit in geur en smaak
 Salades, hamsoorten, wit vlees

Witte wijnen

Frankrijk

Mâcon Blanc Villages, Chai de la Chapelle € 26,50



Chardonnay



Fraaie, frisse droge wijn. Aroma's van wit fruit en een lichte minerale toets.
Mooi in balans met de frisse zuren



Salades, visgerechten en gevogelte

Pinot Gris, Pfaffenheim, Elzas € 28,50



Pinot Gris



Geurige, vrij zwoele witte wijn met veel geel fruit en verfijnde zuren



Paddestoelen, rijpe kazen, wit vlees met zachte sauzen

Sancerre, Domaine du Carroir Perrin € 18,50 (37,5cl) € 33,50 (75cl)



Sauvignon Blanc



Frisse, stuivende wijn. Breed geschakeerd zuiver aroma. De kalkrijke grond geeft net dat beetje extra



Gerookte en gebakken vissoorten, geitenkaas

Chablis, Domaine Jean Durup € 18,50 (37,5cl) € 33,50 (75cl)



Chardonnay



Beroemde Bourgogne wijn. De mergelgrond geeft de typerende droge, mineralige smaak



Oesters, schaaldieren en bijna alle vissoorten

Italië

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Macrina Garofoli € 21,50



Verdicchio



Bloemige, droge en zuivere wijn met een verfijnd bittertje in de afdrank



Gegrilde vis en groente, kalfsvlees

Pinot Grigio, Masseria Trajone € 20,50



Pinot Grigio



Aangename zacht kruidige wijn. Fris met minerale tonen.



Schelpdieren, pasta, gerookte vis

Vermentino, Epicuro, Lazio € 20,50



Vermentino



Wit fruit aroma's. Frisse goed geïntegreerde zuren. Volle, maar ook zachte wijn.



Gegrilde vis, geitenkaas en olijven

Oostenrijk

Grüner Veltliner, Weingut Prechtl, Ried Längen € 29,50



Grüner Veltliner



Biodynamische wijn, prachtig droog met een fijne combinatie van fruit en kruidigheid. Zuivere lange afdrank



Exotische gerechten, gevogelte of wit vlees

Spanje

Verdejo, Monte Blanco, Ramón Bilbao, Rueda € 22,50



Verdejo



Uitbundige geur, tropische aroma's en een aangenaam bittertje op de achtergrond. Frisse en lang aanhoudende finish



Schaal en schelpdieren, garnalen, salades met vis of gevogelte

Chili

Sauvignon Blanc, Montes Reserva, Curico Valley € 20,50



Sauvignon Blanc



Intense, zuivere geuren van tropisch fruit en kruisbes. Geen houtlagering om de mooie frisheid van de Sauvignon te behouden. Uitgebalanceerd.



Lichte visgerechten, schaal en schelpdieren of als aperitief

Chardonnay, De Martino Estate, Limarí Valley € 21,50



Chardonnay



Ronde en romige smaak, afdronk met karakteristieke botertonen



Rijke visgerechten, wit vlees en romige kazen

Argentinië

Torrontes, Pascual Toso, Mendoza Valley € 20,50



Torrontes (neefje van de Muskaatdruif)



Bloemige geur en verrassende kruidige, droge smaak



Mediterrane gerechten, kruidige gerechten, geitenkaas

Australië

Viognier, Yalumba Wineries, South Australia € 25,50



Viognier



Aroma's van abrikozen, citroen, lychee en honing in combinatie met een lange afdronk met een subtiel bittertje



Aziatische gerechten, rijke salades met kip en vis

Californië

Chardonnay, Silver Palms, Californië € 32,50



Chardonnay



Prachtige balans. Houtgelagerd maar met voldoende frisse tonen. Aroma's van mango en ananas. Chardonnay op zijn mooist!



Rijke visgerechten, wit vlees en romige kazen

N.Zeeland

Nautilus Sauvignon Blanc, Marlborough € 30,50



Sauvignon Blanc



Typische geur van passievrucht en guava, lange afdronk, fijne (citrus)zuren



Gerookte visgerechten, schaaldieren en pittige gerechten

Zuid Afrika

Pecan Stream, Waterford Estate, Stellenbosch € 24,50



Chenin Blanc



Mooie balans tussen natuurlijke zuren en houtrijping, veel lengte en potentie



Gerookte en gegrilde gerechten

Rode wijnen

Frankrijk

Morgon, Domaine de Rochemure € 28,50



Gamay



Mondvullende, tikje boerse cru. Verfijnd fruit maakt het evenwicht



Wit vlees, salades, carpaccio

Bourgogne pinot noir, Domaine Laurent Boussey € 33,50



Pinot noir



Typische Bourgogne, lichtvoetig maar zeer smaakvol en kruidig



Paddestoelen, lamsvlees, noten

Ramage la Batisse 2006, Haut Medoc € 36,00



45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc en 5% Petit Verdot



Volle wijn met veel bessenfruit in de geur. Mooie tannine's maken een klassieke uitgebalanceerde smaak.



Gegrild rood vlees en wild

Haut Piquat 2010, Lussac-Saint-Emillion €32,50



65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc



Complexe neus, briljant paarse kleur. Geconcentreerd fruit, cassis en zwarte bessen, beetje hout en vanille. Hoog smaakgehalte



Eend, rood vlees, harde oude kazen

Spanje

Rioja Crianza, Ramón Bilbao € 23,50



Tempranillo



Complexe dieprode wijn met aroma's van zwart fruit, sandelhout en een hintje kokosnoot. Elegante minerale afdronk



Gebraden vlees, eend, harde kazen

Monteabellón, Ribera del Duero € 25,50



Tinto del Pais



Krachtige mondvullende wijn. 5 maanden houtlagering geeft dat beetje extra zonder dominant te worden



Paddestoelen, rood vlees, rozemarijn

Italië

Roccamora, Schola Sarmenti € 29,50



100% NegroAmaro



Goed in het fruit zittende en vrij volle rode wijn met een lichte kruidigheid en een hele lichte houtrijping. Van 40 jaar oude wijnstokken!



Rijke sauzen, tomaat, paddestoelen

Rode wijnen

Italië

Chianti Classico, Castellare di Castellina, € 33,50



Sangiovese & Canaiolo



Typische Chianti Classico in zijn combinatie van fruit en kracht. Goede structuur en veel donkerrood fruit in neus en smaak (kers, braam)



Gevogelte, hamsoorten, pasta's

Chili

Cabernet Sauvignon, De Martino € 20,50



Cabernet Sauvignon



Warmbloedige wijn met veel bessenfruit in geur en smaak. Zonder houtrijping



Vleeswaren, lichte rood vlees gerechten

Pinot Noir, Montes Limited Selection € 23,50



Pinot Noir



Niet te zware wijn, florale geuren, kruidige smaak. Levendig en goed uitgebalanceerde smaak. 60% van de wijn wordt 12 maanden houtgelagerd



Gevogelte, wit vlees, tonijn

Argentinië

Pascual Toso Malbec, Mendoza, Argentinië € 21,50



Malbec



Rijp rood fruit, lekker vol met een hint van fijne specerijen



Rood gegrild vlees, pittige gerechten en belegen kazen

Australië

Y-series Shiraz-Viognier, Yalumba Wineries € 24,50



95% Shiraz, 5% Viognier



Diepe, donkere kleur. Geur van rood fruit en specerijen. De Viognier geeft een mooie aromatische finish aan de wijn. Goed geconcentreerd.



Rood vlees, licht wild met zoete saus en rijke kazen

Zuid Afrika

The Finch, Rooiberg Winery € 20,50



60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot



Robijnrode wijn, geuren van zwart fruit en leer. Stevige tannine en zachte zuren



Gegrild vlees, overjarige kaas, stroop

Voor de liefhebber...

hebben wij nog een aantal wijnen ingekocht die wat duurder zijn maar wel heel bijzonder!

Frankrijk

Chateau Valrose, Saint Esthèphe 2009 € 46,50



50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon en 10% Cabernet Franc



Mooie zwart rode kleur. Heerlijke geuren van rijp fruit. Krachtige smaak van rood fruit. De wijn heeft mooie zuren, een volle smaak, zijdezachte tannines en een prachtige lengte. Met een belangrijke aanwezigheid van Cabernet is Valrose een fijne en elegante wijn met een fantastische finale



Gegrild rundvlees of lamsvlees

Clos des Menuts, Saint Emillion Grand Cru 2011 € 49,50



85% Merlot , gemonteerd 10 % Cabernet Sauvignon en 5 % Cabernet Franc



De karakteristieken van de Merlot druif zijn herkenbaar aanwezig in deze mooie robijnrode wijn. Met een lichte vanille toon, een romige smaak en zachte aangename tannine is dit een rijke en nobele wijn. De rijping vindt plaats op nieuwe eikenhouten vaten.



Klassieke gerechten met rijke sauzen, harde kazen

Italië

Poggio Le Volpi Tator Primitivo, Salento 2011 € 39,50



100% Primitivo



Donkerrode kleur. Aroma's van rijp rood fruit en jam, met duidelijke tonen van kaneel, gedroogde vijgen en amandelen. Complexe wijn, met een volle smaak, goede body en structuur. De wijn rijpt in Franse barriques gedurende 10 maanden.



Stoofvleesgerechten, rijke vleesgerechten.

Amarone della Valpolicella DOC, Azienda Pra 2007 € 58,50



80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara



De hand geplukte en op topkwaliteit geselecteerde druiven worden 4 maanden op stromatten gedroogd alvorens men ze perst. Vervolgens volgt een langzame vergisting met schil contact van 30 dagen. Lagering van tenminste 4 jaar op Sloveens eiken vaten. Diep robijnrood van kleur. Een zeer geconcentreerde wijn, met kruidige en gedroogd fruitaroma's. Enorm vol van smaak met stevige maar zachte tannines



Wildgerechten en geroosterde vleesgerechten.