

# restaurant NUCHTER

Bij Restaurant Nuchter werken we met zoveel mogelijk producten uit de omgeving.

Onze keuken is een **seizoenskeuken** en alles wordt in eigen keuken bereid.

De groentes krijgen we van de Oosterwaarde, een **Biologisch dynamisch** Groenteteler in Diepenveen.

Het vlees komt van **Slagerij ter Weele** in Oene en benen we zelf uit.  
De verse vis komt van de afslag in Harlingen.

In de binnentuin voorzien we ons zelf van kruiden en bloemen.

Omdat we afhankelijk zijn van de **“oogst van de dag”** serveren wij een 3 t/m 6 gangen verrassing menu.

## Menuprijs per persoon:

4 Gangen	€54,00
5 Gangen	€60,00
6 Gangen (inclusief kaas)	€69,00

***Liever kaas i.p.v. van het dessert €5,50 supplement.***

## Wijnen per Glas:

### Wit:

Domaine Pinchinat "Venus", Frankrijk, Provence, 2022.  
*Rolle*

Glas: Fles:  
€6,00 €30,00

### Rosé:

Domaine de Gournier, Frankrijk, Cévennes, 2021.  
*Grenache, Merlot, Syrah*

€6,00 €30,00

### Rood:

Domaine Pinchinat "Venus", Frankrijk, Provence, 2021  
*Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache*

€6,00 €30,00

### **Liever de wijn aangepast bij de gerechten:**

*Heel glas €8,00*

*Half glas €4,50*

# Witte Wijnen:

## Mousserend:

Larmandier-Bemier "longitude", 1er cru, Frankrijk, Champagne, Brut €87,50  
*Chardonnay*

Roland Van Hecke, Cremant de Bourgogne, Brut Glas €8,00 €40,00  
*Chardonnay*

## Duitsland:

Weingut Paulinshof, Mosel, 2021. €36,00  
*Pinot Blanc*

Weingut Paulinshof, Mosel, Von Roten Schiefer, 2021. €38,00  
*Riesling*

Weingut Paulinshof, Mosel, Br. Juffer Spätlese Trocken, 2020. €48,50  
*Riesling*

Weingut Klumpp, Baden, 2020. €40,00  
*Riesling*

Weingut Paulinshof, Mosel, Kestener Paulins-Hofberger, GG, 2019. €60,00  
*Riesling*

## Oostenrijk:

Weingut Geyrhof, Wildwux, Kremstal, 2020. €41,00  
*Grüner veltliner*

## Italië:

I Clivi Collio, Friuli, San Lorenz, 2017. €45,00  
*Friulano*

Wild Nature, Veneto, 2020. €34,00  
*Pinot Grigio*

Agricola Valdibella, Ariddu, 2021. €38,00  
*Grillo*

## **Spanje:**

Bodegas Castell d Age, L 'Essencia Del, 2019. €38,00  
*Xarel lo*

Bodegas Osoti, Rioja, 2018. €35,50  
*Tempranillo Blanco*

## **Frankrijk:**

### **Elzas:**

Christophe Mittnacht, 2020. €38,00  
*Pinot Blanc Auxerrois*

Christophe Mittnacht, 2019. €40,00  
*Gewuztraminer*

Christophe Mittnacht, Grand Cru Rosacker, 2019 €65,00  
*Riesling*

### **Savoie:**

Domaine Ravier, Aprémont, Vieilles Vignes, 2021. €38,00  
*Jacquère*

### **Loire:**

Francois Chidaine, Touraine, 2021. €41,00  
*Sauvignon Blanc*

Domiane de Pas Saint Martin, Jurassique, Saumur,2020. €43,00  
*Chenin Blanc*

Régis Minet, Pouilly- Fumé, Désert, 2021. €52,00  
*Sauvignon Blanc*

Domaine de Belliviere, Calligramme, Jasnieres, 2005. €60,00  
*Chenin Blanc*

### **Beaujolais:**

Chateau Lavernette, Les Vignes de la Roche, 2020. €42,50  
*Chardonnay*

### Bourgogne:

Servin, Chablis, 2020. €45,00  
*Chardonnay*

Servin, Chablis 1er cru Montee de Tonnerre, 2018. €58,50  
*Chardonnay*

Servin, Chablis 1er cru Butteaux, 2018. €58,50  
*Chardonnay*

Claudie Jobard, Rully Montgne la Folie, 2017. €47,50  
*Chardonnay*

Daniel Barraud, Pouilly Fuissé, Alliance, 2014. €54,00  
*Chardonnay*

François Raquillet, Mercurey, La Brigadière, 2019. €59,00  
*Chardonnay*

Benjamin Leroux, Auxey-Duresses, 2020. €70,00  
*Chardonnay*

### Rhone:

Domaine Réméjeanne, Les Arbousiers, 2020. €42,50  
*Roussanne, Viognier, Marsanne, Clairette*

Clos des Centennaires, 2020. €45,00  
*Roussanne*

Domaine de la Charbonniere, Chateauneuf de Pape, 2019. €58,00  
*grenache Blanc, Roussanne, Marsanne*

François Villard, Les Contours de Deponcins, 2019. €58,00  
*Viognier*

# Rode Wijnen:

## Duitsland:

Weingut Klumpp, 'Gipskeuper', 2018. €39,00  
*Spätburgunder*

Weingut Brüder Dr Becker, Gutschuveé, Rheinhessen, 2019. €35,50  
*Regent, Spätburgunder*

## Oostenrijk:

Claus Preisinger, Oostenrijk, Burgerland, 2021. €39,00  
*Zweigelt*

## Italië:

Diego Conterno, Dolcetto D'Alba, 2021. €37,50  
*Dolcetto*

Diego Conterno, Barbera d'Alba "Ferrione", 2020. €42,50  
*Barbera*

Diego Conterno, Langhe "Baluma", Piemonte, 2020. €45,00  
*Nebbiolo*

Diego Conterno, Barolo, 2018. €70,00  
*Nebbiolo*

Wild Nature, Valpolicella Ripasso, 2018. €44,50  
*Corvina, Corvinone*

## Spanje:

Casa los frailes, "Bilogia", Valencia Crianza, 2020. €35,00  
*Monastrell, Syrah*

Bodegas Osoi, Crianza, Rioja, 2019. €38,00  
*Tempranillo*

Bodegas Osoi, Reserva, "La Era", 2017. €45,00  
*Tempranillo*

## **Frankrijk:**

### **Loire:**

Château Villeneuve, Saumur Champigny, 2017. €43,00  
*Cabernet Franc*

Domaine de la Garrelière, Touraine, Sans Tra la la, 2021. €42,00  
*Gamay*

### **Beaujolais:**

Domaine clos de la Roillette, Fleurie, 2020. €46,00  
*Gamay*

Château Lavernette, Beaujolais Villages, 2021. €40,00  
*Gamay*

### **Bourgogne:**

Raquillet, Mercurey, Chamirey, 2020. €49,00  
*Pinot Noir*

Raquillet, Mercurey 1er cru Les Veleys, 2017. €65,00  
*Pinot Noir*

Domaine Bachey Legros, Maranges, La Goty, Vieilles Vignes, 2018. €55,00  
*Pinot Noir*

Domaine Bachey Legros, Santenay 1er cru clos Rousseau, 2015. €76,00  
*Pinot Noir*

Domaine Jablot, Givry 1er cru Servoisine, 2019. €71,00  
*Pinot Noir*

Domaine Jablot, Givry 1er cru Clos de Cellier Aux Moines, 2016. €75,00  
*Pinot Noir*

Jean-Luc & Eric Burguet, Gevrey-Chambertin, Mes Favorites VV, 2019. €99,00

### **Bordeaux:**

Château Grolet, Cotes de Bourg "prestige", Tete de Cuvée, 2018. €49,00  
*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

Château Moulin Pey- Labrie, Canon Fronsac, 2010. €58,00  
*Merlot, Malbec*

## Rhône:

Domaine de la Charbonniere, Cote du Rhône, 2020. <i>Grenache, Syrah, Mourvedre.</i>	€37,50
Domaine Réméjeanne, Terre de Lune, 2016. <i>Syrah.</i>	€45,00
Domaine de la Charbonniere, Vacqueyras, 2017. <i>Grenache, Syrah.</i>	€45,00
Domaine du Cayron, Gigondas, 2015. <i>Grenache, Syrah, Cinsault.</i>	€60,00

## Rosé wijnen:

Domaine Paquette, côtes de Provence, 2022. <i>Grenache, Syrah, Cinsault.</i>	€37,50
Domaine Paquette, Angelico, Provence, 2020. <i>Grenache, Mourvedre.</i>	€42,00
Domaine Clos de L'ours, Provence, 2020. <i>Grenache, Syrah, Cinsault.</i>	€48,00