

Huiswijn:

**Onze huiswijnen passen we aan op de seizoenen.
Nieuwsgierig welke wijn we nu schenken? U mag
altijd proeven.**

Glas huiswijn €6,00

Fles huiswijn €30,00

Liever de wijn aangepast bij de gerechten:

Heel glas €8,50

Half glas €5,00

Aanbevolen flessen wijn:

Wit:

Weingut Paulinshof, Mosel, Br. Juffer Spätlese Trocken, 2021. €49,00
Riesling

Daniel Barraud, Pouilly Fuissé, Alliance, 2016. €55,00
Chardonnay

Rood:

Domaine Réméjeanne, Terre de Lune, 2016. €45,00
Syrah

Domaine Clos de laRoillette, Fleurie, 2021. €46,00
Gamay

Witte Wijnen:

Mousserend:

Larmandier-Bemier "longitude", 1er cru, Frankrijk, Champagne, Brut <i>Chardonnay</i>		€99,00
Roland Van Hecke, Cremant de Bourgogne, Brut <i>ChardonnayApo</i>	Glas €9,00	€46,00
Hof van Twente, Sueterie Parel (rosé), 2023 Souvignier Gris, Muscaris		€35,00

Duitsland:

Weingut Paulinshof, Mosel, 2022. <i>Pinot Blanc</i>		€37,50
Weingut Paulinshof, Mosel, Von der Ley, 2022. <i>Riesling</i>		€45,00
Weingut Paulinshof, Mosel, Br. Juffer Spätlese Trocken, 20201. <i>Riesling</i>		€49,50
Weingut Dr. Becker, Rheinhessen, Ludwigholer Teufelskopf(1er cru), 2022. <i>Sylvaner</i>		€45,00
Weingut Klumpp, Gutsweine, Baden, 2020. <i>Auxerrois</i>		€42,50

Nederland:

Apostelhoeve, Louwberg, Maastricht, 2023. <i>Auxerrois</i>		€45,00
Apostelhoeve, Louwberg, Maastricht, 2023. <i>Viognier</i>		€55,00
Wijngaard hof van Twente, 2023. Solaris		€32,50

Oostenrijk:

Weingut Geyrhof, Hoher Rain, Kremstal, 2022. <i>Grüner veltliner</i>		€42,50
---	--	--------

Italië:

Wild Nature, Veneto, 2022. €34,00
Pinot Grigio

Agricola Valdibella, Munir, Sicilië, 2022. €36,00
Catarratto

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

Diego Conterno, Langhe, 2022. €42,00
Nacetta

Spanje:

Raventos de Alexa, Penedés, 2022. €40,00
Xarel lo

Bodegas Osoti, Rioja, 2021. €37,50
Tempranillo Blanco

Frankrijk:

Elzas:

Christophe Mittnacht, 2021. €40,00
Pinot Blanc Auxerrois

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

Savoie:

Charles Gonnet, Chignin, 2022. €40,00
Jacquère

Loire:

Francois Chidaine, Touraine, 2022. €42,50
Sauvignon Blanc

Domiane de Pas Saint Martin, Jurassique, Saumur, 2020. €46,00
Chenin Blanc

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

Vigneau-Chevreau, Vouray, Clos de Rougemont, 2022. €46,00
Chenin Blanc

Beaujolais:

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

Bourgogne:

Servin, Chablis, Sélection Massale, Vielle Vignes 2019. €49,50
Chardonnay

Servin, Chablis 1er cru Mont de Millieu, 2019. €65,00
Chardonnay

Servin, Chablis 1er cru Montee de Tonnerre, 2019. €65,00
Chardonnay

Servin, Chablis 1er cru Butteaux, 2019. €65,00
Chardonnay

Servin, Chablis 1er cru Vaucoupin, 2019. €65,00
Chardonnay

Daniel Barraud, Pouilly Fuissé, Alliance, 2014. €55,00
Chardonnay

François Raquillet, Mercurey, La Brigadière, 2022. €60,00
Chardonnay

Benjamin Leroux, Auxey-Duresses, 2020. €75,00
Chardonnay

Rhone:

Clos des Centennaires, 2020. €45,00
Roussanne

Clos des Centennaires, Art, 2019. €60,00
Roussanne, Marsanne

Domaine de la Charbonniere, Chateauneuf de Pape, 2019. €65,00
grenache Blanc, Roussanne, Marsanne

François Villard, Les Contours de Deponcins, 2020. €65,00
Viognier

Rode Wijnen:

Duitsland:

Weingut Brüder Dr Becker, Gutsabfülling, 2021. <i>Spätburgunder</i>	€44,00
Weingut Wolf, 2020. <i>Spätburgunder</i>	€49,00
Weingut Brüder Dr Becker, Guts cuveé, Rheinhessen, 2019. <i>Regent, Spätburgunder</i>	€35,50

Oostenrijk:

Claus Preisinger, Oostenrijk, Burgerland, 2021. <i>Zweigelt</i>	€39,00
Claus Preisinger, Oostenrijk, Burgerland, 2022. <i>Blaufränkisch</i>	€39,00

Italië:

Diego Conterno, Dolcetto D'Alba, 2023. <i>Dolcetto</i>	€40,00
Diego Conterno, Barbera d'Alba "Ferrione", 2021. <i>Barbera</i>	€42,50
Diego Conterno, Langhe "Baluma", Piemonte, 2021. <i>Nebbiolo</i>	€47,50
Diego Conterno, Barolo, 2019. <i>Nebbiolo</i>	€75,00
Wild Nature, Valpolicella Ripasso, 2018. <i>Corvina, Corvinone</i>	€49,50

Spanje:

Casa los frailes, "Bilogia", Valencia Crianza, 2022. €37,00
Monastrell, Syrah

Bodegas Osoti, Crianza, Rioja, 2019. €42,50
Tempranillo

Bodegas Osoti, Reserva "La Era", Rioja, 2019. €47,50
Tempranillo

Frankrijk:

Loire:

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

Clos de Trupenay, Chinon, 2020 €52,50
Gamay

Beaujolais:

Domaine clos de la Roillette, Fleurie, 2021. €46,00
Gamay

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

Jean Foillard, Morgon, Côte du Py, 2018. €65,00
Gamay

Bourgogne:

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

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

Raquillet, Mercurey 1er cru, Les Naugues, 2017. €65,00
Pinot Nir

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

Domaine Bachey Legros, Santenay 1er cru clos Rousseau, 2015. €85,00
Pinot Noir

Domaine Jablot, Givry 1er cru Servoisine, 2019. €80,00
Pinot Noir

Domaine Jablot, Givry 1er cru Clos de Cellier Aux Moines, 2016. €80,00
Pinot Noir

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

Bordeaux:

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

Château Pey-Bonhomme, Blaye, 2016. 375ml €18,50
Merlot, Cabernet Franc, Malbec

Château Moulin Pey- Labrie, Canon Fronsac, 2010. €60,00
Merlot, Malbec

Rhône:

Domaine Réméjeanne, Terre de Lune, 2016. €50,00
Syrah.

Domaine de la Charbonniere, Vacqueyras, 2019. €45,00
Grenache, Syrah.

Domaine de la Charbonniere, Chateauneuf du Pape, Les Hautes Brusquieres. €80,00
Grenache, Syrah.(2016)

Domaine du Cayron, Gigondas, 2015. €65,00
Grenache, Syrah, Cinsault.

Rosé wijnen:

Domaine Paquette, Angelico, Provence, 2022. €45,00
Grenache, Mourvedre.

Domaine Pinchinat, Cotes de Provence, 2022. €40,00
Grenache, Syrah, Cinsault.