



Wijnkaart



Met zorg geselecteerd
in samenwerking met Viniotura





Onze wijnen van de maand



Nieuwsgierig naar iets anders in je glas?

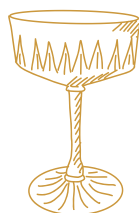
Met ons proefpalet ontdek je 3 zorgvuldig gekozen wijnen rond een wisselend thema. Soms herkenbaar, soms verrassend altijd met een verhaal.

Wij stellen de wijnen aan je voor. Jij proeft op je gemak en ontdekt jouw favoriet.

Prijs in functie van de aangeboden wijnen.

Drie glazen. Nieuwe smaken. Jouw ontdekking.





Aperitief

Henri Ehrhart Passion Crémant 2021 Brut

€45,00 / fles.

Fijne geroosterde toetsen. Levendig en fris, met fijne bubbels en subtiele toasttonen.

Champagne Lété Vautrain Millésime 2018

€65,00 / fles.

Subtiële boterachtige aroma's. Vol en rijp, met grapefruit, limoen en rode bes. Een frisse, licht geroosterde afdronk.

Franciacorta Brut Millesimato 2022

€45,00 / fles.

Perzik, appel en toast. Fris en vol mousserend, met appel en geroosterde amandel. Een fijn bittertje en een evenwichtige afdronk.

Oriol Rossell OR Brut Cuvée Especial

€6,00 / glas - 28,00 / fles

Verfijnd en discreet mineraal. Romige bubbels en een volle mondvulling, met sappige zuren en een droge afdronk.

Voor elk gerecht, een passend glas.



Tapas, plankjes & hoofdgerechten |

Witte wijnen

Amigos Blanco 2025 — Torre de Barreda

Aroma: Wit pitfruit, citrus en subtiele florale tonen.

Smaak: Fris maar mooi gedragen, met sappig wit fruit, zachte ronding en een levendige finale.

Onze tip: *El Aperitivo* €6,00 / glas - €28,00 / fles

Wente Morning Fog Chardonnay 2024

Aroma: Gala-appel, peer, citroencurd, vanille en een zachte romige toets. Smaak: Vol en rond voor een Chardonnay, met frisse zuren, rijp fruit en subtiele houtinvloed.

Onze tip: *Ravioli met coquille* €7,00 / glas - €33,00 / fles

Emilio Moro Polvorete 2025

Aroma: Groene appel, peer, witte bloemen en fijne citrus.

Smaak: Licht, levendig en evenwichtig met sappig fruit, mineraliteit en een subtiel zilte afdronk.

Onze tip: *Ravioli met coquille*. €8,00 / glas - €37,00 / fles

Juan Gil Blanco 2024

Aroma: Perzik, abrikoos, ananas, citrus en witte bloemen.

Smaak: Zuiver en fruitig met frisse zuren, mooie ronding en een lange, aromatische afdronk.

Onze tip: *Scampi VinoRista* €6,50 / glas - €30,00 / fles

Equipo Navazos OVNI Pedro Ximénez 2022

Aroma: Citrus, abrikoos, fijne mineraliteit en een zilte toets. Smaak: Droog, fris en lichtvoetig met levendige zuren en een puur, bijna maritiem karakter.

Onze tip: *Pasta vongole à la marinera*. €42,00 / fles

Chocolate Blanco Nº4 – Rioja

Aroma: Wit pitfruit, abrikoos, reine claudes, perzik, sinaasappel en licht geroosterde tonen.

Smaak: Breed en opulent, Bourgondisch van stijl, met frisse zuren en een lange, verfijnde afdronk.

Onze tip: *Paella* €58,00 / fles

Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape Les Sinards Blanc 2024

Aroma: Peer, witte perzik, witte bloemen, honing, nectarine en een vleugje vanille. Smaak: Vol en zacht met mooie frisheid, rijp wit fruit, amandel en een lange elegante finale.

Onze tip: *Pasta vongole à la marinera*. €80,00 / fles

Anselmo Mendes Muros Antigos Alvarinho 2025

Aroma: Citroen, grapefruit, witte bloemen, perzik en een minerale zeebries. Smaak: Strak en levendig met citrus, fijne ziltigheid, elegant mondgevoel en frisse lengte.

Onze tip: *Sabores del Mar* €42,00 / fles

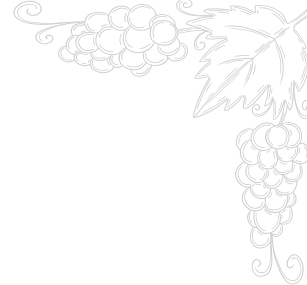
Tola Grillo

Aroma: Citrus, grapefruit, witte bloemen en mediterrane kruidigheid. Smaak: Fris en droog met levendige zuren, lichte ziltigheid en een strakke finale.

Onze tip: *Zeewolfhaasje*. €6,00 / glas - €28,00 / fles



Waar wijn en keuken elkaar
ontmoeten.



Rode wijnen

Brunel de la Gardine Vacqueyras Rouge 2024

Neus: Rode bessen, viooltjes, zoethout en witte peper.

Smaak: Rond en genereus, met zijdezachte tannines en een lange, kruidige afdronk.

Onze tip: *Tagliata met truffelmayonaise, Brava's en amigo*
€50,00 / fles

Tomero Malbec 2023

Neus: Rijp rood fruit. Smaak: Rond en sappig, met frisse zuren, zijdezachte tannines en een lange afdronk.

Onze tip: *Spare ribben* 8,00 / glas - €38,00 / fles

Quite 2024 Verónica Ortega

Neus: Expressief rood en zwart fruit. Smaak: Sappig, fris en elegant, met zuiver fruit en subtiele houtinvloed.

Onze tip: *Rundscarpaccio met balsamicodressing*
€50,00 / fles

Salbide 2023 Bodegas Artevino · Orben

Neus: Kersen en een subtiele kruidigheid. Smaak: Sappig en toegankelijk, met frisse zuren en fijne tannines.

Onze tip: *La Española Clásica.*
€6,00 / glas - €28,00 / fles

Madame de Beaucaillou 2022 Château Ducru-Beaucaillou

Neus: Rijpe kersen en pruimen, met florale toetsen en een vleugje houtrook. Smaak: Vol en geconcentreerd, met fijne tannines, frisse spanning en een kruidige afdronk.

Onze tip: *Steak met champignonroomsaus.*
€58,00 / fles

Chianti La Boncia 2024 Bindi Sergardi · Tenuta I Colli

Neus: Kersen en frambozen, met een frisse citrustoets.

Smaak: Soepel en evenwichtig, met zachte tannines en aangename frisheid.

Onze tip: *Tortellini met ricotta en spinazie in tomatensaus.*
8,00 / glas - €38,00 / fles

Chianti Classico Riserva Calidonia 2021 — Bindi Sergardi · Tenuta Mocenni

Neus: Rood fruit, bloemen, kruiden en een vleugje wierook. Smaak: Elegant en gestructureerd, met fijne tannines, frisse zuren en een lange afdronk.

Onze tip: *Tagliata met truffelmayonaise.* €65,00 / fles

Calicanto 2023 — El Principal

Neus: Wilde rode vruchten en kruidige toetsen. Smaak: Levendig en evenwichtig, met ronde tannines en een lange afdronk.

Onze tip: *Spaghetti bolognese.* €50,00 / fles

Proef. Combineer. Geniet.





Zoet genieten

Fris & zachtzoet

Semidulce 2024

Neus: Meloen, abrikoos en bloemen. Smaak: Fris en fruitig, met een zachte zoetheid en een ronde afdronk.

Onze tip: Kaaskroketten van oude abdijkaas. €7,00 / glas - €33,00 / fles

Rijk & volzoet

Château Lauriga Rivesaltes Ambré Hors d'Âge

Neus: Gekonfijte citrusvruchten. Smaak: Vol en rijk, met gedroogde pruimen, zachte specerijen en oranjebloesem.

Onze tip: Warme appeltaart met ijs. €6,00 / glas

Moscatel Soleado — Gutiérrez Colosía

Neus: Gedroogd fruit, sinaasappel, karamel en een vleugje koffie. Smaak: Intens zoet en geconcentreerd, met een volle, rijke structuur.

Onze tip: Warme appeltaart met ijs. €6,00 / glas

El Maestro Sierra Pedro Ximénez

Neus: Karamel, rood fruit en subtiele bloementoetsen.

Smaak: Rijk en zoet, met een frisse balans die de wijn elegant houdt.

Onze tip: De omgekeerde chocolat moelleux met vanille-ijs.

€6,00 / glas

Graham's 10 Year Old Tawny Port

Neus: Noten, honing en vijgen. Smaak: Zacht en rijk, met rijp fruit en een lange, fluweelachtige afdronk.

Onze tip: Warme appeltaart.

€7,50 / glas

Bij een zoete zonde hoort
een bijzonder glas.