



Wines & Spirits

## OM TE BEGINNEN

BROOD | Met beurre noisette en mosterd | 4.00

GESTOOMDE OESTER | met dashi azijn, per stuk | 4.00

## MOUSSEREND

CREMANT | Domaine Patrick Miolane, Brut Vintage, Bourgogne, 2018 | 9.00

CHAMPAGNE | Laherte Frères, Ultradition Extra Brut | 11.50

## NON ALCOHOLIC

RIESLING | Kolonne Null, Mosel | 6.50

ROSÉ SPARKLING | Kolonne Null, Rheinhessen | 8.00

SEEDLIP G&T | Yuzu Tonic, MunT | 8.00

## COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI | 9.50

DAMRAK G&T | Rozemarijn | 7.50

BOBBY'S G&T | Kruidnagel, Sinaasappel | 9.00

HERMIT G&T | Sinaasappel | 10.00

## WIJNPAIRING



Voor elke gerecht hebben wij in samenwerking met onze chef een wijn geselecteerd.

We hebben gezocht naar de perfecte combinatie en een mooie opbouw tijdens het menu.

Vraag ons ernaar als u nieuwsgierig bent geworden.

BIJPASSENDE WIJNEN | per glas 6.00 - 10.00

# APERITIEF

## CHAMPAGNE

Laherte Frères, Ultradition Extra Brut (FR) 11.50 | 63.00  
*Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*

Olivier Horiot, Metisse, Champagne (FR) 72.00  
*Pinot Noir, Pinot Blanc – Natuurwijn*

## MOUSSEREND

Domaine Patrick Miolane, Brut Vintage, Bourgogne (FR), 2018 9.00 | 50.00  
*Chardonnay*

Laurent Bannwarth, Muscat Frizz..., Elzas (FR), 2016 65.00  
*Muscat – Natuurwijn*

# WIJNEN PER GLAS

## WIT

Faubel, Maikammer, Pfalz (DE), 2020 6.50 | 32.00  
*Sauvignon Blanc*

Roberto Sarotto, Gavi di Gavi, Piëmont (IT), 2019 7.00 | 38.00  
*Cortese*

Becker Landgraf J2, Gau-Odernheimer, Rheinhessen (DE), 2020 8.00 | 44.00  
*Chardonnay*

## ROSE

Château du Rouët, Estérelle, Provence (FR), 2020 6.00 | 34.00  
*Grenache Noir, Tibourenc, Cinsault, Carignan*

## ORANJE

Carl Koch, Rheinhessen (DE), 2021 7.25 | 40.00  
*Gewürztraminer – Natuurwijn*

Léo Dirringer, Fleur de Peau, Elzas (FR), 2019 10.00 | 48.00  
*Riesling – Natuurwijn*

## ROOD

Moisès Virgili, Tarragona (SP), 2019 6.25 | 35.00  
*Garnaxta, Cabernet Sauvignon, Xarel·lo – Natuurwijn*

Faubel, Kirrweiler, Pfalz (DE), 2018 6.25 | 35.00  
*St. Laurent*

Corte Guala, Valpolicella Ripasso, Veneto (IT), 2017 7.75 | 42.00  
*Corvina, Rondinella, Molinara*

## NON ALCOHOLIC

Kolonne Null, Mosel (DE), Stil 6.50 | 36.00  
*Riesling*

Kolonne Null, Rosé Sparkling, Rheinhessen (DE) 8.00 | 42.00  
*Spätburgunder*

# WIJNEN

## WIT

Faubel, Reserve, Pfalz (DE), 2019 <i>Riesling – Natuurwijn</i>	40.00
Weingut Brand, Wilder Satz, Pfalz (DE), 2020 <i>Pinot Blanc, Müller-Thurgau, Scheurebe, Chardonnay – Natuurwijn</i>	43.00
Domaine Arnaud Lambert, Clos de Midi, Saumur, Loire (FR), 2020 <i>Chenin Blanc</i>	44.00
Domaine de Fussiacus, Saint-Véran, Bourgogne (FR), 2019 <i>Chardonnay</i>	45.00
Domaine Christophe Pichon, Rhône (FR), 2019 <i>Viognier</i>	45.00
La Mascaronne, Vita Bella, Côtes de Provence (FR), 2018 <i>Vermentino</i>	47.00
Livio Fellugo, Colli Orientali del Friuli, Venezia Giulia (IT), 2020 <i>Pinot Grigio</i>	50.00
Mamete Prevostini, Opera Bianco, Valtellina, Lombardije (IT), 2019 <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco</i>	53.00
Matthias Wörner, Trocken (DE), 2020 <i>Grauburgunder – Natuurwijn</i>	56.00
Alexandre Jouveaux, La Vigne du Clou Blanc, Bourgogne (FR), 2020 <i>Chardonnay – Natuurwijn</i>	72.00
Domaine Pignier, Sous Voile, Côtes du Jura, Jura (FR), 2014 <i>Savagnin</i>	78.00

## ORANJE

David Reynaud, L'Inanttendu, Rhône (FR), 2016 <i>Marsanne, Roussanne – Natuurwijn</i>	46.00
Léo Dirringer, Metisse, Elzas (FR), 2020 <i>Muscat d'Alsace, Pinot Noir, Gewurztraminer – Natuurwijn</i>	48.00
Milan Nestarec, Umami, Moravië (CZ), 2017 <i>Riesling, Müller-Thurgau, Traminer – Natuurwijn</i>	60.00
Kelly Fox, Weber, Oregon (US), 2019 <i>Pinot Gris – Natuurwijn</i>	64.00

## ROSÉ

Collective Z, Der sonne am nächsten, Pfalz (DE), 2020 <i>Dornfelder – Natuurwijn</i>	47.00
J0iSEPH, Rosatant, Burgenland (AT), 2018 <i>Blaufränkisch – Natuurwijn</i>	51.00

# ROOD

Bodegas Vallobera, Crianza, Rioja (SP), 2018 <i>Tempranillo</i>	37.00
Mamete Prevostini, Rosso di Valtellina, Lombardije (IT), 2020 <i>Nebbiolo</i>	39.00
Domaine Arnaud Lambert, Clos Mazurique, Loire (FR), 2019 <i>Cabernet Franc</i>	41.00
Alberto Burzi, Barbera d'Alba, Piëmont (IT), 2019 <i>Barbera</i>	45.00
Domaine du Roucas de Saint-Pierre, Gigondas, Rhône (FR), 2015 Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah	48.00
Weingut Meßmer, Pfalz (DE), 2018 <i>Spätburgunder</i>	52.00
Weingut Machherndl, Pulp Fiction XIII, Wachau (AT), 2019 <i>Syrah – Natuurwijn</i>	55.00
Le Coste, Rosso, Lazio (IT), 2019 <i>Greghetto, Cilieggiolo, Colorino, Cannaiolo – Natuurwijn</i>	55.00
Fam. Dutraive, Fleurie “La Tonne”, Fleurie (FR), 2018 <i>Gamay</i>	58.00
Terrazze dell'Etna, Cratere, Sicilië (IT), 2011 <i>Nerello Mascalese, Petit Verdot</i>	62.00

Sylvain Martinez, Onis, Loire (FR), 2019 <i>Pineau D'aunis – Natuurwijn</i>	64.00
Dom. Petitot, Vieilles Vignes, Côte de Nuits-Villages (FR), 2017 <i>Pinot Noir</i>	65.00
Dom. Maryse Chatelin, de l'Aube a l'Aube, Bourgogne (FR), 2017 <i>Pinot Noir – Natuurwijn</i>	79.00

# DESSERT

Piero Gatti, Moscato, Piemonte (IT) 2020 <i>Moscato</i>	7.00   39.00
Château Violet, Sauternes Blanc, Bordeaux (FR) 2016 <i>Semillon, Sauvignon Blanc</i>	8.00   72.00
Jolly Ferriol, Entre Temps, Rivesaltes Ambré, Roussillon (FR), 2009 <i>Grenache Blanc, Macabeu – Natuurwijn</i>	9.50   58.00
Weingut Weegmüller, Rieslaner Auslese “Von 14 Zeiten”, Pfalz (DE), 2019 (0,375l) <i>Rieslaner</i>	11.50   46.00
Gratavinum, Dolç d'en Piqué, Priorat (SP), 2015 <i>Grenache Noir, Carignan - Natuurwijn</i>	62.00

# DIGESTIEF

## J E N E V E R

Ketel 1, Jenever   Dutch	3.50
Wynand Fockink, Young Jenever	4.75
Wynand Fockink, Superior Jenever	5.25
Willem's Wermoed, Red Vermouth	6.00

## G E D E S T I L L E E R D

Ketel 1 Vodka   Netherlands	5.00
Diplomatico Planas   Dominican Republic	6.00
Atlantico Gran Reserva, Rum   Dominican Republic	7.50

## D I G E S T I E F

Calvados   Marquis de Saint-Loup	7.00
Armagnac   Château du Tariquet   15 jaar oud	12.00
Cognac   Château Montifaud VSOP	7.00
Cognac   Château Montifaud XO   30 jaar oud	15.00
Grappa   Giare Amarone   36 months maturing   41% vol.	9.75
Grappa   Giare Gewürtztraminer   36 months maturing   41% vol.	10.75

## L I K E U R E N

Averno Amaro   Kruidenlikeur   Italy	4.50
Licor 43   Spain	5.00
Campari Bitter   Italy	5.50
Limoncello Fiorita   Italy	6.50

## P O R T

Churchill's   Late bottled Vintage Portugal '14	7.50
Churchill's   Tawny 10 Years, Portugal	8.50

## W H I S K E Y

Jameson   40% Irish Whiskey	5.25
Makers's Mark   45% US Bourbon Whisky	6.25
Nikka Pure Malt Red   43% Japanese Malt	8.00
Laphroaig   40% Scotch Single Malt	8.00
Gold Label Reserve   43% Scotch Blend	8.25
Talisker 10 years   45.8% Scotch Single Malt	8.75
Nikka from the Barrel   51.4% Japanese Malt	8.75

