



Wines & Spirits

## OM TE BEGINNEN

GESTOOMDE OESTER | met dashi azijn, per stuk | 4.00

## MOUSSEREND

CHAMPAGNE | Laherte Frères, Ultradition Extra Brut | 11.50

BRUISEND | Domaine Patrick Miolane, Brut Vintage | 9.00

## 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 7.00 - 10.00

# APERITIEF

## CHAMPAGNE

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

## PET NAT

Léo Dirringer, Les Bulles, Elzas (FR) 9.00 | 50.00  
*Muscat – Natuurwijn*

## SPARKLING

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

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*

Ronco Calaj, Pinot Grigio (IT), 2020 8.00 | 44.00  
*Pinot Grigio*

Becker Landgraf J2, Gau-Odernheimer, Rheinhessen (DE), 2020, *Chardonnay* 8.50 | 47.00

## ROSE

Château du Rouët, Estérelle, Provence (FR), 2021 6.25 | 35.00  
*Grenache Noir, Tibourenc, Cinsault, Carignan*

## ORANJE

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

Carl Koch, Feldcuvée, Rheinhessen (DE), 2021 7.25 | 40.00  
*Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Chardonnay – Natuurwijn*

Slobodné Vinárstvo, Supermajer, Nitranský (SK), 2018 8.75 | 48.00  
*Veltlin – Natuurwijn*

## ROOD

Moisés 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 8.00 | 42.00  
*Corvina, Rondinella, Molinara*

## NON ALCOHOLIC

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

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

# WIJNEN

## WIT

Faubel, Maikammer, Pfalz (DE), 2020 <i>Sauvignon Blanc</i>	32.00
Weingut Scheuermann, Niederkirchen, Pfalz (DE), 2020 <i>Weissburgunder – Natuurwijn</i>	39.00
Faubel, Reserve, Pfalz (DE), 2019 <i>Riesling – Natuurwijn</i>	40.00
Becker Landgraf J2, Gau-Odernheimer, Rheinhessen (DE), 2020 <i>Chardonnay</i>	44.00
Domaine Arnaud Lambert, Clos de Midi, Saumur, Loire (FR), 2020 <i>Chenin Blanc</i>	44.00
Domaine Christophe Pichon, Rhône (FR), 2020 <i>Viognier</i>	45.00
La Mascaronne, Vita Bella, Côtes de Provence (FR), 2019 <i>Vermentino</i>	47.00
Clos Pons, “Sisquella”, Costers del Segre (SP), 2017 <i>Grenache Blanc, Albariño, Moscatel</i>	48.00
Livio Felluga, Colli Orientali del Friuli, Venezia Giulia (IT), 2020 <i>Pinot Grigio</i>	50.00
Domaine de Fussiacus, Saint-Véran, Bourgogne (FR), 2020 <i>Chardonnay</i>	50.00
Mamete Prevostini, Opera Bianco, Valtellina, Lombardije (IT), 2019 <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco</i>	53.00
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
Domaine Boyer-Martenot, “Les Tillets”, Meursault Bourgogne (FR), 2019 <i>Chardonnay</i>	97.00

## ORANJE

Carl Koch, Orange, Rheinhessen (DE), 2021 <i>Gewürztraminer – Natuurwijn</i>	40.00
Carl Koch, Feldcuvée, Rheinhessen (DE), 2021 <i>Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Chardonnay – Natuurwijn</i>	40.00
Slobodné Vinárstvo, Supermajer, Nitranský (SK), 2018 <i>Veltlin – Natuurwijn</i>	48.00
Kelly Fox, Weber, Oregon (US), 2019 <i>Pinot Gris – Natuurwijn</i>	62.00

## 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

Mamete Prevostini, Rosso di Valtellina, Lombardije (IT), 2019 <i>Nebbiolo</i>	39.00
Domaine Arnaud Lambert, Clos Mazurique, Loire (FR), 2020 <i>Cabernet Franc</i>	41.00
Alberto Burzi, Barbera d'Alba, Piëmont (IT), 2020 <i>Barbera</i>	45.00
Domaine du Roucas de Saint-Pierre, Gigondas, Rhône (FR), 2016 <i>Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah</i>	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, Ciliégiolo, 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), 2013 <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), 2019 <i>Pinot Noir – Natuurwijn</i>	79.00
Alberto Burzi, Barolo, Piëmonte (IT), 2015 <i>Nebbiolo</i>	82.00
Az. Agricola Altesino, Brunello di Montalcino, Toscana (IT), 2016 <i>Sangiovese</i>	80.00

## DESSERT

Piero Gatti, Moscato, Piemonte, (IT) 2021 <i>Moscato</i>	5.00   42.00
Carl Koch, Bacchus, Rheinhessen (DE), 1994 <i>Beerenauslese</i>	7.00   50.00
Weingut Weegmüller, Rieslaner Auslese “Von 14 Zeiten” Pfalz (DE), 2019 (0,375l) <i>Rieslaner</i>	8.00   40.00
Château Violet, Sauternes Blanc, Bordeaux, (FR) 2016 <i>Semillon, Sauvignon Blanc (0,375l)</i>	8.50   42.00
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

