

CREMANT & CHAMPAGNE

Domaine J. Laurens **'Les Graiménous'** € 22,50
Crémant de Limoux Brut, Tête de Cuvée
Een strakke maar iets fruitige traditioneel gemaakte wijn

Adam-Jaeger **Blanc de Blancs** € 35,00
Champagne Tradition Brut
Een levendige champagne, fijn en verfrissend in de mond met aroma's van witte bloemen en citrusvruchten

ONZE BEKENDE HUISWIJNEN

WIT

2020 Colombelle € 15,00
Côtes de Gascogne blanc
Een assemblage van druiven o.a. Collombard en Ugni Blanc. Een explosie van fruit zoals mango, ananas en citrus (Advies bij: Aperitief, salade kwartel en zalm)

2020 Croix Des Vents **Chardonnay** € 15,00
Languedoc
Florale neus, perzik en peer aroma's, rond en vol in de afdronk (Advies bij: Aperitief, salade kwartel, zalm en soep)

ROOD

2019 Jean Marcel **Cabernet Sauvignon** € 15,00
Mouzellon
Rijke geconcentreerde wijn met rijp rood fruit (Advies bij: Aperitief, salade kwartel, soep, hert, kaas)

2020 Luc Pirlet **Merlot** € 15,00
Languedoc
Ronde, soepele allemansvriend met rijp fruit en subtiele specerijen (Advies bij: Aperitief, salade kwartel, soep, hert, kaas)

WITTE WIJNEN

- 2020** **Domaine de Châtenoy** **Menetou-Salon Blanc** **€ 20,00**
Loire
*Stuivende wijn met veel specerijen, sappige afdronk
(Advies bij: Salade kwartel, zalm en tarbot)*
- 2019** **J. Lohr Riverstone** **Chardonnay** **€ 25,00**
California
*Een rijke, volle wijn. Met tonen van rijpe citrus,
appel, honing vanille en toast.
(Advies bij: Zalm en tarbot)*

VOOR BIJ DE GANZENLEVER

- 2019** **Domaine des Deux Vallées** **€ 25,00**
Loire
*Een edelzoete wijn gemaakt van Chenin blanc.
Verfijnd en mooie zuren*

RODE WIJNEN

- 2019** **Domaine L'Ostal** **Minervois Estibals** **€ 20,00**
Languedoc
*Een diepgranaatrode wijn gemaakt van Syrah, Grenache en Carignan.
Vol, romig zijdezachte tanines
(Advies bij: Hert en kaas)*
- 2020** **Bodegas Bianchio Famiglia** **Malbec** **€ 20,00**
Mendoza
*Verleidelijke aroma's van donker fruit zoals pruimen, zoete kersen en
zwarte bessen. Vol van smaak, sappig en zachte afdronk
(Advies bij: Hert en kaas)*

VOOR BIJ HET DESSERT & KAAS

- Elysium** **Black Muscat** **€ 25,00**
California **1/2 fles** **€ 12,50**
Sappige rode dessertwijn, met aroma's van rozen en Litchi
- Bodegas Hidalgo** **Pedro Ximenez** **€ 25,00**
Sanlucar
*Aroma's van rozijnen, vijgen, toffee, karamel en noten.
Olieachtige structuur, heerlijk bij de kaas!*