

FRIS WIT - frisch weiss - blanc frais - fresh white

bij zeevruchten, gemarineerde vis, groenten, verse kazen, frisse salades

1	muscadet	Domaine de l'Ecu	2015	€ 33
BIO	Cuvée Gneiss	Loire atlantique	France	
2	avesso	Quinta dos Curvos	2017	€ 30
	Afectus	Vinho Verde	Portugal	
3	garganega	A. & D. Pieropan	2016/17	€ 36
BIO	Soave	Veneto	Italia	
4	albariño	Pagos del Rey	2017	€ 29
BIO	Pulpo	Galicia	España	€6/12,5cl €21/50cl
5	riesling+	Bouchard Finlayson	2015	€ 29
	Blanc de Mer	Hermanus	South Africa	

AROMATISCH WIT - aromatischer - aromatique - aromatic

bij kruidige zeevruchten/vis/gevogelte, pasta, exotische smaken, pittige

11	sauvignon	Joseph Mellot	2017	€ 49
BIO	Dom. de Bellecours	Sancerre - Loire	France	€8,5/12,5cl €33/50cl
12	moschofilero	Ktima Semeli	2017	€ 29
	Feast	Peloponnesos	Griekenland	
12b	muskateller	Wohlmuth	2016	€ 37
BIO	Steinriegl	Südsteiermark	Österreich	
14	malvazia de Sitges	Jané Ventura	2015	€ 28
BIO	Sempreviva	Penedès	España	
15	riesling	Gunter Künstler	2016	€ 43
BIO	Herrnberg	Rheingau	Deutschland	

VOL WIT - voll weiss - blanc corsé - full-bodied white

bij gebakken/gegrilde vis/wit vlees, romige saus, witte groenten, harde kaas

21	chardonnay	William Fèvre	2016	€ 35
BIO	Petit Chablis	Bourgogne	France	€7/12,5cl €24/50cl
22	rabigato+	Dirk Niepoort	2016	€ 29
	Allez Santé	Douro	Portugal	
23	chenin+	Avondale	2015/16	€ 39
BIO	Jonty's Ducks Pekin	Western Cape	South Africa	
24	chardonnay+	Weingut Velich	2015	€ 49
	TO	Burgenland	Österreich	
25	verdicchio	Bucci	2016	€ 48
BIO	Matelica	Marche	Italia	

ZOET WIT - süss - moelleux - sweet

bij nagerechten, gewassen korsten, exotische bereidingen

35	riesling	Schmitges	2016	€ 33
	vom roten Schiefer	Mosel	Deutschland	€6,5/12,5cl €26/50cl

SCHUIMWIJN - schaumwein - mousseux - sparkling

als aperitief, bij rauwe zeevruchten en rijke visgerechten & wit vlees

71	glera	Coste Petrai BRUT		€ 29
BIO	Prosecco	Veneto	Italia	€ 7/10cl
76	chardonnay+	Schorpion	2013	€ 52
	Zwart Brut	Vliermaal	België	€ 10/10cl
77	pinot noir+	Contratto	2011	€ 69
BIO	Millésimato extra brut	Piemonte - Italia		Magnum = € 170 ^ nr78
74	chardonnay+	Taittinger	2008	€ 110
BIO	Millésimé	Champagne	France	
75	chardonnay	Taittinger	2006	€ 175
BIO	Comte de Champagne	Champagne	France	

FRUITIG ROOD - fruchtig rot - rouge fruité - fruity red

bij rauw & gebakken roze vlees, fruitgroenten, witschimmel kaas

41	pinotage+	Beyerskloof	2015/16	€ 41
	Traildust	Stellenbosch	South Africa	
42	gamay	Georges Descombes	2014/16	€ 33
BIO	Morgon	Beaujolais	France	
43	monastrell	Finca Bacara	2016	€ 26
BIO	3015 ecologica	Jumilla	España	
44	touriga franca+	Dirk Niepoort	2016	€ 29
	Allez Santé	Douro	Portugal	
45	zinfandel	Frog's Leap	2014	€ 74
BIO		Napa Valley	California	

ELEGANT ROOD - elegant rot - rouge élégant - elegant red

bij fijn roze en wit vlees, fruitgroenten, licht gebakken roze vlees, carpaccio

51	pinot noir	François Raquillet	2016	€ 39
		Bourgogne - France		glas > €7/12,5cl karaf > €27/50cl
52	merlot+	Trois Maisons	2012	€ 38
BIO	Les Hautes Terres	Bordeaux	France	
53	kekfrankos	Weniger	2014/15	€ 28
	Cuvée	Sopron	Hungary	
54	nero d'avola	Tenute Orestadi	2016	€ 29
BIO	Molino a Vento	Sicilia	Italia	
55	mencia	Descendientes J. Palacios	2015	€ 45
BIO	Pétalos	Bierzo	España	

ROSÉ

ideale passe-partout & bij oosterse spicy gerechten

60	grenache+	Ch. La Corneilla	2016/17	31
	Gris de Gris	Roussillon	France	€6/12,5cl €21/50cl

HUISWIJN - HAUSWEIN - VIN DU PATRON - HOUSE WINE

BIO - Dominio de Punctum - Finca Fabian - Tierra de Castilla - España

per glas - pro Glas - au verre - by the glass	12,5 d	€ 5	101	wit- weiss - blanc - white	chardonnay
per karaf - pro Karaffe - à la carafe - by the caraf	50 d	€ 18	102	rosé	garnacha
per fles - pro Flasche - la bouteille - by the bottle	75 d	€ 23	103	rood - rot - rouge - red	tempranillo