



# Den Engel

Hotel / Brasserie / Party- en Outdoorfun

Den Engel is gelegen in het merkwaardige grensdorp Baarle-Nassau/Hertog waar 30 stukjes België en Nederland in elkaar verweven zijn.

In het hart van deze enclave-gemeente bevindt zich Den Engel. Sinds 1894 verzorgt Den Engel met veel plezier en Brabantse gastrijheid uw feest, vergadering, lunch, diner of hotelovernachting.

Bij ons in Brabant geven we graag een feest in een sfeervolle ambiance. Lekker eten, drinken en feesten bij Den Engel is dan ook een ware beleving.

Wist u dat Den Engel ook bedrijfsuitjes, groepsuitjes en familiedagen tot in de puntjes kan verzorgen? Met een eigen activiteitenterrein en keuze uit 46 activiteiten is niets te gek. Vraag onze folder voor meer informatie.

Den Engel



*Al meer dan 100 jaar Brabantse gastrijheid.*

Baarle-Nassau



## Warme Dranken

<b>Koffie</b> (Alle koffie is ook cafeïnevrij verkrijgbaar suppl. € 0,15)		€
<b>Café crème / Kannetje café crème (1 pers.)</b>	2,35	4,20
<b>Belgische filterkoffie</b>		2,45
<b>Koffie verkeerd</b> met veel warme melk		2,75
<b>Espresso</b> (normaal), <b>Espresso Ristretto</b> (extra sterk) / <b>Dubbele espresso</b>	2,35	3,95
<b>Cappuccino</b> met melkschuim		2,60
<b>Latte macchiato</b> combinatie van espresso, veel melk en een volle melkschuimlaag		2,95
<b>Koffie en een beetje meer...</b>		€
<b>Lattecinno hazelnoot</b> hazelnootsirop, espresso, melk en melkschuim		3,45
<b>Caramel latte</b> caramelsirop, espresso, melk en melkschuim		3,45
<b>Vanilla latte</b> met vanillesirop, espresso, melk, melkschuim en chocoladeschaafsel		3,45
<b>Chococinno</b> met witte chocoladesirop, espresso, melk, melkschuim en chocoladeschaafsel		3,45
<b>Café "Den Engel"</b> espresso met warme chocomelk en marshmallows		3,45
<b>Kaneelkoffie</b> met kaneelsirop, café crème, slagroom en een kaneelstokje		3,45
<b>Gemberkoffie</b> Café crème, gembersirop, room en geraspte gember		3,45
<b>Koffie met een scheutje</b>		€
<b>Café latte Baileys</b> espresso met flinke scheut warme melk en Baileys		6,35
<b>Irish coffee</b> Café crème, Jameson Irish whiskey, basterdsuiker en room		6,35
<b>French coffee</b> Café crème, Grand Marnier en room		6,35
<b>Italian coffee</b> Café crème, Amaretto Di Sarrono en room		6,35
<b>Spanish coffee</b> Café crème, Tia Maria en room		6,35
<b>Bénédictine coffee</b> Café crème, D.O.M. Bénédictine en room		6,35
<b>Kiss of Fire coffee</b> Café crème, Kahlúa, Cointreau en room		6,35
<b>Diverse soorten thee</b>	kannetje	glas
English breakfast, earl grey, green (mandarin), forest fruit, lemon, rooibos, mint of rozebottel	3,25	2,30
<b>Verse munt-thee</b> met honing		3,10
<b>Onze overige specialiteiten</b>		€
<b>Warme chocolademelk</b> de enige èchte met marshmallows of slagroom		3,25
<b>Ijskoffie</b> met vanille-ijs, dubbele espresso en slagroom		6,35
<b>Choco-ijskoffie</b> met chocolade- en vanille-ijs, witte chocoladesirop, dubbele espresso en slagroom		6,60



## Zoete lekkernijen

Gebak	€
<b>Roombotercake</b> met slagroom	3,25
<b>Appeltaart</b> met slagroom	3,75
<b>Chocoladebol</b> met slagroom	3,75
<b>Progrès</b> schuimgebakje met verse aardbeien en slagroom	3,75
<b>Aardbeienvlaaitje</b> met verse aardbeien, banketbakkersroom en slagroom	4,95
Belgische wafels	€
<b>Wafel met roomboter</b> confituur en poedersuiker	3,95
<b>Wafel met slagroom</b> en poedersuiker	4,85
<b>Wafel Aardbeien</b> met Hoogstraatse aardbeien en slagroom	6,95
Desserts met o.a. ambachtelijk roomijs van D'n Italjaan uit Baarle-Nassau	€
<b>Kinder-roomijs</b> chocolade-, aardbeien- of vanille-ijs (2 bolletjes)	3,85
<b>Dame Blanche</b> vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom	6,25
<b>Aardbeien Romanoff</b> met Hoogstraatse aardbeien, vanille-ijs, aardbeienroom met een vleugje vodka	7,50
<b>Coupe Aardbeien</b> met Hoogstraatse aardbeien, vanille-ijs en slagroom	7,50
<b>Coupe Tropical</b> met passievrucht-, kiwi- en bloedsinaasappelsorbetijs	6,75
<b>Vruchtensorbet</b> met aardbei-, peer- en watermeloensorbetijs en vers fruit	7,50
<b>Coupe Yoghurt</b> met yoghurt-ijs, bosvruchten-yoghurt-ijs en slagroom	7,50
<b>Coupe "Den Engel"</b> chocolade-ijs, vanille-ijs, advocaat en slagroom	7,50
<b>Crème Brûlée</b> met een bolletje vanille-ijs en slagroom	8,75
<b>Coupe d'Amour</b> complete ijsverrassing voor 2 personen	10,75
<b>Limoentaart</b> met Limoncello en bloedsinasappel-sorbetijs	8,75
<b>Tip:</b> heerlijk in combinatie met een glaasje <b>Muscat de Rivesaltes</b>	4,45
<b>Kaasplankje</b> van de kaasaffineurs "Van Tricht" uit Berchem met getoast notenbrood	11,75
<b>Tip:</b> heerlijk in combinatie met een glaasje <b>Fonseca Tawny 10 Years Port</b>	6,70
<b>Moulloux au Chocolat</b> met gemarineerde aardbeien en vanille-ijs	8,75
<b>Tip:</b> heerlijk in combinatie met een glaasje <b>Dow's Nirvana chocolade port</b>	6,70





## Dranken

	€
<b>Bieren van de tap</b>	
Jupiler pilsener 25cl.	2,75
Hertog Jan pilsener 25cl	2,75
Jupiler pilsener 50cl / Hertog Jan pilsener 45cl	5,20
Hertog Jan Lentebock	3,85
Leffe Dubbel	3,85
Leffe Blond	3,85
Hoegaarden Witbier	3,45
Hertog Jan Weizener 30cl. / 50cl	3,85 6,25
Guinness (surger)	3,85
<b>Fruitbieren</b>	
Kriek Belle Vue / Hoegaarden Rosébier / Liefmans Fruitesse	3,70
<b>Baarlese streekbieren op fles van Brouwerij 'De dochter van de Korenaar'</b>	
€	
Noblesse pittig blond bier van hoge gisting, 5,5%	3,85
Bravoure amberkleurig met lichte rooksmaak, bier van hoge gisting, 6,5 %	3,95
Embrasse intens donker bier, volmout tussen trappist en stout, 9%	4,15
Belle Fleur lichtblond intens gehopt bier, 6 %	4,15
Crime Passionnel originele tarwe-IPA met kruidige afdronk, 7,5 %	4,15
Finesse drie granen-triple van gerst, tarwe en roggemout met lichtzoete afdronk, 8,5 %	4,15
<b>Bieren op fles</b>	
€	
Westmalle trappist Dubbel / Westmalle trappist Tripel / Leffe trappist Tripel	4,20
Corona heerlijk fris Mexicaans bier	3,50
La Chouffe Ardeens blond kabouterbier / Duvel blond bier van hoge gisting	4,20
Tripel Karmeliet rijk en fris bier van hoge gisting	4,50
Palm / De Koninck	3,50
Pauwel Kwak amberkleurig Belgisch bier in karakteristiek glas geserveerd	4,50
<b>Alcoholarm en alcoholvrij bier op fles</b>	
Jupiler Blue (3,3 %) / Jupiler 0.0%	2,95
Hoegaarden Radler 2,0%	2,95
Hoegaarden Wit 0.0% / Hoegaarden Rosé 0.0 %	2,95



## Dranken

<b>Frisdranken</b>		€
Chaudfontaine naturel / bruisend 250ml Naturel / bruisend 500ml	2,45	4,00
Coca Cola (light, zero) Fanta Orange / Sprite / Cassis / Dubbelfriss / Chocomel / Fristi / Perrier		2,45
Ice tea / Ice tea zero / Ice tea green / Agrum		2,55
Tonic / Ginger-ale / Rivella light / Bitter lemon / Jus d'orange / Appelsap / Tomatensap		2,45
Verse jus d'orange		3,85
Fever Tree Indian / Thomas Henri / Fever Tree Elderflower / San Pellegrino		3,15
<b>Aperitief (bekijk ook onze Cocktail &amp; Aperitiefkaart)</b>		€
Hugo cocktail van spumante, vlierbloesem- en muntextract met bruiswater en citroensap		6,95
Aperol Spritz huisgemaakt met Aperol, Cava en bruiswater		6,70
Martini rood / wit / Martini extra dry / Fiero		3,70
Campari / Fonseca Ruby port / Fonseca White port		4,35
Fonseca Tawny 10 years / Dow's Nirvana Port		6,70
Sherry dry / Sherry medium		3,75
Sherry Tio Pópé		4,15
Pineau de Charentes blanc		4,20
Crodino alcoholvrij		3,10
Gancia		3,75
<b>Likeuren</b>		
Apfelcorn / Advokaat met slagroom		3,70
Grand Marnier cordon rouge / Cointreau / Drambuie / D.O.M. Bénédicte		4,95
Di Saron Amaretto / Tia Maria / Kahlúa / Bailey's		4,95
Isolabella Sambucca / Limoncello / Frangelico / Licor Cuarenta y Tres		4,95
Malibu / Passoa / Safari / Piña Colada		3,95
<b>Zomerse specialiteit</b>		glas karaf
Sangria original importado de España	4,95	14,50



## Gedistilleerd

<b>Baarlese streekdistillaten "Zuidam"</b>				€
<b>Baalse Babel</b> kruidenjenever				2,95
<b>Jonge graanjenever / Oude jenever 1 jaar / Oude jenever 5 jaar</b>		2,95	3,30	4,50
<b>Jonge korenwijn 1 jaar / Oude korenwijn 10 jaar</b>			4,15	7,90
<b>Overige neutjes</b>				€
<b>Bessenjenever / Vieux / Schrobbeleèr / Beerenburger / Jägermeister</b>				2,95
<b>Pernod Ricard</b>				4,50
<b>Gin &amp; More (bekijk ook onze Cocktail &amp; Aperitiefkaart)</b>				€
<b>Pink 47</b> met rood fruit - limoenzeste - Fentimans rose lemonade				7,95
<b>Bulldog</b> met Schweppes Ginger & Cardemom - verse gember - citroenzeste				8,95
<b>Skully Wasabi</b> met Agrum - verse gember - munt				9,95
<b>Skully Oriental Citrus</b> met Schweppes Premium mixer - limoengras - munt				9,95
<b>Skully Premium Dry</b> met Schweppes bitter lemon - limoen				9,95
<b>Skully Tangerine</b> met Fevertree Elderflower - kumquats				9,95
<b>Hendrick's</b> met Schweppes pink pepper - komkommer				9,95
<b>Monkey 47</b> met Schweppes pink pepper - vanille - citroen				12,50
<b>Gin Mare</b> met Schweppes Premium mixer - rozemarijn - citrus				12,50
<b>Vodka &amp; Rum</b>				€
<b>Zuidam Vodka</b> - Zuidam distillers (streekproduct)				5,45
<b>Grey Goose vodka</b>				7,95
<b>Ron Bacardi Superior / Ron Bacardi Black/ Havana club 3 Anos</b>				4,80
<b>Havana Club 7 Anos</b>				5,80
<b>Ron Bacardi 8 Anos</b>				6,50
<b>Cognac / Armagnac / Calvados / Grappa</b>				€
<b>Bas Armagnac ***3jaar / VSOP / XO, Domaine de Joÿ</b>		5,60	8,40	9,45
<b>Cognac VS / VSOP / XO, Richard Delisle,</b>		6,05	8,95	10,75
<b>Calvados Réserve 3 jaar / 15 jaar, Roger Groult</b>			6,05	11,80
<b>Grappa di Merlot "Riserva"(Castello delle Regine - Toscane)</b>				8,95
<b>Whisk(e)y</b>				€
<b>Baalse whisky Millstone</b> single malt - Zuidam distillers				6,75
<b>Ballantine's / Jameson / Johnny Walker red / Four roses</b>				5,75
<b>Johnny Walker Black / Glenn Feddich malt / Jack Daniels / Chivas Regal</b>				7,25



## Lunch en borrelhapjes

Heeft u een allergie? Voor allergenen-informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.

**U kunt kiezen uit wit stokbrood, maisbroodje, meergranentriangel, Italiaanse bol of spelt** €

**Achterham** gekookte ham / **Ganda ham** gerookte ham / **Kaas** belegen of oude Old Amsterdam 5,45

**Rosbief** met tartaarsaus / **Filet Américain** Préparé 6,95

**Smoske** belegd met ham, kaas, kropsla, tomaat, ei en mayonaise 7,25

**Carpaccio** met pestomayonaise, Parmezaan, pijnboompitjes, rucola en aceto 8,95

**Gandaham en brie** uit de oven met honing en pijnboompitjes 8,95

**Spinata Romana salami**, mozarella, pesto, tomaat en rucola 8,95

**Oosterse kip** met yakitorisaus, sla en gefrituurde ui 8,95

**Lunchgerechten (onze overheerlijke salades staan op de Brasseriekaart)** €

**Twee Bourgondische rundvleeskroketten** met gegrilde zachte broodjes en mosterd 7,75

**Lunchsuggestie** wisselend lunchbordje; rijkelijk belegd broodje en een kopje soep 9,50

**Half ééntje** lunchbord met broodje rosbeef, kaas, tartaarsaus, kroket, spiegelei en huzarensalade 10,95

**Runderburger 'Den Engel' (medium gebakken)** met cheddar, sla, tomaat, augurk, burgersaus en frietjes 10,95

**Tosti Flaguette** met ham en kaas 5,95

**Pikante Tosti** flaguette met gehakt, kaas, rode ui, pepers, tomaat en chilisaus 7,95

**Club sandwich 'Den Engel'** met bacon, gebakken ei, tomaat, kaas, kip, sla, mosterd en cocktailsaus 12,75

✓ **Toast champignon** met spekjes en indien gewenst room (vegetarisch mogelijk) 8,75

**Eiergerechten (met keuze uit meergranen-, maïs- of wit grof boerenbrood)** €

**Baarlese boeren-omelet / Uitsmijter ham en/of kaas / / Uitsmijter rosbeef** 8,25

**Uitsmijter 'Den Engel'** met ham, tomaat en gratineerd met kaas / **Uitsmijter bacon** 8,75

**Borrelhapjes** €

**Kaasblokjes** belegen of Old Amsterdam 4,50

**Portie gemarineerde olijven** 2,50

**Ambachtelijke bitterballen** 8 stuks (naar eigen recept; tip van het huis!)  Exclusief 6,25

**Crostini bordje** assortiment van 10 stuks toast met wisselend beleg 7,95

**Nacho's** met jalapenos, rode ui, cheddarkaas, salsasaus, boursin, spekjes en guacamole (2 pers.) 7,95

**Bittergarnituur** met vlammetjes, Butterfly garnalen, mini-loempia's en bitterballen (16 stuks) 9,95

**Tapas** luxe schotel met koude en warme hapjes (2 pers.) 27,00





## Brasseriekaart

Heeft u een allergie? Voor allergenen-informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.

Koude voorgerechten		€
<b>Rundercarpaccio</b> met pestomayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes		12,75
<b>Rundercarpaccio Urbani</b> met warme romige pasta, Parmezaanse kaas en truffel		14,75
<b>Vitello Tonnato</b> van kalfsrosbief en tonijntartaar met wakame, saus van crème fraiche en citroenkappertjes		15,75
<b>Visparade</b> met mosselsoep, tonijntartaar, gerookte zalm en gebakken tijgernaal		15,75
<b>Cocktail van Hollandse garnalen</b> met salade en cocktailsaus		15,75
<b>Gerookte makreel</b> met salade van venkel, avocado en citrus		12,75
<b>Fine de Claire oesters</b> geserveerd op ijs met citroen	half dozijn	15,75
<b>Lauwe halve kreeft</b> met mesclun salade, mayonaise en cocktailsaus (2 pers.)	p.p.	17,50
<b>Salades (voorgerecht of maaltijdsalade)</b>	VG	HG
<b>Cesar salade</b> Romaanse sla, in panko gefrituurde kip, croutons, Parmezaanse kaas en tomaatjes	12,75	17,75
<b>Salade geitenkaas</b> met honing en thijm, vijgen en balsamicodressing	12,75	17,75
<b>Salade Carpaccio</b> met pestomayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes	14,75	19,75
<b>Salade di Mare</b> met gebakken mosselen, gamba, Hollandse garnaaltjes en kreeft-dressing	14,75	19,75
<b>Oosterse salade</b> met noedels, wortel, bosui, radijs, gebakken gamba's en Thaise dressing	14,75	19,75
<b>Warme voorgerechten</b>		€
<b>Pikante mosselen</b> met tagliatella pasta		10,25
<b>Krokant buikspek</b> met wortelcrème en acetosaus		14,75
<b>Gamba's à la plancha</b> in knoflookboter gebakken, geserveerd met knoflookbrood en rucola salade		14,75
<b>Ambachtelijke kaaskroketten</b> met gefrituurde peterselie		9,75
<b>Ambachtelijke garnaalkroketten</b> met gefrituurde peterselie		12,50
<b>Duo kaas- en garnaalkroket</b> met gefrituurde peterselie		11,25
<b>Soepen</b>		€
<b>Klassieke tomatensoep</b> met balletjes, basilicum en vleugje room (ook vegetarisch mogelijk)		5,35
<b>Mosselsoep</b> romige soep met mosselen en een vleugje kerrie		6,75
<b>Heldere kippenbouillon</b> met vlees, groene kruiden en vermicelli		6,75
<b>Soep van de dag</b>		6,75

✓ = Vegetarisch





## Hoofdgerechten

* Bij vleesgerechten serveren wij Vlaamse frieten, aardappelsalade met spek en ui, gemengde salade en groenten.	
<b>Vlees</b> sauskeuze: choron-, béarnaise-, peper-, champignonroomsaus of café beurre de Paris	€
<b>Satéschotel "Den Engel"</b> van kippendijen geserveerd met Vlaamse frieten of nasi	18,95
<b>Spare-ribs</b> afgelakt met barbecuesaus, frisse salade, Vlaamse frieten en koude sausjes	21,75
* <b>Ierse kogelbiefstuk</b> met peper- of champignonroomsaus	22,50
* <b>Filet-pur</b> met peper-, champignon-, of béarnaisesaus	28,50
* <b>Surf &amp; Turf</b> duo van Filet-pur met Italiaanse kruidenjus en knoflookgamba's	31,75
* <b>Lamsrack</b> met Italiaanse kruidensaus	26,95
<b>Big Green Egg specialiteiten</b>	
* geserveerd met seizoensgroenten, witlofsalade en Vlaamse frieten en saus naar keuze	
* <b>Gepekeld entrecôte</b> van het Duroc varken	22,50
* <b>USA steak</b> heerlijk malse steak van het Black Angus rund	23,50
* <b>Runderhaas-spies met Chimmi churri</b> en spek, rode ui en paprika	23,50
<b>Vis</b>	€
<b>Sliptongetjes</b> in roomboter gebakken, geserveerd met salade en Vlaamse frieten	22,95
<b>Zetong</b> in roomboter gebakken, geserveerd met salade en Vlaamse frieten	33,95
<b>Gamba's à la plancha</b> in knoflookboter gebakken met Vlaamse frieten en salade	23,95
<b>Zalmfilet</b> met Yakitorisaus, gewokte noedels en seizoensgroenten	22,50
<b>Kabeljauwfilet</b> uit de oven met een kruidenkorst, mosterd-roomsaus en groente-spaghetti	23,95
<b>Zeeuwse mosselen van Adri &amp; Zonen</b>	
geserveerd met koude sausjes, Vlaamse frieten en mayonaise	
<b>Natuur</b> met groenteboeket	21,75
<b>Antwerps</b> met groenteboeket en witte wijn	22,75
<b>Knoflook</b> met groenteboeket, uiringen, knoflook en room	22,75
<b>Thais</b> met kokosmelk, look, chili, sereh en koriander	22,75
<b>Hele kreeft uit eigen Homarium zoals u hem graag wenst:</b>	€
<b>Uit de oven</b> , geserveerd met beurre blanc, frisse salade en Vlaamse frieten	34,50
<b>Gegrild</b> , geserveerd met knoflook-kruidenboter, frisse salade en Vlaamse frieten	34,50


**Exclusief**



## Baronie Keuzemenu

32,75

### Voorgerechten

**Rundercarpaccio** met pestomayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes

**Duo kaas- en garnaalkroket** met gefrituurde peterselie

**Salade geitenkaas** met honing en thijm, vijgen en balsamicodressing

**Mosselsoep** romige soep met mosselen en een vleugje kerrie

### Hoofdgerechten

**Ierse kogelbiefstuk** met peper- of champignonroomsaus

**Gepekeld entrecôte** van het Duroc varken

**Antwerpse mosselpot** met groenteboeket en witte wijn

**Zalmfilet** met Yakitorisaus, gewokte noedels en seizoensgroenten

### Desserts

**Kaasplankje** van de kaasaffineurs "Van Tricht" uit Berchem met getoast notenbrood

**Crème Brûlée** met een bolletje vanille-ijs en slagroom

**Aardbeien Romanoff** met Hoogstraatse aardbeien, vanille-ijs, aardbeienroom met een vleugje vodka

**Irish-, French-, Spanish- of Italian Coffee**

## Vegetarisch

✓ <b>Salade geitenkaas</b> met honing en thijm, vijgen en balsamicodressing	17,75
✓ <b>Vegetarische wokschotel</b> met noedels, seizoensgroenten en Teriyaki	13,50
✓ <b>Tagliatelle</b> met tomatensaus, groenten en buffelmozzarella	15,75
✓ <b>Frittata</b> met geitenkaas, courgette, cherrytomaat, daslook en rucola salade	15,75

## Kinderkaart Waarbij de kinderen nog eventjes in de schatkist graaien voor een leuk cadeautje!

€

### Voorgerechtjes

<b>Tomatensoep</b> met balletjes	3,75
<b>Ganda-ham</b> met meloen	5,75



### Hoofdgerechtjes

<b>Visvingers</b> , frietjes en appelmoes / <b>Pasta</b> met Bolognesesaus	9,75
<b>Biefstukje</b> met salade, frietjes, appelmoes en mayonaise	11,75
<b>Kipnuggets of kipsaté</b> met frietjes en appelmoes	9,75

### Kinder Desserts

<b>Kinder-roomijs</b> chocolade-, aardbeien- of vanille-ijs	3,85
---	------



### Beste wijnliefhebber,



Onze wijnkaart is met alle zorg voor u samengesteld. U vindt klassieke wijnen maar ook een selectie 'nieuwe wijnen' van uitstekende wijnhuizen waar wij u graag kennis mee laten maken. Mocht u vragen hebben over onze wijnen, dan staan wij u graag te woord.

	€ glas	€ fles
<b>Mousserend</b>		
<b>Cava Pere Ventura PRIMER, Brut Reserva, Spanje</b>	4,95	25,00
Heerlijke mousserende wijn van Xarello, Parellada en Macabeu druiven. Elegant, fijne mousse en fruitige tonen.		
<b>Cava Pere Ventura Tresor Rosat, Rosé bubbels, Spanje</b>	5,95	28,75
Zacht in de mond, fris, mooie zuren en indrukken van aardbeien.		
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial, Frankrijk</b>		59,50
Verfijnd, fris goudgeel met mooie bubbels.		
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Imperial, Frankrijk</b>		59,50
Deze sprankelende rosé met tonen van aardbei en framboos heeft een rijpe en fruitige smaak.		
<b>Moët &amp; Chandon Ice Imperial, Frankrijk</b>		69,50
De eerste champagne die je met ijs hoort te drinken, licht zoetig (demi-sec).		
<b>Witte wijnen</b>	€	€
<b>Chardonnay, Calvet, Pays D'oc 2015, Frankrijk</b>	3,95	19,50
Ronde wijn, aroma's van passievrucht, wit fruit en vanille.		
<b>Sauvignon blanc, La Petite Perriere, 2015, Frankrijk</b>	4,45	21,75
Frisse wijn met indrukken van citrus, licht mineralig en een beetje crispy.		
<b>Viognier, Domaine de La Baume, Pays D'oc 2015, Frankrijk</b>	4,45	21,75
Aromatische geuren van witte perzik en lentebloesem. Fris en licht kruidig.		
<b>Verdejo, K-naia Rueda, 2013, Spanje</b>	4,75	23,95
Smaken van wit tropisch fruit met een subtiele hint van venkel		
<b>Pouilly Fumé, le Domaine Saget, Loire 2012, Frankrijk</b>		32,50
Sauvignon blanc met een fruitig boeket, in de neus peer en perzik.		
<b>Chablis, Louis Latour, Bourgogne 2012, Frankrijk</b>		29,95
Aangename chardonnay, mooie zuren, minerale toets, citrus-aroma en fraaie balans.		
<b>Mossel wijnsuggestie</b>		
<b>Picpoul de Pinet, Domaine Morin Langaran, Languedoc 2015, Frankrijk</b>	4,75	23,95
Frisse wijn met indrukken van wit- en geelruit, op zijn best bij schaal- en schelpdieren.		






## Rode wijnen

	€	€
<b>Cabernet Sauvignon, Calvet, Pays D'oc 2015, Frankrijk</b> Licht pittig en kruidig met een kenmerkend aroma van zwarte bessen.	3,95	19,50
<b>Merlot, Saint Bernard, Pays d'Oc 2015, Frankrijk</b> Soepele wijn met lichte tannines en een fruitig aroma	3,95	19,50
<b>Negroamaro, I MURI 2015, Puglia, Italië</b> Zachte en soepele wijn, rond en zwoel van smaak met rijpe zwarte kersen en bramen.	4,45	21,75
<b>Malbec, Broquel 2013, Mendoza, Trapiche, Argentinië</b> Krachtige, geconcentreerde wijn. Volle, rijke smaak met zoethout, vanille en donkere chocolade	5,45	26,50
<b>Clos Des Jacobins, Saint-Emilion, Grand Cru Classé 2011, Frankrijk</b> Klasse-wijn, vol rijp fruit, soepel in de mond, finesse en lange afdronk.	 Exclusief	41,75
<b>Château du Tertre, Margaux, 5e Grand Cru Classé 2012, Frankrijk</b> Zacht roodfruit, mokka, chocolade, crème de cassis en impressie van bosaardbeien. Veel geprezen wijn van Brabander Eric Albada Jelgersma.	 Exclusief	45,50

## Zoete wijnen

	€	€
<b>Muscat de Rivesaltes, Domaine Bertrand-Berge 2012, Fitou, Frankrijk</b> Goudkleurige muskaatwijn, zachte afdronk, explosief tropisch fruit. Mooie spanning tussen zuur en zoet.	4,45	21,75
<b>Grande Reserve Maury, Domaine Poudroux, Roussillon</b> Dieprode kleur, neus van bramen en kersen, kruidige accenten. Geschikt als aperitief- of dessertwijn.	4,45	21,75

## Rosé wijnen

	€	€
<b>Grenache rosé, Le Petit Cochonnet, la Compagnie Rhodanienne 2015, Frankrijk</b> Heldere, lichtroze kleur. Frisse rosé met indrukken van witte bloesem en perzik.	3,95	19,50
<b>Mourvèdre-Grenache, La Fage Miraflores 2013, Côtes du Roussillon, Frankrijk</b> Lichte-, zalmroze kleur. Fruitig aroma met bosaardbeien en frambozen, vleugje anijs en citrus.	 Exclusief	26,75