



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 gastvrijheid 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? Vraag onze medewerkers om meer informatie.





## Warme Dranken

<b>Koffie</b> (Alle koffie is ook cafeïnevrij verkrijgbaar suppl. € 0,15)	€	€
<b>Café crème / Kanneetje café crème (1 pers.)</b>	2,45	4,40
<b>Belgische filterkoffie</b>		2,55
<b>Koffie verkeerd</b> met veel warme melk		2,90
<b>Espresso</b> (normaal), <b>Espresso Ristretto</b> (extra sterk) / <b>Dubbele espresso</b>	2,45	4,20
<b>Cappuccino</b> met melkschuim		2,75
<b>Latte macchiato</b> combinatie van espresso, veel melk en een volle melkschuimlaag		3,10
<i>Verrijk uw latte macchiato met de lekkerste (alcoholvrije) Monin koffiesiroopen. Keuze uit:</i>		
<b>Hazelnoot-, caramel-, vanille-, witte chocolade-, chocolade-, amaretto-, creme brulee-, kaneelsiroop</b>		0,55
<b>Koffie en een beetje meer...</b>		€
<b>Chai latte</b> siroop met kruidnagel-, honing- en gember aroma, melk en melkschuim		3,65
<b>Speculatte espresso</b> , speculaassiroop, melkschuim, slagroom en schuddebuikjes		3,65
<b>Hollands Glorie</b> espresso, caramel siroop, melkschuim, slagroom, caramel en stroopwafel		3,65
<b>Gingerbread latte</b> espresso, gingerbread siroop, melkschuim, slagroom		3,65
<b>Café "Den Engel"</b> espresso met warme chocomelk en marshmallows		3,65
<b>Gemberkoffie</b> café crème, gembersiroop, room en geraspte gember		3,65
<b>Koffie met een scheutje</b>	€	€
<b>Café latte Baileys</b> espresso met flinke scheut warme melk en Baileys		6,65
<b>Irish-, French-, Italian-, Spanish, Bénédictine coffee</b>		6,65
<b>Angel coffee</b> Café crème, Frangelico en room (ook alcoholvrij verkrijgbaar)		6,65
<b>Diverse soorten thee</b>	kanneetje	glas
<b>Thee:</b> English breakfast, earl grey, groen (met citroen), rooibos, citroen, kamille, rood fruit, gember-sinaasappel, zoethout, Marokkaanse mint, rozenbottel, tropisch fruit	3,40	2,40
<b>Verse muntthee</b> met honing / <b>Verse gemberthee</b> met honing en een schijfje citroen		3,25
<b>Onze winterse specialiteiten</b>		
<b>Warme chocolademelk</b> de enige echte met marshmallows of slagroom (met rum + € 2,75)		3,40
<b>Advo-choc warme chocomelk</b> met advocaat en slagroom		4,75
<b>Glühwein</b> , huisgemaakt volgens eigen recept met kaneel, vanille en kruidnagel		4,50



## Zoete lekkernijen

Gebak	€
<b>Roombotercake</b> met slagroom	3,40
<b>Appeltaart</b> met slagroom	3,95
<b>Chocoladebol</b> met slagroom	3,95
<b>Progrès</b> schuimgebakje op klassieke wijze	4,15
<b>Schwarzwalderkirsch</b> met amarene kersen en slagroom	4,15
<b>Apfelstrudel</b> met apfelstrudel-ijs, vanillesaus en slagroom	5,20
Belgische wafels	€
<b>Wafel</b> met roomboter, Nutella of confituur en poedersuiker	4,15
<b>Wafel</b> met slagroom en poedersuiker	5,10
<b>Wafel</b> met vanille-ijs, slagroom en warme gekarameliseerde appeltjes	6,95
Desserts met o.a. ambachtelijk roomijs van D'n Italjaan uit Baarle-Nassau	€
<b>Kinder-roomijs</b> 2 bolletjes naar keuze; aardbei-, vanille- of chocolade-ijs	4,15
<b>Dame Blanche</b> vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom	6,80
<b>Coupe "Den Engel"</b> vanille- en chocolade-ijs met een vleugje advocaat en slagroom	7,80
<b>Coupe d'Amour</b> complete ijsverrassing voor 2 personen	11,30
<b>Coupe Tiramisu</b> , Tiramisu-ijs, lange vingers, slagroom en een glaasje Amaretto	7,80
<b>Coupe Amarene</b> , Amarene kersen-ijs, vanille-ijs, amarene kersen en slagroom	7,80
<b>Wintersorbet</b> , stoofperen-, framboos-, en citroen-ijs met seizoensfruit	7,80
<b>Stoofpeercoupe</b> , appeltaart-ijs, stoofperen-ijs, stoofpeertjes en slagroom	7,80
<b>Crème Catalan</b> , Spaanse versie van crème brûlée met een vleugje citrus, kaneel en vanille-ijs	8,35
<b>Creatie van witte chocolade en citrus</b> , mousse, crumble, gel en ijs	8,50
<b>Mousse en panna cotta van pure chocolade</b> , gel en sausje van duindoorn, pecannoot	8,50
<b>Kaasplankje</b> van de kaasaffineurs 'Van Tricht' uit Berchem met getoast notenbrood	12,30
<b>Tip:</b> heerlijk in combinatie met een glaasje <b>Pineau de Charentes blanc!</b>	4,20
<b>Glaasje Advokaat</b> met tipje slagroom	3,70



## Dranken

	€	€
<b>Bieren van de tap</b>		
Jupiler pilsener 25cl. / Hertog Jan pilsener 25cl.		2,75
Jupiler pilsener 50cl. / Hertog Jan pilsener 50cl.		5,20
Leffe Blond / Leffe Dubbel		3,85
Hoegaarden witbier		3,45
Hertog Jan Weizener 30cl. / 50cl	3,85	6,25
Tripel Karmeliet rijk en fris bier van hoge gisting (ook verkrijgbaar op fles)		4,20
Guinness (surger)		3,85
Wisseltap - vraag uw kelner naar de biersuggestie		3,85
<b>Fruitbieren op fles</b>		€
Kriek Belle Vue / Hoegaarden Rosébier / Liefmans Fruitesse		3,70
<b>Baarlese streekbieren op fles van Brouwerij 'De dochter van de Koreenaar'</b>		€
Noblesse pittig blond bier van hoge gisting, 5.5%		3,85
Bravoure amberkleurig met lichte rooksmak, bier van hoge gisting, 6.5 %		3,95
Embrasse intens donker bier, volmout tussen trappist en quadrupel, 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		4,20
Corona heerlijk fris Mexicaans bier		3,50
La Chouffe Ardens blond kabouterbier / Duvel blond bier van hoge gisting		4,20
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 Citrus 0.0% / Hoegaarden Rosee 0,0%		2,95



## Koude dranken

<b>Frisdranken</b>	€	€
<b>Chaudfontaine naturel / bruisend 250ml Naturel / bruisend 500ml</b>	2,60	4,20
<b>Coca Cola (light, zero) Fanta Orange / Sprite / Cassis / Chocomel / Fristi / Perrier</b>		2,60
<b>Fuze tea / Fuze tea black tea peach hibiscus / Fuze tea green / Fuze tea green mango chamomile</b>		2,70
<b>Schweppes Agrum</b>		2,70
<b>Tonic / Ginger Ale / Rivella light / Bitter lemon / Jus d'orange / Appelsap / Tomatensap</b>		2,60
<b>Verse jus d'orange</b>		4,00
<b>Fever Tree Indian / Fever Tree Elderflower / Mediterranean</b>		3,30
<b>Fentimans rose lemonade</b>		3,30
<b>Red Bull</b>		4,20
<b>Cocktails</b>		€
<b>Hugo</b> cocktail van Cava Diagonal, Bols Elderflower, citroen, een takje verse munt en bruiswater		6,95
<b>Aperol Spritz</b> met Aperol, Cava Diagonal en bruiswater		6,95
<b>La vie en rose</b> Martini Bianco, verse aardbeien, rozenblaadjes en Fentimans Rose Lemonade		8,95
<b>Lazy red cheeks</b> Zuidam vodka, verse frambozen, violette siroop en limoensap		9,25
<b>Mocktails</b>		€
<b>Virgin blueberry Hugo</b> elderflower siroop, limoensap, bruiswater, blauwe bessen en een takje verse munt		4,95
<b>Lemon Squash</b> vers geperste sinaasappelsap, limoensap en grenadine		4,50
<b>Virgin Pink</b> Fentimans Rose Lemonade, violette siroop, limoen en verse frambozen		5,50



## Gedestilleerd

<b>Aperitief</b>		€
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 P��p��		4,15
Pineau de Charentes blanc		4,20
Crodino alcoholvrij		3,10
Gancia		3,75
Pernod / Ricard		4,50
<b>Gin &amp; Tonic</b>		€
Pink 47 met Fentimans rose lemonade- rood fruit - limoenzeste		7,95
Bulldog met Fever Tree Elderflower - verse gember - citroenzeste		8,95
Hendrick's met Fever Tree tonic - verse komkommer - pepers		9,95
Monkey 47 met Fever Tree tonic - braam - salie		12,50
Gin Mare met Fever Tree Mediterranean - rozemarijn - citroenzeste		12,50
Gin van de maand - laat u informeren door uw kelner		
<b>Baarlese streekdistillaten van 'Zuidam'</b>		€
Grensneutje: likeur met amandel en kaneel		2,95
Jonge graanjenever / Oude jenever 1 jaar / Oude jenever 5 jaar	2,95	3,30
Jonge korenwijn 1 jaar / Oude korenwijn 10 jaar		4,15
		7,90
<b>Overige neutjes</b>		€
Bessenjenever / Vieux / Schrobbel��r / Beerenburger / Jägermeister		2,95



## Gedestilleerd

Likeuren	€		
Advocaat met slagroom			3,70
Apfelkorn			3,70
Grand Marnier cordon rouge / Cointreau / Drambuie / D.O.M. Bénédictine			4,95
Amaretto Disaronno / Tia Maria / Kahlúa / Baileys			4,95
Isolabella Sambucca / Limoncello / Frangelico / Licor 43 Cuarenta Y Tres			4,95
Malibu / Passoa / Safari			3,95
Vodka & Rum	€	€	€
Smirnoff Vodka / Zuidam Vodka / Grey Goose Vodka	4,80	5,45	7,95
Bacardi Superior / Bacardi Black / Ron Bacardi 8 Años	4,80	5,80	6,50
Havana Club 3 Años / Havana Club 7 Años		4,80	5,80
Cognac / Armagnac / Calvados / Grappa	€	€	€
Bas Armagnac ***3jaar / VSOP / XO	5,60	8,40	9,45
Cognac VS / VSOP / XO	6,05	8,95	10,75
Calvados Réserve 3 jaar / 12 jaar		6,05	11,80
Grappa di Merlot			8,95
Whisk(e)y	€		
Millstone Oloroso Sherry single malt (lokale whisky) - Zuidam distillers			6,75
Ballantine's / Jameson / Johnny Walker Red Label / Four Roses			5,75
Johnny Walker Black Label / Glenfiddich 12y. single malt / Jack Daniels / Chivas Regal 12y.			7,25



## Borrelhapjes

€

<b>Kaasblokjes</b> belegen of Old Amsterdam	4,75
<b>Portie gemarineerde olijven</b>	2,65
<b>Ambachtelijke bitterballen</b> - 8 stuks	6,60
<b>Focacciabrood</b> met aioli en tapenade	4,75
<b>Mini frikandelletjes speciaal</b> - 12 stuks	6,60
<b>Soprano meatballs</b> gehaktballetjes in tomatensaus - 12 stuks	6,60
<b>Nacho's</b> met jalapeños, rode ui, cheddarkaas, salsasaus, crème fraiche, cheddardip, guacamole (2pers.)	8,40
<b>Chickenwings yakitori</b> met sesam en lente-ui - 8 stuks	7,95
<b>Bittergarnituur</b> met gefrituurde warme hapjes - 16 stuks	10,50
<b>Tapas luxe schotel</b> met koude en warme hapjes, te bestellen vanaf 2 personen (€ 14,50 p.p.)	29,00





## Lunch

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

<b>U kunt kiezen uit wit stokbrood, meergranenbol, of spelt-, maïs- wit- of bruin brood</b>		€
<b>Broodje</b> belegd met <b>achterham</b> (meerprijs smoske: € 1,90)		5,70
✓ <b>Broodje</b> belegd met <b>jonge kaas</b> of <b>oude kaas</b> (meerprijs smoske: € 1,90)		5,70
<b>Filet Americain</b> of <b>Martino</b>		7,30
<b>Carpaccio</b> met truffel dressing, Parmezaan, pijnboompitjes, rucola en aceto balsamico		9,40
<b>Winters broodje</b> braadworst van de bbq, zuurkool, gebakken uien, mosterd en ketchup		8,50
<b>Twee ambachtelijke rundvleeskroketten</b> met mosterd en brood naar keuze		8,15
<b>Broodje Indian mystery</b> met gebakken kip, paprika, ui, mango en cashewnoten		9,40

<b>Lunchsuggesties (op de volgende pagina nog meer salades)</b>		€
<b>Tosti ham en kaas</b> op rustiek brood van de grill		6,25
<b>Tosti bacon</b> , kaas, kipfilet en tomaat van de grill		7,30
✓ <b>Toast bospaddenstoelen</b> met humus, een vleugje knoflook en tijm		11,50
<b>Lunchplankje vlees</b> met rosbeef, filet americain, rundvleeskroket en kopje bospaddenstoelensoep		11,50
<b>Lunchplankje vis</b> met surimi-krabsalade, gerookte zalm, garnalenkroket en een kopje vissoep		12,50
<b>Kalfsburger 'Den Engel'</b> met sla, oude kaas, gebakken uitjes, jalapeño, augurk, tomaat en burgersaus		12,50

<b>Eiergerechten (met keuze uit meergranen-, maïs- of wit grof boerenbrood)</b>		€
✓ <b>Boerenomelet Nassau</b> met groenten en spekjes		8,70
<b>Boerenomelet Hertog</b> met ham, kaas en tomaat		8,70
<b>Uitsmijter ham en/of kaas</b> 3 eieren standaard supplement extra ei 50 cent		8,70
<b>Uitsmijter spek</b> 3 eieren standaard. supplement extra ei 50 cent		8,70
✓ <b>Uitsmijter "Den Engel"</b> met ham, tomaat en gegratineerd met kaas (3 eieren)		9,20

✓ *Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar!*



## Brasseriekaart

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

<b>Koude voorgerechten</b>	€
<b>Licht aangebakken hertcarpaccio</b> met notensla, waterkers, aceto, rode biet en Parmezaan	13,95
<b>Rundercarpaccio</b> met truffel dressing, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes (Ganzenleverkrullen + €4,00)	13,95
<b>Rundercarpaccio Urbani</b> met warme romige pasta, Parmezaanse kaas en truffel	15,70
<b>Visparade</b> met gegrilde tonijn, gerookte zalm, gerookte forel en vissoepje	14,95
<b>Dun gesneden kalfsrosbief</b> met gegrilde tonijn, salsa verde, croutons en frisse salade	14,95
<b>Salade met gerookte forel</b> , appel, witlof, gebakken coquille, waterkers en mieriksworteldressing	13,95
<b>Zeeuwse wilde oesters naturel</b> , geserveerd op ijs met citroen ( per 6 )	15,75
<b>Zeeuwse wilde oesters</b> , gegratineerd met champagne sabayon ( per 6 )	16,75

<b>Salades</b> (voorgerecht of maaltijdsalade)	€	€
<b>Pokebowl</b> met rijstnoedelsalade, tonijn, groente, wakame, sojasaus en wasabimayonaise	15,75	20,75
<b>Salade Indian mystery met gemarineerde kip uit de wok, paprika, ui, mango en cashewnoten</b>	13,25	18,75
<b>Salade met gegratineerde geitenkaas</b> , appel, pijnboompitten, spekjes en honingdressing	13,25	18,75

<b>Warme voorgerechten</b>	€
<b>Gebakken coquilles</b> met crème van aardpeer, gegaarde prei en frisse saus van crème fraiche	15,25
<b>Zwezerik met laurierjus</b> , gestoofde edame, haricots verts en schorseneerchips	15,25
<b>Ambachtelijke garnalenkroketten</b> met gefrituurde peterselie en cocktailsaus	15,25

<b>Soepen</b>	€
<b>Klassieke tomatensoep</b> met room, geroosterde paprika en basilicum (soepballetjes)	6,25
<b>Franse uiensoep</b> in de leeuwenkop met kaas gegratineerd	6,25
<b>Vissoep</b> met garnituur van vis, Hollandse garnalen en krab	7,20
<b>Romige bospaddenstoelensoepp</b> met bladselderij en truffelroom	6,75

Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar!



## Hoofdgerechten

Vlees	€
* Bij deze gerechten serveren wij Vlaamse friet, salade en groente van het seizoen	
* <b>Runderhaasspies</b> van de Big Green Egg met spek, ui, paprika en marinade van limoen en groene peper	21,50
* <b>Runderentrecote</b> in roomboter gebakken of van de Big Green Egg met saus naar keuze	28,25
* <b>Parelhoen gevuld met paddenstoelen</b> , sjalot en bacon, geserveerd met truffeljus	23,50
* <b>Filet-Pur</b> , in roomboter gebakken of van de Big Green Egg met saus naar keuze	30,25
<b>Kalfs ossobuco</b> met tomaat- groentesaus, tagliatelle en gremolata	23,50
<b>Eisbein</b> , gepekeld en gebraden in de oven met aardappelen, zuurkool en mosterdsaus	20,85
<b>Satéschotel "Den Engel"</b> van kipfilet, geserveerd met zoetzure komkommer, keuze uit frites of nasi	20,85

Saus naar keuze: **choron-**, **bearnaise-**, **peper-**, **champignonroomsaus**

Vis	€
<b>Sliptongetjes in roomboter gebakken</b> , geserveerd met salade en Vlaamse friet	25,15
<b>Hele kreeft</b> van de Big Green Egg met Armoricaine saus of uit de oven met kruidenboter	37,25
<b>Gamba's a la plancha</b> met look kruidenboter of look kruidensaus	26,20
<b>Gebakken skreifilet</b> met gestoofde zeekraal en spinazie, romige mosterdmousseline	25,15
<b>Zalm op cederhout gegaard</b> met yakitorisaus, sesamgroente uit de wok en basmatirijst	23,20

Vegetarische gerechten	€
✓ <b>Lasagne van pompoen en courgette</b> , spinazie, ricotta en tomatensaus	16,75
✓ <b>Vegetarische roti</b> met bonen, kikkererwten, Surinaams brood, aardappel en ei	15,75
✓ <b>Tagliatelle ratatouille</b> met aubergine, ui, tomaat, courgette, Provencaalse kruiden en geitenkaas	15,75



## Baronie Keuzemenu

### Voorgerechten

€ 35,50

**Rundercarpaccio** met truffel dressing, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes

✓ **Romige bospaddenstoelensoep** met bladselderij en truffelroom

**Dungesneden kalfsrosbief** met tonijnmayonaise, salsa verde en croutons

**Salade met gerookte forel**, appel, witlof, waterkers en mieriksworteldressing

### Hoofdgerechten

✓ **Tagliatelle ratatouille** met aubergine, ui, tomaat, courgette, Provençaalse kruiden en geitenkaas

**Zalm op cederhout gegaard** met yakitorisaus, sesamgroente uit de wok en basmatirijst

**Runderhaasspies** van de Big Green Egg met spek, ui, paprika, marinade van limoen en groene peper

**Eisbein**, gepekeld en gebraden in de oven met aardappelen, zuurkool en mosterdsaus

### Desserts

**Dame Blanche** vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom

**Crème Catalan**, Spaanse versie van crème brûlée met een vleugje citrus, kaneel en vanille-ijs

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

**Irish-, French-, Spanish-, Italian- of Angel coffee** (met hazelnootlikeur)

### Kinderkaart .Waarbij de kinderen in de schatkist mogen graaien voor een leuk cadeautje!



#### Voorgerechtjes

✓ **Tomatensoep** met balletjes, ook vegetarisch verkrijgbaar!

**Ganda-ham** met meloen

€

4,20

6,55

#### Hoofdgerechtjes

€

**Tagliatelle Bolognese met kaas**

10,25

**Gefrituurde kibbeling of kip saté** met frietjes en appelmoes

11,25

**Biefstukje** met salade, frietjes, appelmoes en mayonaise

12,25

**Kipnuggets of kroket of fricandel** met frietjes en appelmoes

9,25

#### Kinder Desserts

€

**Kinder-roomijs** 2 bolletjes naar keuze: aardbei-, vanille- of chocolade-ijs

4,15

**Fruitspiesje met marshmallows**, gedoopt in chocolade, bestrooid met snoepjes

4,50



## Wijnkaart

	glas	fles
<b>Mousserend</b>		
<b>Cava Diagonal, Brut, Covides, Spanje</b>	5,45	27,25
Fris aroma met een fijne pareling Zachte fruitige afdronk.		
<b>Cava L'Arboc 1919 Rosado, Brut Rosé, Spanje</b>		28,75
Zacht in de mond, fris, mooie zuren en indrukken van aardbeien		
<b>Laurent Aubriot, Brut Frankrijk</b>		45,00
Zacht in de mond, fris, mooie zuren en lichte afdronk		
<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 u met ijs hoort te drinken, licht zoetig ( demi-sec)		
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Ice Imperial, Frankrijk</b>		72,50
Rose champagne die met ijs geserveerd wordt. Fruitige afdronk		
<b>Ruinart Blanc de blancs, Frankrijk</b>		110,00
Een verfijnde lichtvoetige champagne met veel fruit		
<b>Witte wijnen</b>	€	€
<b>Chardonnay, Pierre Henri Pays d Oc, Frankrijk 2018</b>	4,45	22,95
Volle ronde wijn met aroma's van rijp fruit en een tintje vanille.		
<b>Sauvignon blanc, Pierre Henri, Pays d'Oc, Frankrijk, 2018</b>	4,45	22,95
Verfrissende wijn met indrukken van citrusvruchten en wit fruit. Lichtkruidige afdronk		
<b>Viognier, Le Grand Noir, 2018, Frankrijk</b>	5,45	27,25
Aromatische geuren van witte perzik en lentebloesem. Vol en rond van smaak.		
<b>Pouilly Fumé, le Domaine Saget, Loire 2014, Frankrijk</b>		32,50
Sauvignon blanc met een fruitig boeket, in de neus peer en perzik.		
<b>Chablis, Louis Latour, Bourgogne 2017, Frankrijk</b>		37,95
Aangename chardonnay, mooie zuren, minerale toets, citrus-aroma en fraaie balans.		



Rosé wijnen	€	€
<b>Syrah, Pierre Henri, Pays d'Oc, 2018, Frankrijk</b>	4,45	22,95
Heldere, lichtroze kleur. Frisse rosé met indrukken van witte bloesem en perzik.		
<b>Mourvèdre-Grenache, La Fage Mirafiors 2018, Côtes du Roussillon, Frankrijk</b>		29,75
Lichte-, zalmroze kleur. Fruitig aroma met bosaardbeien en frambozen, vleugje anijs en citrus.		
Rode wijnen	€	€
<b>Merlot, Tempranillo &amp; Cabernet Sauvignon, Cierna, 2017, Spanje</b>	4,45	22,95
Donkere robijnachtige kleur met veel fruit. Zachte, ronde afdrank.		
<b>Negroamaro, I MURI 2017, Puglia, Italië</b>		
Zachte en soepele wijn, rond en zwoel van smaak met rijpe zwarte kersen en bramen.		
<b>Malbec, Broquel 2017, Mendoza, Trapiche, Argentinië</b>		
Krachtige, geconcentreerde wijn. Volle, rijke smaak met zoethout, vanille en donkere chocolade.		
<b>Château Carteau, St. Emilion Grand Cru, 2015, Frankrijk</b>	5,85	28,50
Stevige donkerrode wijn met volle smaak van zwarte bes en kersen. Houttoets in geur en afdrank.		
<b>La Bastide Duzac, André Lurton, Margaux, 2012, Frankrijk</b>		
Soepele robijnrode wijn vol rode vruchten. Veel finesse in de afdrank en fluweelzachte tannines.		
Dessert wijnen	€	€
<b>Moscato, Santa Anna, Mendoza, 2018, Argentinië</b>	4,55	23,25
Heldere, lichtgele wijn met aroma van lychee, rijpe ananas en honing.		
<b>Grenache, Maury Rouge, Côte de Roussillon, 2014, Frankrijk</b>	5,25	25,75
Aroma van zwarte bes, cacao, karamel en gestoofd fruit.		