

DÉJEUNER / DÎNER

ENTRÉES • STARTERS

GEMARINEERDE OLIJVEN • met manchego
• MARINATED OLIVES, with manchego • **5,50**

OESTERS • met citroen en sjalotvinaigrette • OYSTERS,
with lemon and shallot vinaigrette • **3,20 1st • 18,00 6st**

CHAMPAGNE OESTER • met champagne sabayon •
CHAMPAGNE OYSTERS, with champagne sabayon •
5,00 1st • 28,50 6st

KAVIAAR KLASSIEK • met blini's, bieslook, crème
fraîche, sjalot en ei • CAVIAR CLASSIC, with blinis,
chives, crème fraîche, shallot and egg
• **40,00 10gr • 95,00 30gr**

PANI PURI • met gerookte paling en pompoen • PANI
PURI, with smoked eel and pumpkin • **4,50**

CHARCUTERIE • drie soorten, wisselend assortiment
• CHARCUTERIE, three types, varying assortment • **15,00**

FLAMMKUCHEN • met courgette, zhug, Parmezaan en
verse kruiden • FLAMMKUCHEN, with zucchini, zhug,
Parmesan and fresh herbs • **9,50**

GARNALENCOCKTAIL • Hollandse garnalen met
groene appel en gerookte paprika • SHRIMP
COCKTAIL, Dutch shrimps with green apple and smoked
bell pepper • **14,50**

VERT PLATS • GREEN DISHES 13,50

KOOLRABI DIMSUM • met shiitake en tamarinde
• KOHLRABI DIMSUM, with shiitake and tamarind

AUBERGINE • met zwarte bonencrème en
kruidenyoghurt • EGGPLANT, with black bean cream
and herbal yoghurt

GROENE ASPERGE • met krokant ei, Tomme de
Savoie en Engelse mosterd • GREEN ASPARAGUS, with
crispy egg, Tomme de Savoie and English mustard

PLATS • DISHES • 15,00

GEMARINEERDE ZALM • met dille, komkommer en
karnemelk • MARINATED SALMON, with dill, cucumber
and buttermilk

MAKREEL • met zwarte knoflook, ingelegde druiven
en radijs • MACKEREL, with black garlic, pickled grapes
and radish

STEAK TARTAAR • met gekonfijte eidooier en sjalot
• STEAK TARTARE, with confit egg yolk and shallot

BEEF TATAKI • met jalapeño, bonensalade en citrus
vinaigrette • BEEF TATAKI, with jalapeño, bean salad
and citrus vinaigrette

GERECHTEN TER GROOTTE VAN EEN TUSSENGERECHT

RODE BIET • met tartaar van watermeloen, pistache
en huacatay • BEETROOT, with tartare of watermelon,
pistachio and huacatay

SPITSKOOL VAN DE BBQ • met salsa verde en
mierikswortelcrème • BBQ POINTED CABBAGE,
with salsa verde and horseradish cream

GERECHTEN TER GROOTTE VAN EEN TUSSENGERECHT

OCTOPUS • met brioche, chorizo en piment
• OCTOPUS, with brioche, chorizo and allspice

GEBAKKEN SCHOLFILET • met zoete aardappel en
dashi botersaus • BAKED PLAICE FILLET, with sweet
potato and dashi butter sauce

GESTOOFDE EENDENBOUT • met groene kool, ras el
hanout en granaatappel • STEWED DUCK LEG, with
green cabbage, ras el hanout and pomegranate

RON'S FAMOUS SPARERIBS • zonder bot met
huisgemaakte sambal • RON'S FAMOUS SPARE RIBS,
boneless with homemade sambal

ALLERGIEËN? • Laat het ons tijdig weten • ALLERGIES? • Let us know in time

bistrobarbeaune.nl

PLATS • DISHES • 19,50

TONIJN TARTAAR • met rettich, kreeftenstroop en bergamot • TUNA TARTARE, with rettich, lobster syrup and bergamot

FLAT IRON STEAK • met ossenstaart gevulde Frieslander aardappel • FLAT IRON STEAK, with oxtail stuffed Frieslander potato

GEBAKKEN EENDENLEVER • met Cevenne ui, appel en Salmari • BAKED DUCK LIVER, with Cevenne onion, apple and Salmari

GERECHTEN TER GROOTTE VAN EEN TUSSENGERECHT

TIJGERGARNAAL VAN DE BBQ • met gnocchetti, antiboise en olijvencrumble • TIGER PRAWN FROM THE BBQ, with gnocchetti, antiboise and olive crumble

FRIETEN • met kruidenmayonaise en oude kaas • FRIES, with herb mayonnaise and aged cheese • 6,00

SALADE • met Romaine sla, Parmezaan, haricots verts en verse kruiden • SALAD, with Romaine lettuce, Parmesan, haricots verts and fresh herbs •

SPÉCIALITÉS • SPECIALS

KOKKELS • met rode peper, knoflook en citroen • COCKLES, with red pepper, garlic and lemon • 15,00

DAGVANGST • altijd vers en in het seizoen • dagprijs • DAILY CATCH, always fresh and in season • daily price

WILDSPECIAL • altijd vers en in het seizoen • dagprijs • GAME SPECIAL, always fresh and in season • daily price

HEREFORD STAARTSTUK • met bearnaisesaus en rode wijnjus, +/- 450 gram • HEREFORD TAILPIECE, with bearnaise sauce and red wine gravy +/- 450 gram • 50,00

CÔTE DE BOEUF • met bearnaisesaus en rode wijnjus, +/- 700 gram • CÔTE DE BOEUF, with bearnaise sauce and red wine gravy +/- 700 gram • 80,00

CHATEAU BRIAND • met bearnaisesaus en rode wijnjus +/- 400 gram • CHATEAU BRIAND, with bearnaise sauce and red wine gravy +/- 400 gram • 85,00

DESSERTS • 9,50

TARTELETTE • met frambozen, lemon curd en Italiaans schuim • TARTELETTE, with raspberries, lemon curd and Italian foam

PASSIEVRUCHT • tonkabonen, koffij en zwarte munt • PASSION FRUIT, tonka beans, coffee and black mint

ECLAIR • met pure chocolade, amandel en vanille • ECLAIR, with dark chocolate, almond and vanilla

DESSERT TO SHARE • emmer vers gedraaid roomijs met zoete garnituren • DESSERT TO SHARE, bucket freshly made ice cream with sweet garnishes • 16,00

KAZEN • keuze uit drie of vijf, vraag naar ons assortiment • CHEESES, choice of three or five cheeses, ask for our assortment • 10,00 3st • 16,00 5st

VIN

BOURGOGNE WIT •

HAUTES CÔTES DE BEAUNE / ARNOUX PÈRE ET FILS / 2014 <i>Wit fruit, bloemig, mineraliteit, lange afdrank</i>	• 60,00	CHABLIS PREMIER CRU 'VAU DE VEY' / JEAN-MARC BROCARD / 2020 <i>Delicate tonen van anijs en citrus, mineraal</i>	• 90,00
BOURGOGNE BLANC / VINCENT ET SOPHIE MOREY / 2021 <i>Rokerig, meloen, mineraal, subtiele toast</i>	• 60,00	POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU HOMMAGE LÉONARD CHANDON / CHÂTEAU DU CLOS / 2020 <i>Tonen van citrus en petrol, mooi geïntegreerd hout, lange minerale afdrank</i>	• 100,00
ALIGOTÉ BOURGOGNE BOUZERON 'LES BOUILLOTES' / DOMAINE AMIOT / 2020 <i>Romige stijl, rijpe appels, citrus, sjiek hout</i>	12,50 • 62,50	MEURSAULT 'LES GRANDS CHARRONS' / MICHEL BOUZEREAU ET FILS / 2021 <i>Krachtige wijn, rijp wit fruit, noten, tonen van eikenhout</i>	• 115,00
MONTAGNY BLANC / FAIVELEY / 2018 <i>Aroma's van bloesem, fris wit fruit, mineraal, subtiele houttoets</i>	• 70,00	SAINT AUBIN 1ER CRU 'CHARMOIS' / OLIVIER LEFLAIVE / 2020 <i>Elegante kruidigheid, vanille, perzik, appel, gedroogd fruit</i>	• 125,00
CHABLIS PREMIER CRU 'BEAUROY' / DOMAINE THIERRY ET CHARLES HAMELIN / 2020 <i>Wit fruit, mineralen in het bouquet, oude wijnstokken</i>	• 72,50	MEURSAULT BLANC 'SOUS LA VELLE' / DOMAINE AMIOT / 2020 <i>Citrus, verse boter, rijp steenfruit, fijne zuren, fraai hout</i>	• 140,00
SANTENAY 'LES HÂTES' BLANC / VINCENT ET SOPHIE MOREY / 2019 <i>Intense geur, aromatische frisheid, zuiver, licht eiken</i>	• 75,00	PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU 'LA GARENNE' / FAIVELEY / 2020 <i>Tropisch fruit, getoast hout, mineraal, citrus vruchten</i>	• 180,00
POUILLY-FUISSÉ / JANOTS-BOS / 2016 <i>Tropisch fruit, minerale ondertoon, lange krachtige afdrank</i>	15,00 • 75,00	CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU 'LES CAILLERETS' / DOMAINE AMIOT / 2019 <i>Prachtige aroma's, elegante smaak, complex</i>	• 185,00
CHABLIS / LAURENT TRIBUT / 2020 <i>Rijpe citrus, strak, ziltig, veel spanning en mineraliteit</i>	• 80,00	MEURSAULT PREMIER CRU / GENEVRIÈRES / MICHEL BOUZEREAU ET FILS / 2020 <i>Rijp fruit, honing, acacia, verweven vanille en eiken</i>	• 210,00
POUILLY-FUISSÉ / CHÂTEAU DU CLOS / 2020 <i>Rijp en rond, lange lichte minerale afdrank</i>	• 85,00		

BOURGOGNE ROOD •

BOURGOGNE GAMAY NOIR / CHÂTEAU DE LA CHAIZE / 2020 <i>Robijn rode kleur, rijp rood fruit, zachte tannine</i>	• 45,00	GEVREY-CHAMBERTIN 'LES SEUVRÉES' VIEILLES VIGNES / DOMAINE MICHEL MAGNIEN / 2018 <i>Rijke, complexe neus, rijp zwart fruit, hint van koffie</i>	• 110,00
'CUVÉE SIMONE' / DOMAINE AMIOT / 2020 <i>Elegante fruittonen, kersen, rokerig, chocolade, rijpe tannine</i>	• 70,00	BEAUNE 1ER CRU 'CLOS DE L'ÉCU' / FAIVELEY / 2020 <i>Diepe robijn kleur, rood en zwart fruit, fraaie houttoets</i>	• 115,00
BEAUNE ROUGE 'LONGBOIS' / DOMAINE AMIOT / 2019 <i>Heldere intensiteit, pruimen, donkere cassisvruchten</i>	• 85,00	CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU 'CLOS ST JEAN' / DOMAINE AMIOT / 2020 <i>Subtiel gepeperd rood fruit, iconische cuvée</i>	• 150,00
BEAUNE PREMIER CRU 'BOUCHEROTTES' / FERNAND ET LAURENT PILLOT / 2018 <i>Aangename kruidigheid, cassis, braam, zachte structuur</i>	• 105,00	PREMIER CRU 'LES VIGNES-RONDES' / DOMAINE CONFURON-COTETIDOT / 2017 <i>Rijk, intens, fruitige aroma's, zachte houttonen</i>	• 250,00

MOUSSEREND •

CAVA RESERVA BRUT NATURE / PARÉS BALTÀ / CATALUNYA, SPANJE <i>Rijp fruit, brioche, citrus, zachte mousse</i>	8,50 • 51,00	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ / NICOLAS FEUILATTE / FRANKRIJK <i>fruitig, rode en zwarte bessen, frambozen</i>	• 90,00
CRÉMANT DE BOURGOGNE / DANIEL ROUSSET / FRANKRIJK <i>Witte bloemen, rijp fruit, lichte mousse</i>	9,50 • 57,00	CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT / SYLVIE MOREAU / FRANKRIJK <i>Tonen van citrus, perzik en bramen, dynamische bubbel</i>	• 110,00
CHAMPAGNE BRUT / BARONS DE ROTHSCHILD / FRANKRIJK <i>Rijp fruit, peer, rijk aan mousse. Strakke afdrank</i>	13,50 • 81,00	CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS / RUINART / FRANKRIJK <i>Puur citrus, bloemige tonen en ronde frisheid</i>	• 160,00
SEKT BLANC DE NOIRS BRUT / SEKTHAUS BURKHARDTSCHÜR / FRANKEN, DUITSLAND <i>Ziltig, roodfruit, frisse appel, levendige zuurgraad</i>	• 75,00	CHAMPAGNE DOM PERIGNON VINTAGE 2013 / FRANKRIJK <i>When you know, you know...</i>	• 300,00
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU 'CONVERSATION' / J.L. VERGNON / FRANKRIJK <i>Complex, mineraliteit, ronde afdrank</i>	• 90,00	CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 'THE ROTHSCHILD' RARE VINTAGE 2012 / BARONS DE ROTHSCHILD / FRANKRIJK <i>Citrus, rijpe appel, honing, licht aards, intens lange afdrank</i>	• 350,00

WIT • OPEN WIJNEN

'CATARRATTO' / CANTINE SETTESOLI / SICILIË, ITALIË <i>Wit fruit, weidenbloemen, peperkje</i>	5,50 • 27,50
SAUVIGNON BLANC / CONNOISSEUR / GASCogne, FRANKRIJK <i>Citrus, vers gras, kruidig, zachte afdrank</i>	6,50 • 32,50
VIURA RIOJA BLANCO / OSTATU / LA RIOJA, SPANJE <i>Rijpe appel, fris soepel, zachte afdrank</i>	7,00 • 35,00
TREBBIANO / CANTINA DI SCANSANO TOSCANE, ITALIË <i>Florale tonen, bergemot, vol maar fris, tikje mineraliteit</i>	7,50 • 37,50
WEISSBURGUNDER TROCKEN / HEES / NAHE, DUITSLAND <i>Finesserijke aroma's, peer, noot, klassieke mineraliteit, mooie zuren</i>	8,00 • 40,00
GRÜNER VELTLINER RESERVE 'JOE' / DOCKNER / KREMS TAL, OOSTENRIJK <i>Vol fruitig, mineraliteit, subtiel hout</i>	8,50 • 42,50
ALIGOTÉ BOURGOGNE BOUZERON 'LES BOUILLOTES' / DOMAINE AMIOT / 2020 / BOURGOGNE, FRANKRIJK <i>Romige stijl, rijpe appels, citrus, sjiek hout</i>	12,50 • 62,50
POULLY-FUISSÉ / JANOTS-BOS / 2016 / BOURGOGNE, FRANKRIJK <i>Tropisch fruit, minerale ondertoon, lange krachtige afdrank</i>	15,00 • 75,00

ROOD • OPEN WIJNEN

MERLOT / TERRANA WINES / TRENTINO-ALTO ADIGE, ITALIË <i>Zwarte kers, salmiak, kruidigheid, vanille</i>	5,50 • 27,50
GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN 'CORBIÈRES' / CHÂTEAU VIEUX PARC / LANGUEDOC, FRANKRIJK <i>Cacao, vol roodfruit, kruidigheid, zachte tannine</i>	6,50 • 32,50
SANGIOVESE / CANTINA DI SCANSANO / TOSCANE, ITALIË <i>Rond fruitig, kruidig, zacht</i>	7,00 • 35,00
SPÄTBURGUNDER / STERN / PFALZ, DUITSLAND <i>Elegant, kruidig, bosbessen, kersen, fraai hout</i>	8,00 • 40,00
SAINT-EMILION / CHÂTEAU LA CROIX LA BASTIENNE / BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Rijp rood fruit, bessenaroma's, vleugje eiken</i>	8,50 • 42,50
BARBERA D'ALBA / GIACOSA FRATELLI / PIEMONTE, ITALIË <i>Aards, leer, rood fruit, hout</i>	9,50 • 47,50
SANKT LAURENT 'FRAUENFELD' / JOHANNESHOF REINISCH / 2016 / THERMENREGION, DUITSLAND <i>Kersen, pruim, vijg, chocolade, subtiel, kruidig, Frans eiken</i>	12,00 • 60,00
RIOJA RESERVA 'VIÑA ALBERDI' / LA RIOJA ALTA / 2018 / RIOJA, SPANJE <i>Klassiek, vanille, zacht hout, rijp rood fruit, sappige afdrank</i>	12,50 • 62,50

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE ‘GREGORIS’/FATTORI/VENETO, ITALIË <i>Hooi, noten, elegant, zacht</i>	• 30,00	JUHARK ‘ARANYHEGY’/TORNAI/2019/ NAGY-SOMLÓ, HONGARIJE <i>Honing, hars, volle aroma’s, lange afdrank</i>	• 57,50
VIOGNIER/PAUL JABOULET AÎNÉ/ RHÔNE, FRANKRIJK <i>Uithundig bouquet, tropisch fruit, fijne afdrank</i>	• 35,00	SOAVE CLASSICO ‘MONTE CARBONARE’/ SUAVIA/2020/VENETO, ITALIË <i>Vol tropisch fruit, rokerig turf, verfijnde zuren</i>	• 57,50
ROERO ARNEIS/GIACOMO BARBERO/ PIEMONTE, ITALIË <i>Wit fruit, verse kruiden, witte bloemen, mineraliteit</i>	• 37,50	WEISSER BURGUNDER ‘SW’/MARTIN WASSMER/2021/BADEN, DUITSLAND <i>Romige tonen, verfijnde zuren, subtiel hout</i>	• 60,00
VERDEJO ‘CARRASVIÑAS’ BARRICA’/ FÉLIX LORENZO CACHAZO/RUEDA, SPANJE <i>Dik tropisch fruit, kruidig, getoast hout, boterig</i>	• 40,00	SANCERRE/DOMAINE JEAN PAUL BALLAND/2021/LOIRE, FRANKRIJK <i>Florale tonen, buxus, wit fruit, citrus</i>	• 62,50
GELBER MUSKATELLER KITZECK- SAUSAL WOHLMUTH/STEIERMARK, OOSTENRIJK <i>Fijne nootmuskaat, vlierbloesem, wit tropisch fruit</i>	• 43,00	SAINT-JOSEPH BLANC/DOMAINE MONIER PERRÉOL/2020/RHÔNE, FRANKRIJK <i>Krachtige aroma’s, rijp gedroogd fruit, mooie zuren</i>	• 70,00
GEWÜRZTRAMINER/COLTERENZIO SCHRECKBICHL/ALTO ADIGE, ITALIË <i>Verleidelijke aroma’s van rozen, lychees en nootmuskaat, aromatische afdrank</i>	• 47,50	FERMENTACIÓN LENTA/XIMÉNEZ- SPÍNOLA/2019/ANDALUCÍA, SPANJE <i>Complex, aromatisch, rijp fruit, vol hout. Niet je alledaagse glas wijn</i>	• 75,00
VOUVRAY ‘ARPENT’/DOMAINE SÉBASTIEN BRUNET/LOIRE, FRANKRIJK <i>Aromatisch, aardse tonen, strakdroog</i>	• 47,50	RIESLING, GRÜNER VELTLINER ‘CUVÉE 3 YEARS’/SCHLOSS GOBELSBURG/ KAMPTAL, OOSTENRIJK <i>Vol aromatisch, bescheiden houttoets, smaakopwekkend en verfrissend</i>	• 80,00
ALBARIÑO RÍAS BAIXAS/LAGAR DE CERVERA/2021/GALICIA, SPANJE <i>Rijpe abrikozen, ananas, ziltigheid, sappig</i>	• 50,00	CROZES-HERMITAGE ‘MULE BLANCHE’/ PAUL JABOULET AÎNÉ/2020/RHÔNE, FRANKRIJK <i>Aromatisch bouquet, delicaat hout, harmonieuze afdrank</i>	• 85,00
CHARDONNAY/DOMAINE VICOMTE DE NOUË-MARINIC/2020/PRIMORJE, SLOVENIË <i>Toast, hout, boter, aangenaam citrus, gebalanceerd hout</i>	• 52,50	CONDRIEU ‘DE BRÈZE’/LOUIS CHÈZE/ 2020/RHÔNE, FRANKRIJK <i>Steenfruit, fijne houttoon, filmende lange afdrank</i>	• 95,00
RIESLING TROCKEN/HEES/2021/ NAHE, DUITSLAND <i>Intens, complex, petrol, mineraliteit</i>	• 55,00	CHÂTEAU CARBONNIEUX/FAMILLE PERRIN/2017/BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Exotisch fruit, toast, zuiver, eiken</i>	• 110,00
GRÜNER VELTLINER ‘THAL’/HIEDLER/ 2021/KAMPTAL, OOSTENRIJK <i>Wit tropisch fruit, rokerig, zeer rijk aan honing</i>	• 55,00	GRÜNER VELTLINER ‘M’ SMARAGD /F.X.PICHLER/2019/WACHAU, OOSTENRIJK <i>Wit tropisch fruit, rokerig, zeer rijk aan honing</i>	• 170,00
GUADO AL TASSO VERMENTINO/ ANTINORI/2021/TOSCANE, ITALIË <i>Citrus, abrikoos, gele perzik, aromatische kruiden</i>	• 55,00	ALTO ADIGE LR/COLTERENZIO/2017/ TRENTINO-ALTO ADIGE, ITALIË <i>Fruitig bouquet, vol en krachtig, lange afdrank</i>	• 200,00

ROOD.

PRIMITIVO / CAIAFFA / PUGLIA, ITALIË <i>Donker fruit, krachtig, zwoel</i>	• 35,00	AMARONE DELLA VALPOLICELLA 'RUVALN' / CORTE SANT'ALDA / 2018 / VENETO, ITALIË <i>Gedroogd rijp rood fruit, mineraliteit, verfijnde zuren, vol</i>	• 87,50
GARNACHIA PENEDES 'INDIGENA' / PARÉS BALTA / CATALUNYA / SPANJE <i>Florale tonen, romig, specerijen, donkerrood fruit</i>	• 42,50	SANGIOVESE / MASSA VECCHIA / 2019 / TOSCANE, ITALIË <i>Welkom in the new world of wine. Proef, ervaar en deel</i>	• 90,00
DORNFELDER 'IM HOLZFASS GEREIFT' / STERN / PFALZ, DUITSLAND <i>Explosief, cassis, wilde bes, volle houttoets</i>	• 45,00	SPÄTBURGUNDER KLINGENBERGER / 2018 / FÜRST / FRANKEN, DUITSLAND <i>Zeer elegant, rood fruit, zijdezachte afdrank</i>	• 95,00
ST. LAURENT / UMATHUM / BURGENLAND, OOSTENRIJK <i>Kruidig, vlezig, rijpe tannine, sappig rood fruit</i>	• 47,50	RIOJA GRAN RESERVA '904' / LA RIOJA ALTA / 2011 / RIOJA, SPANJE <i>Mooie balans tussen gerijpt fruit, gedoseerd hout en verfijnde zuren</i>	• 105,00
CABERNET FRANC 'LA FOLIE' / CHÂTEAU YVONNE / 2021 / LOIRE, FRANKRIJK <i>Rijp donker fruit, elegant, sappig, soepele tannines</i>	• 52,50	SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ / CHÂTEAU JEAN FAURE / 2018 / BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Zeer chique, rijp fruit, zwarte bes, cassis, kruidig, prachtig houtgebruik</i>	• 125,00
ROSSO DI MONTALCINO / PIETROSO / 2020 / TOSCANE, ITALIË <i>Verfijnd, kersen, aromatisch, zachte afdrank</i>	• 65,00	BAROLO 'BRUNATE' / ENZO BOGLIETTI / 2018 / PIEMONTE, ITALIË <i>Aromatisch, donker fruit, harmonieus versmolten hout, mooie tannine</i>	• 150,00
RIBERA DEL DUERO 'PÍCARO DEL ÁGUILA' / DOMINIO DEL ÁGUILA / 2019 / CASTILLA Y LEÓN, SPANJE <i>Rijp rood fruit, kers, bes, blauwe pruim, licht balsamico, Frans hout</i>	• 67,50	BAROLO 'CASE NERE' / ENZO BOGLIETTI / 2013 / PIEMONTE, ITALIË <i>Donker fruit, zoete specerijen, aromatische kruiden</i>	• 160,00
SAINT-JOSEPH 'TRADITION' / DOMAINE MONIER PERRÉOL / 2020 / RHONE, FRANKRIJK <i>Diep donkerrood, zwarte peper, kruiden, zwarte bes</i>	• 70,00	CAMARTINA IGT / QUERCIBABELLA / 2016 / TOSCANE, ITALIË <i>Intens fruit, volle warme smaak, eiken, vanille</i>	• 200,00
POMEROL / CHÂTEAU L'EVÊCHÉ / 2020 / BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Eiken, tabak, sappig, kruiden</i>	• 75,00	TIGNANELLO / ANTINORI / 2019 / TOSCANE, ITALIË <i>Rijp fruit, fraaie zuren, chocolade, ronde tannines</i>	• 220,00
BARON EDMOND DE ROTHSCHILD / CHÂTEAU CLARKE / 2016 / BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Zwarte kersen, cassis, boshessen, eikenhout</i>	• 77,50	CHÂTEAU MONTROSE / 2012 / BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Klassieker, dieprood fruit, zacht eiken, milde tannine</i>	• 270,00
CHÂTEAUNEUF DU PAPE 'LES CÈDRES' / PAUL JABOULET AÎNÉ / 2020 / RHÔNE, FRANKRIJK <i>Rijp rood fruit, kruidige tonen, lange diepe afdrank</i>	• 82,50	BAROLO BUSSIA RISERVA 'GOLD LABEL' / PARUSSO / 2012 / PIEMONTE, ITALIË <i>Zwart fruit, geroosterd hout, cacao, rijpe tannines</i>	• 280,00
CHIANTI CLASSICO 'GRAN SELEZIONE' / ANTINORI / 2018 / TOSCANE, ITALIË <i>Rijke kersen, bramen, frambozen, zoethout, specerijen</i>	• 85,00	RIBERA DEL DUERO 'EL PICÓN' / PAGO DE LOS CAPELLANES / 2015 / CASTILLA Y LEÓN, SPANJE <i>Sjiek hout, kaneel, tabak, complex, eindeloze afdrank</i>	• 300,00

ROSÉ .

**BARBEBELLE ROSÉ / CHÂTEAU
BARBEBELLE / PROVENCE, FRANKRIJK** 8,00 • 40,00
Zuiver, bloemig, rijp bosfruit, strak droog

**ROSADO / GRAMONA MART /
CATALUÑA, SPANJE** • 42,50
Rijpe perzik, fris rood fruit, meloen, roze peper

**TAVEL / CHÂTEAU D'AGUERIA /
RHÔNE, FRANKRIJK** • 45,00
Kersen, aardbei, framboos, fruitig en kruidig

**ROSÉ 'SIBYLLE' / GÉRARD BOULAY /
SANCERRE, FRANKRIJK** • 55,00
Aardbei, kersen, mineraal en ziltig

**LAMPE DE MÉDUSE CRU CLASSÉ
/ CHÂTEAU SAINTE ROSELINE /
PROVENCE, FRANKRIJK** • 70,00
Exotisch fruit, witte perzik, mango

**SANGIOVESE ROSATA 'MARAMATO' /
TENUTA MARA / EMILIA-ROMAGNA,
ITALIË** • 80,00
*Rijp rood fruit, vanille, kandijsuiker,
sinaasappelschil*

DESSERT .

**GRENACHE '30 YEARS' / MAS AMIEL /
OCCITANIE, FRANKRIJK** 12,50 •
*Tabaksbladeren, hazelnoot, koffielikeur,
amandel, sinaasappel*

**PINEAU DES CHARENTES BLANC /
DOMINIQUE CHAINIER / 750 ML /
CHARANTE, FRANKRIJK** 7,00 • 90,00
*Mélange van vers druivensap en eerste klas
cognac*

**CHÂTEAU SIMON SAUTERNES / 750 ML /
BORDEAUX, FRANKRIJK** 8,00 • 95,00
Rijp gekonfijt fruit, honing en vanille

**BEERENAU SLESE 'CUVÉE' / KRACHER /
375 ML / BURGENLAND, OOSTENRIJK** 8,50 • 55,00
*Steenvruchten, mandarijn, citrus met elegante
zuren*

**MERLINO 'DOLOMITT' VINO LIQUOROSO /
MARIO POJER E FIORENTINO SANDRI /
500 ML / ALTO ADIGE-SÜDTIROL, ITALIË** 9,00 • 75,00
Marasca kersen, rozijnen, cacao, brandy

**TOKAJI AZSÚ '5 PUTTONYOS' / DISZNÓKÖ /
2008 / 500 ML / TOKAJ, HONGARIJE** • 105,00
*Sinaasappelschil, honing, tropisch fruit,
exotische kruiden*

**CHÂTEAU D'YQUEM '1E CRU SUPÉRIEUR DE
SAUTERNES' / 2011 / 375 ML / BORDEAUX,
FRANKRIJK** • 360,00
*Honing, verfijnd eiken, zeer intens, levendig,
zacht en complex*