

Met gepaste trots presenteren wij u onze wijnkaart.

Zoals u zult bemerken hebben wij de wijnen in twee categorieën verdeeld.
Een categorie ingedeeld op smaak tot € 45,00 en de tweede categorie op regio.
Dit zijn wijnen waarvan naam en herkomstgebied alom bekend zijn. De prijs is daaraan gerelateerd. Uiteraard staan onze mensen in de bediening u graag met raad en daad terzijde bij het maken van uw keuze.

Roger Smits, Patron

De moderne wijnliefhebber kan tegenwoordig kiezen uit wijnen vanuit de hele wereld. U als gast weet ontzettend veel van wijn, en ook steeds meer welke wijn bij welk gerecht zou kunnen passen. Ik hoop u te verrassen met deze wijnkaart waarop u naast oude klassiekers ook een aantal wijnen van kleinere huizen en minder bekende gebieden vindt.

Monique Smits, Vinoloog

Graag laten wij u delen in onze persoonlijke voorkeuren

Roger Smits drinkt graag Rossj-Bass Langhe van het beroemde huis Gaja, Italië

Monique Smits is een enorme fan van de Soave La Rocca van het huis Pieropan.

De "wijn" voorkeur van Patron senior Pieter Smits is Corenwijn (van Bols), maar wanneer hij echte wijn wil drinken neemt hij een Chardonnay van Ben Pon's huis Bernardus uit Californië

Maitre Jos van Wetten heeft het liefst de witte Chateauneuf du Pape van Domaine Des Sénéchaux, Rhône, Frankrijk

Gastvrouw José drinkt het liefst een vers getapt pilsje van Hertog Jan, maar bij een diner drinkt ze een rode wijn van Syrah of Grenache

Gastheer Kevin kiest voor de verfijnde Sauvignon Blanc van het tophuis Cloudy Bay uit Nieuw-Zeeland

WIJNEN PER GLAS

Per glas Per fles

MOUSSEREND

MVSA Cava Brut	Vallformosa, Spanje	8.00	38.50
MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT	Champagne, Frankrijk	12.00	69.00

WIT

CÔTÉ EST 2014	Domaine Lafage – Vin de Pays des Côtes Catalanes, Frankrijk	5.75	26.50
BARAHONDA BLANCO 2014	Barahonda - Yecla, Spanje	5.75	26.50
PINOT BLANC 2013	Gustave Lorentz - Elzas, Frankrijk	5.75	26.50
CHARDONNAY 2014	Ropiteau – Frankrijk	5.75	26.50

ROSÉ

MIRAFLORS 2014	Maison Lafage, Côtes du Roussillon, Frankrijk	5.75	31.00
----------------	---	------	-------

ROOD

CÔTÉ SUD 2013 Syrah, Grenache noir	Domaine Lafage – Vin de Pays des Côtes Catalanes, Frankrijk	5.75	28.50
DOMAINE LALAURIE 2013	Coteaux de Narbonne, Frankrijk	5.75	28.50
BARBERA D'ASTI 2014	Villa Giada, Piëmonte, Italië	5.75	28.50

DESSERTWIJNEN

MUSCAT DE RIVESALTES	Domaine Lafage – Rivesaltes, Frankrijk	7.75	28.50
COTEAUX DU LAYON 2013	Earl Domaine Cady – Loire, Frankrijk	7.75	36.00

WITTE WIJNEN TOT € 45.00 PER FLES

Frisse wijnen, strak in de mond, gemiddelde smaakrijkdom.
Vaak een stuivende geur, fruitig. Jong drinken

GRÜNER VELTLINER 2013	Urbanhof – Wagram, Oostenrijk	29.00
SAUVIGNON BLANC 2014	Angel Cove – Marlborough, Nw. Zeeland	30.00
MÜLLER THURGAU 2013	Apostelhoeve – Limburg, Nederland	31.50
PINOT GRIGIO 2014 Pulvernai	Castell Sallegg – Alto Adige, Italië	31.50
HERBIS 2013 Viura	Franck Massard – Rueda, Spanje	33.00
WEISSER BURGUNDER 2014 Trocken	Seeger – Baden, Duitsland	36.00

Toegankelijke wijnen, makkelijk drinkbaar, passen zich makkelijk aan een gerecht aan.
De wijnen zijn niet overdreven fris, licht rijpe tonen en een gemiddelde smaakrijkdom.

CHARDONNAY 2014	La Grande Merveille – IGP, Frankrijk	26.00
HALLAUER Riesling-Silvaner 2009	Weinkellerei Rahm – Schaffhausen , Zwitserland	34.50
CHARDONNAY BLAUW 2013	Genoels – Elderen, België	39.00
ANETO 2007	Sobredos – Douro, Portugal	39.50

Wijnen met een frisse indruk en een licht zoetje op de tong.
Lichte wijnen met een hoger zoetgehalte en lager alcoholpercentage.
Lekker bij fruittonen, ganzenlever en verschillende kazen.

RIESLANER 2010 Spätlese	Theo Minges – Pfalz, Duitsland	37.00
-------------------------	--------------------------------	-------

Wijnen met minerale zuren, verfrissend veel fruit en een fris zuurtje na

CANDELILLA ROSAL 2012	Bod. Alma Atlántica – Rias Baixas, Spanje	30.50
RIESLING 2013 Reserve	Gustave Lorentz – Elzas, Frankrijk	34.00
RIESLING 2010 Gaisberg	Allram – Kamptal, Oostenrijk	37.00

Toegankelijke wijnen, puur en zuiver. Geen (opvallende) houtrijping.
Lichte, frisse wijnen. Niet echt rijpe tonen, niet teveel zuren.

PINOT BLANC 2013 Reserve	Gustave Lorentz – Elzas, Frankrijk	29.00
CHEVERNY BLANC 2011	Domaine Sauger – Loire, Frankrijk	30.50
SAUVIGNON BLANC 2014 Leisen	Castell Sallegg – Alto Adige, Italië	31.75
SAUVIGNON BLANC 2012 Grand Selection	Lapostolle – Rapel Valley, Chili	35.00
SAUVIGNON BLANC 2012	Delaire Graff Estate – Stellenbosch, Zuid-Afrika	36.00
PINOT GRIS 2012 - Tradition Hugel	Hugel & Fils – Riquewih, Elzas, Frankrijk	38.50
SANCERRE 2013	Paul Prieur – Loire, Frankrijk	39.50
POUILLY FUMÉ 2014	Pascal Jolivet – Loire, Frankrijk	42.00

Deze wijnen hebben structuur, zijn aan de filmende kant met duidelijk herkenbare rijpe tonen. Houtgerijpt. De frisse en rijpe tonen compenseren elkaar.

QUINTA DO PORTAL 2002	Casa do Douro – Douro, Portugal	29.50
GEWÜRZTRAMINER 2011 Trocken	Pfannebecker – Rheinhessen, Duitsland	31.00
CHARDONNAY 2014 Private Release	Rawson's Retreat, Penfolds – Australië	31.00
GRAND ARDÈCHE 2012 Chardonnay	Louis Latour – Ardeche, Frankrijk	37.50
BRAMITO DEL CERVO 2013 Chardonnay	Castello d. Sala, Antinori – Umbrië, Italië	42.50

ROSÉ WIJNEN TOT € 45.00 PER FLES

BRANCIFORTI 2010 (Sangiovese)	Fuedi Bordonaro – Sicilië, Italië	27.00
ROSÉ CLARETTE 2013	Knipser – Pfalz, Duitsland	34.50
OEIL DE PERDRIX 2010	Château d'Auvernier – Neuenburg, Zwitserland	42.00

RODE WIJNEN TOT € 45.00 PER FLES

Deze wijnen hebben niet te veel zuren, zijn licht fris, toegankelijk en vrij makkelijk.
Ze hebben een gemiddelde smaakrijkdom, fruittonen en geen (opvallende) houtrijping

SPATBURGUNDER 2011 Trocken	Pfannebecker – Rheinhessen, Duitsland	31.00
LAGREIN GRIES 1999	Cantina Terlan – Alto Adige, Italië	33.00
SANKT LAURENT 2010 Tradition Gaisberg	Allram – Kamptal, Oostenrijk	34.50
LAGREIN 2002	Castel Sallegg – Alto Adige, Italië	35.50
FLEURIE 2011	Villa Ponciago – Fleurie, Frankrijk	36.75
PINOT NOIR 2008	The Ned – Marlborough, Nieuw Zeeland	36.75
SPATBURGUNDER 2011 Käsleberg	Salwey – Baden, Duitsland	36.75
SANCERRE ROUGE 2012	Paul Prieur – Loire, Frankrijk	38.50
LAGREIN 2010 Riserva	Castell Sallegg – Alto Adige, Italië	39.50

Vervolg RODE WIJNEN TOT € 45.00 PER FLES

Ronde wijnen met een gemiddelde smaakrijkdom. Niet fris, licht rijp

CUVÉE GAUDENZ 2011	Knipser – Pfalz, Duitsland	34.50
RIOJA 2008 Reserva	Barón de Ley – Rioja, Spanje	36.00
SANTAGOSTINO 2009, Nero d'Avola, Syrah	Firriato – Sicilië, Italië	37.00
CARMENÈRE RESERVA 2005	Casa Silva – Colchagua Valley, Chili	38.50
MERLOT 2010 Riserva	Castel Sallegg – Alto Adige, Italië	40.00
MERLOT 2000	Castel Sallegg – Alto Adige, Italië	40.50

Krachtige wijnen, strak door drogende invloeden, rijpe aardse tonen en een hoge maakrijkdom.

MALBEC 2011 Reserva	Norton – Mendoza, Argentinië	36.00
CARMENÈRE 2009 Max Reserve	Errazuriz – Aconcagua Valley, Chili	36.50
DE SANGRE 2010, Cab. Sauv., Merlot, Syrah	Luigi Bosa – Mendoza, Argentinië	36.00
CHIANTI CLASSICO 2009	Tenute Santedame (Ruffino) – Toscane, Italië	36.75
CHATEAU LA TOUR DE BY 2008	Cru Bourgeois – Medoc, Frankrijk	37.50
ZINFANDEL 2007	Ravenswood – Sonoma, Californië, USA	37.00
CABERNET SAUVIGNON 1996	Saint Michelle – Washington State, USA	37.00
CABERNET/MERLOT 1999	Cape Mentelle – Margaret River, Australië	37.00
CHATEAU LA TOUR DE BY 1999	Cru Bourgeois – Medoc, Frankrijk	44.50

Stevige, krachtige wijnen, vaak kruidig. Hoge smaakrijkdom, duidelijk herkenbare rijpe tonen.

DOMAINE DE BEAUMALRIC 2006	Beaumes de Venise – Rhône, Frankrijk	32.00
MARSIGLIANA NERA 2011	Santa Venere – Calabrië, Italië	32.50
GIOIA DEL COLLE 2009 Primitivo	Polvanera – Puglia, Italië	34.00
FINCA CONSTANTIA 2011	Gonzalez Byazz – Vino de la Tierra de Castilla, Spanje	34.00
CORDILLERA 2001, Carinena, Merlot, Syrah	Torres – Curicó, Chili	35.00
ADAMA 2009 Shir., Mourv., Primit., Cins., Viogn.	Bosman – Wellington, Zuid-Afrika	36.75
MALBEC 2004 Reserva	Terrazas – Mendoza, Argentinië	37.00
CANTO DE APALTO 2010	Lapostolle – Rappel Valley, Chili	42.00

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON RESERVE IMPERIAL	69.00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT	77.50
R. DE RUINART	84.00
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	97.00
LAURENT PERRIER DEMI SEC	83.00
POMMERY BRUT ROSÉ	88.00
MOET & CHANDON GRAND VINTAGE ROSE 2004	104.50
VEUVE CLICQUOT 'LA GRANDE DAME' 2004	201.50
MOET & CHANDON DOM PERIGNON BRUT 2000	239.50

NEDERLAND

MÜLLER THURGAU 2013	Apostelhoeve – Maastricht	32.50
---------------------	---------------------------	-------

BELGIË

CHARDONNAY BLAUW 2013	Genoels – Elderen	39.00
PINOT GRIS BARRIQUE 2012	Aldeneyck – Maaseik	44.35

DUISSLAND

GEWÜRZTRAMINER 2011 Trocken	Pfannebecker – Pfalz	31.00
WEISSER BURGUNDER 2014 Trocken	Seeger – Baden	36.00
RIESLANER 2009 Spätlese	Theo Minges – Pfalz	37.00
SCHIEFFERTERRASSEN 2008 Riesling	Weingut Heijmann-Löwenstein Mosel-Saar-Ruwer	43.50
RIESLING 2009 vom Bundsandstein Spätlese	Ökonomirat Rebholz – Pfalz	47.00
RIESLING 2007 Bockenauer Felseneck Trocken	Schäfer-Fröhlich – Nahe	47.00

ELZAS

PINOT BLANC 2013 reserve	Gustave Lorentz – Bergheim	29.00
PINOT GRIS 2012 Tradition Hugel	Hugel & Fils – Riquewihr	38.50
PINOT GRIS 2011	Schoffit – Colmar	43.50
RIESLING 2013 Reserve	Gustave Lorentz – Bergheim	34.00
RIESLING 2007 Jubilee	Hugel & Fils – Riquewihr	60.00
GEWURZTRAMINER 2011 Reserve	Gustave Lorentz – Bergheim	37.50
PINOT NOIR 2006 Jubilee Rood	Hugel & Fils – Riquewihr	51.00

BOURGOGNE

BOURGOGNE 2011	Domaine Michelot, Côte de Beaune	39.50
CHABLIS 2012	W. Fèvre, Chablis	45.00
POUILLY FUISSÉ 2013	Louis Jadot, Maconnais	57.00
MEURSAULT LES CLOUS 2012	Bouchard Père & Fils, Côte de Beaune	65.00
CHASSAGNE MONTRACHET 2011	Domaine Paul Pillot, Côte de Beaune	75.00
PULIGNY MONTRACHET 1 ^{ER} CRU 2012	Domaine Chavy-Chouet, Côte de B.	85.00
BEAUNE 1 ^{ER} CRU CHAMPS PIMONT 1999	Domaine Jacques Prieur, Côte de B.	72.00
CORTON CHARLEMAGNE 2005 GRAND CRU	Bouchard Père & Fils, Côte de B.	122.50

RHONE

CROZES HERMITAGE 2012,	Domaine Mule Blanche, Paul Jaboulet Aîné	59.00
CHATEAUNEUF DU PAPE 2012	Domaine des Sénéchaux	66.00
CONDRIEU 2011, Invitare	M. Chapoutier	77.50

BORDEAUX

CHATEAU BROWN 2010	Pessac-Leognan	67.00
--------------------	----------------	-------

LOIRE

SANCERRE 2013	Paul Prieur	39.50
POUILLY FUMÉ 2014	Pascal Jolivet	42.00

ITALIË wit

SOAVE LA ROCCA 2012	Pieropan – Veneto	52.00
CERVARO DELLA SALA 2011	Antinori – Umbrië	75.00
ROSSJ-BASS 2011	Langhe Gaja – Piemonte	91.50

SPANJE

FRANSOLA 2012 Sauvignon Blanc	Miguel Torres - Penedès	46.00
-------------------------------	-------------------------	-------

ZWITSERLAND

PRÀ BIANCO 2009	I Vini di Guido Brivio – Ticino	44.50
FLÄSCHER RIESLING/SYLVANER 2007	Thomas Marugg – Graubünden	49.50

OOSTENRIJK

GRUNER VELTLINER 2013	Urbanhof – Wagram	29.00
RIESLING STEINMASSEL 2004	Brundlmayer – Wenen	44.50

VERENIGDE STATEN

SAUVIGNON BLANC 2009	Bernardus – Californië	46.00
SAIGNÉE DE PINOT NOIR 2007 <u>Rosé</u>	Bernardus – Californië	47.00
CHARDONNAY 2011	Bernardus – Californië	51.00

NIEUW ZEELAND

SAUVIGNON BLANC 2013	Cloudy Bay – Marlborough	47.50
TEKOKO 2012 Sauvignon Blanc	Cloudy Bay – Marlborough	65.00

CHILI

SAUVIGNON BLANC 2012 Grand Selection	Lapostolle – Rapel Valley	35.00
--------------------------------------	---------------------------	-------

ZUID AFRIKA

CHARDONNAY 2014	Hamilton Russel – Hemel-en-Aarde Valley	47.50
-----------------	---	-------

BOURGOGNE

COTE DE BEAUNE

BEAUNE 1er CRU Les Cents Vignes 2008	Maison Roche de Bellene	42.50
LADOIX 1 ^{er} CRU Les Corvees 1995	Domaine Chevalier	43.50
PERNAND VERGELESSES 1 ^{er} CRU Croix de Pierre 2008	Louis Jadot	46.00
BEAUNE 1 ^{er} CRU Clos les Couchereaux 2009	Louis Jadot	67.00
POMMARD 2007 Cuvée Dames de la Charité	Hospices de Beaune	88.00

COTE DE NUITS

CÔTES-DE-NUITS VILLAGES 2007 Le Vaucrain	Louis Jadot	45.00
CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU 1974, 1977	Philippe Duroché	71.50
CHAMBOLLE MUSIGNY 1977	Servelle-Tachot	71.50
CHAMBOLLE MUSIGNY 1 ^{er} CRU 'Les Charmes' 1977	Servelle-Tachot	80.50
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 1993	Domaine Thomas-Moillard	108.00
ECHÉZEAUX GRAND CRU 1970	Jacques Cacheux-Blée	108.00
LATRICIÈRES CHAMBERTIN GRAND CRU 1990	Philippe Duroché	117.50
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 1993	Christian Amiot	127.50
LE MUSIGNY GRAND CRU 1994	Joseph Drouhin	148.00

RHÔNE

CORNAS 'Les Grandes Terrasses' 2006	Paul Jaboulet Aîné	57.50
COTE ROTIE 1998	Guigal	64.00
HERMITAGE 'Sizeranne' 1996	M & M Chapoutier	69.00
CHATEAUNEUF DU PAPE 2008	Château La Nerthe	71.00

LOIRE

SANCERRE ROUGE 2012	Domaine Paul Prieur	38.50
---------------------	---------------------	-------

BORDEAUX rood

MÉDOC

CHATEAU LA TOUR DE BY 2009	Cru Bourgeois	37.50
CHATEAU CITRAN 2008	A.C. Haut Medoc	42.00
CHATEAU VIEUX BRANEYRE 1995	Cru Bourgeois	43.50
CHATEAU BOUCHEAU 1975	Cru Bourgeois	43.50
CHATEAU LA TOUR DE BY 1999	Cru Bourgeois	44.50
L'HERITAGE DE CHASSE SPLEEN 2010	AC Haut Medoc	47.00
CHATEAU D'ARCHE 1988	Cru Bourgeois	56.50
CHATEAU MAUCAILLOU 1997	Cru Exceptionel	74.00
CHATEAU LA LAGUNE 1990	3me Cru Classé	97.00
CHATEAU CHASSE SPLEEN 1973	Cru Exceptionel	99.50
CHATEAU MAUCAILLOU 1983	Cru Exceptionel	107.50

Saint ÉSTEPHE

CHATEAU LAVILOTTE 1997	A.C. Saint Estephe	53.50
CHATEAU SEGUR 1975	A.C. Saint Estephe (Parempuyre)	59.00
CHATEAU GIREAUD 1966	A.C. Saint Estephe	178.50

Saint JULIEN

CHATEAU TERREY – GROS CAILLOUX 2004	A.C. Saint Julien	52.00
CHATEAU GLORIA 2008	A.C. Saint Julien	57.50
LA ROSERAIE DE GRUAUD LAROSE 1993	A.C. Saint Julien	59.00
CHATEAU DUCRU BEUCAILLOU 1966	2me Cru Classé	178.50

BORDEAUX rood (vervolg)

PAUILLAC

CHATEAU BATAILLEY 2008	Grand Cru Classé	67.50
CHATEAU HAUT BATAILLEY 1992	5me Cru Classé	69.00
BENJAMIN DE PONTET 1993	A.C. Pauillac	69.00
CHATEAU BATAILLEY 1994	5me Cru Classé	74.00

MARGAUX

CHATEAU DAUZAC 1996 - 1997	3me Cru classé	46.00
CHATEAU LA TOUR DE MONS 1975	Cru grand Bourgeois	56.50
CHATEAU SEGLA 1995	AC Margaux	66.50
CHATEAU DU TERTRE 2006	Grand Cru classé	70.00
MARQUIS D'ALESME BECKER 1989	3me Cru classé	99.504
CHATEAU BRANE CANTENAC 1952	2me Cru classé	275.00

POMEROL

CHATEAU BONALGUE 2006	A.C. Pomerol	66.00
CHATEAU CERTAN 1992	A.C. Pomerol	99.50
CHATEAU DE SALES 1975	A.C. Pomerol	107.50

SAINT EMILION

CHATEAU DURAND MOREAU 1994	A.C. Puisseguin	43.50
COUVENT DES JACOBINS 1970	Grand Cru classé	194.00
CHATEAU AUSONE 1969	Ier Grand Cru A de Saint Emilion	240.00

GRAVES

DOMAINE DE CHEVALIER 1972, 1973	Cru Exceptionnel de Léognan	84.50
---------------------------------	-----------------------------	-------

PREMIERES CÔTES DE BORDEAUX

CHATEAU CARIGNAN 2002	Premières Côtes de Bordeaux	44.50
-----------------------	-----------------------------	-------

ITALIË

BROLO DI CAMPOFIORIN 2003	Masi – Veneto	39.50
CHIANTI PEPPOLI 2012	Antinori – Toscane	45.00
SYRAH 2005	Tieffenbrunner – Alto Adige	49.50
HARMONIUM 2007 Nero d’Avola	Firriato – Sicilië	52.50
BAROLO 2005	Giancomo Fenocchio – Piemonte	57.50
PROMIS 2012	Ca’ Marcanda Gaja – Toscane	62.50
ORNELLAIA 2005	Bolgheri – Toscane	153.00

SPANJE

FINCA CONSTANTIA 2011	Gonzalez Byazz – Vino de la Tierra de Castilla	34.00
RIOJA 2008 Reserve	Barón de Ley – Rioja	36.00
MAS LA PLANA 1997 Cabernet Sauv.	Miguel Torres – Penedes	62.50
MAS LA PLANA 1993 Cabernet Sauv.	Miguel Torres – Penedes	64.00
CABERNET SAUVIGNON VALCORBA 1994	Raimat – Costers del Segre	64.00
GRANS MURAILLES 1997	Miguel Torres – Penedes	104.50

DUISSLAND

SPÄTBURGUNDER 2011 Trocken	Pfannebecker – Rheinhessen	31.00
CUVEE GAUDENZ 2011	Knipser – Pfalz	34.50
SPÄTBURGUNDER 2011 Käsleberg	Salwey –Baden	36.75

PORTUGAL

TOURIGA NACIONAL 2002	Quinta do Portal – Douro	46.00
-----------------------	--------------------------	-------

ZWITSERLAND

HUMAGNE 2004	Germaine - Valais	49.50
--------------	-------------------	-------

VERENIGDE STATEN

ZINFANDEL 2007	Ravenswood – Sonoma, Californië	37.00
PINOT NOIR 2007	Erath – Oregon	47.00
PINOT NOIR 'LAURENE' 1996	Drouhin - Oregon	63.50

AUSTRALIË

SHIRAZ 'SHOW RESERVE' 1999/2001	Rosemount Estate – New South Wales	69.00
MOUNTAIN BLUE MUDGEE 1999	Rosemount Estate – New South Wales	89.50

NIEUW ZEELAND

PINOT NOIR 2013	Cloudy Bay – Marlborough	52.00
-----------------	--------------------------	-------

CHILI

LA CUMBRE 2006 Shiraz	Vina Errazuriz – Aconcagua Valley	70.00
DON MAXIMIANO 2007 Cabernet Sauvignon	Vina Errazuriz – Aconcagua Valley	78.00

ARGENTINIË

MALBEC AFINCADO RESERVA 2004	Terrazas – Mendoza	62.50
------------------------------	--------------------	-------

ZUID-AFRIKA

PINOT NOIR 2009	Hamilton-Russel – Hemel en Aarde Vallei	55.00
SHIRAZ 1999	Groot Constantia – Coastal Region	92.00

DE HALVE FLESSEN

WIT

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	Moet & Chandon – Champagne	42.00
SOAVE FONTANA 2009	Tenuta Sant'Antonio – Veneto, Italië	26.50
SANCERRE 2010	Pascal Jolivet – Loire	29.00
COUVENT DES JACOBINS 2010	Louis Jadot – Bourgogne	29.00
CHABLIS 2009	Domaine Laroche – Bourgogne	32.50

ROOD

CHATEAU SAINT-AUBIN 2006	Medoc – Bordeaux	26.50
COUVENT DES JACOBINS 2009	Louis Jadot – Bourgogne	29.00
CHATEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX 2002	Moulis – Bordeaux	32.00

DESSERTWIJNEN

FRANKRIJK

COTEAUX DU LAYON	Langlois Chateau – Loire	35.00
BANYULS Blanc 2001 (0.375 l)	Domaine du Traginer – Banyuls	36.00
CHATEAU DE LA VERDAUGIE 1995/1996	A.C. Monbazillac	38.50
MUSCAT DE RIVESALTES 1991	Domaine Cazes – Riversaltes	43.50
LES ACCABEILLES BARREJATS 1995	Barrejats – A.C. Sauternes	53.50
CRU BARREJATS 1992	Barrejats – A.C. Sauternes	69.00
CHATEAU MAGENCE MAREGNAC 1986	Graves Superieur – AC Graves	87.00
GEWURZTRAMINER 2000 reserv. Except. Selection de Grains Nobles	Lorentz – Bergheim	88.00
GEWURZTRAMINER 1998 Vendange Tardive	Hugel & Fils – Riquewahr	107.50
CHATEAU GUITERONDE 1981	A.C. - Barsac	117.50
CHATEAU LAFAURIE PEYRAGEUY 1986	Ier Cru classé – Sauternes	117.50
CHATEAU YQUEM 1990	Ier Grand Cru classé - Sauternes	474.50

DUITSLAND

BECHTHEIMER HASENSPRUNG 2002 (0.375 l) Huxelrebe Beerenauslese	Weingut Meiser – Rheinhessen	36.00
BERNKASTELER DOCTOR 1988 Riesling Spätlese	Wegeler Deinhard – Mosel-Saar-Ruwer	74.00

ITALIË

VIN SANTO 1993	Marchesi Antinori – Toscane	48.50
MOSCATO ROSA 2001 (0.375 l)	Castel Sallegg – Alto Adige	65.50

HONGARIJE

TOKAIJ ASZÛ 1981 4 Puttonyos (0.50 l)	Tokaij Wine Trust – Tokaij	53.50
TOKAIJ ASZÛ 1982 5 Puttonyos (0,50 l)	Tokaij Wine Trust – Tokaij	64.00

VERENIGDE STATEN

ELYSIUM BLACK MUSCAT 1996 (0,375 l)	Andrew Quady - California	33.50
-------------------------------------	---------------------------	-------

CHILI

SEMILLON/GEWURZTRAMINER 2005 (0.375 l) Late harvest	Casa Silva – Colchagua Valley	34.50
--	-------------------------------	-------