



DEN GROOTEN WOLSACK

Grand Café - Hotel



U bent aan het juiste adres voor een bijzondere avond. Een avond waar 'uniqueness' geen ijdel woord is.

Aan het fornuis goochelen sterrenchef Bart Vandenhove en zijn team met eerlijke en verse ingrediënten verrassende gerechten op uw bord. Kunstwerkjes die door de internationaal gerenommeerde biersommelier Sofie Vanrafelghem zijn gepaird met een waaier aan bieren. Bekend gerstenat, maar ook parels uit artisanale brouwerijen. Zelfs 'vintage bieren' liggen in onze schatkamer op u te wachten! Sofie's Choice noemen wij dat! Verkiest u wijn boven bier, dan kan u zich laten verrassen door de pairing van onze Meester wijnsommelier Philip Cooreman.

Het resultaat van dat alles? Uw smaakpalet herlééft en verwondering en verrukking worden uw deel. Heerlijke ongedwongenheid, gepaird met absolute klasse en verwondering. Als u 't ons vraagt, ingrediënten voor een fijne en boeiende avond!

**Zeer welkom in Grand Café
Den Grooten Wolsack.**





VERRASSEND SAMEN

de keuze van Bart Vandenhove

5 Gerechten | het complete smakenpalet €62

- Carpaccio van Coquille St-Jacques
- Gepocheerd scharrelei
- Ravioli van eekhoortjesbrood
- Gelakeerde duif
- Dessertkeuze Chocolat 'Royal' of kaasassortiment

Gepaird met aangepaste bieren | Sofie's Choice  +€12,5

Gepaird met aangepaste wijnen | Philip's Keuze  +€25

4 Gerechten | zonder ravioli €48

- Carpaccio van Coquille St-Jacques
- Gepocheerd scharrelei
- Gelakeerde duif
- Dessertkeuze Chocolat 'Royal' of kaasassortiment

Gepaird met aangepaste bieren | Sofie's Choice  +€10

Gepaird met aangepaste wijnen | Philip's Keuze  +€20

3 Gerechten | lekker licht €39

- Carpaccio van Coquille St-Jacques
- Hertenkalf
- Dessertkeuze Chocolat 'Royal' of kaasassortiment

Gepaird met aangepaste bieren | Sofie's Choice  +€7,5

Gepaird met aangepaste wijnen | Philip's Keuze  +€15

Carpaccio van Coquille St-Jacques

Kruidenquinoa, citrus, sojagel, gegrilde amandel

Blanche de Namur – Brasserie du Bocq

Het zachte tarwebier ondersteunt de delicate carpaccio, terwijl de citrustoets deze in het gerecht ontmoet.

Ch. Laulerie 2014 Bergerac sec Sauvignon blanc/Semillon

De frisse smaak van de Sauvignon komt hier perfect tot zijn recht met de ietwat zilte smaak van de Carpaccio.

Gepocheerd scharrelei

Spaghetti van schorseneer, infusie van kervel, zeekraal

Wipers Times 14 – Brasserie Kazematten

Het fluweelzachte meergranenbier biedt met zijn subtiel kruidig karakter de perfecte ondersteuning zonder de delicate smaken van de zeekraal en schorseneer te overheersen.

Rias Baixas 2014, Santiago Ruiz (Galicië, Spanje)

Gelauwerde wijn uit het Noorden van Spanje op basis van 100% Albariño, aroma's van citrusvruchten en een zuiver evenwicht tussen zuren en het fruit.

Ravioli van eekhoortjesbrood

Oude Parmezaanse kaas, rucola

Troubadour Spiked Brett - The Musketeers - Proefbrouwerij

De zure smaak verfrist de aardse en nootachtige tonen van het eekhoortjesbrood, kanterel en de rucola.

Ch. de Montfrin, Costieres de Nîmes (Biologique) 2014 Grenache bl / Roussanne

Exotische aroma's van de Roussanne gecombineerd met de structuurbasis van de Grenache Blanc. Een unieke beleving.



Gelakeerde duif

Oosterse broccoli, sesam, chips van look

Cornet – Brouwerij Palm Breweries

De duidelijke houttoets maakt een ideale combinatie met de sesam en chips van look, tegelijk heft de vanille en zoet fruitige perziktoets de duif omhoog.

Malbec “Juan Benegas”, Mendoza, 2011 Argentinië

Een atypische nieuwe wereldwijn. Bakken zwart fruit, structuur en toch vol in de mond zonder te vermoeien.

Hertenkalf

Gebrande kastanjes, Goudreinette, saus op basis van bier

Dead Man’s Hand – Brouwerij Het Nest

Indrukwekkend naast hertenkalf. Het gebrande karakter van deze houtgerijpte imperial stout past zo goed bij de kastanjes, terwijl de chocolade de smaak van het hertenkalf sublimeert.

Vacqueyras, Jérôme Quiot (Rhône) 2011

Voor de adepten van een Zuiderse Cotes du Rhône wijn met al zijn kenmerken: cassis, thym, full-bodied en met een lange afdrank. Op basis van Syrah en Grenache.

DESSERTKEUZE

Chocolat ‘Royal’ of Kaasassortiment

Chocolat ‘Royal’

Pepermunt, passievrucht, Bourbon vanille

Barrista – Brouwerij Van Honsebrouck

Eén en al chocolade, dat is Barrista, gecombineerd met een nadrukkelijke toets van koffie. Perfect bij dit heerlijk verleidelijke chocoladedessert met fruitige accenten.

Muscat de Beaumes de Vénise “Château de Trignon” 2010

Een van de oudste domeinen uit het zuiden. Bloemen en confituur van geel fruit, krachtig genoeg om de chocolade te compenseren in stijl.

Kaasassortiment

Maroilles, Livarot, Fourme d’Ambert kweepeergelei, notenbrood

Liefmans Goudenband - Brouwerij Liefmans



Dit zoetzure balsamicokarakter van het bier snijdt mooi doorheen het zware en zoute van de kazen, en contrasteert tegelijk met hun pittige karakter.

Gewürztraminer, Cuvée Réserve 2012 Domaine Freyermuth

De naam zegt het zelf, gewurz (gekruid) met restsuiker a rato van 8 gr sterk parfum en idem dito smaak. Om de maaltijd te eindigen.





VERRASSEND APART

Gepaard met aangepaste bieren | Sofie's Choice 
 Gepaard met aangepaste wijnen | Philip's Keuze 

Carpaccio van Coquille St-Jacques €22

Kruidenquinoa, citrus, sojagel, gegrilde amandel


 **Blanche de Namur - Brasserie du Bocq** €2,5
Het zachte tarwebier ondersteunt de delicate carpaccio, terwijl de citrustoets deze in het gerecht ontmoet.

 **Ch. Laulerie 2014 Bergerac sec Sauvignon blanc/Semillon** €4,5
De frisse smaak van de Sauvignon komt hier perfect tot zijn recht met de ietwat zilte smaak van de Carpaccio.

Ravioli van eekhoortjesbrood €16


Oude Parmezaanse kaas, rucola


 **Troubadour Spiked Brett - The Musketeers Proefbrouwerij** €2,5
De zure smaak verfrist de aardse en nootachtige tonen van het eekhoortjesbrood, kanterel en de rucola.

 **Ch. de Montfrin, Costieres de Nîmes (Biologique) 2014 Grenache bl / Roussanne** €5
Exotische aroma's van de Roussanne gecombineerd met de structuurbasis van de Grenache Blanc. Een unieke beleving.

Gebakken eendenlever €18


Gekonfijte rode biet, gember, sorbet van bier (zoet / zuur / fruitig)

 **Gulden Draak Quadruple – Brouwerij Van Steenberge** €2,5
Deze krachtige gerstewijn tilt de volle en licht romige smaak van de eendenlever helemaal op, en komt in harmonie met de fruitige accenten van de gember en rode biet.

 **Riesling Sofia Thaisch Kainett VDP, 2014 Mosel** €6,5
Dit gerecht behoeft een gespierde wijn, en deze 100% Riesling uit de Duitse Moezel kan dit gevecht gemakkelijk aan.

Gepocheerd scharrelei €15

Spaghetti van schorseneer, infusie van kervel, zeekraal


 **Wipers Times 14 – Brasserie Kazematten** €2,5
Het fluweelzachte meergranenbier biedt met zijn subtiel kruidig karakter de perfecte ondersteuning zonder de delicate smaken van de zeekraal en schorseneer te overheersen.

 **Rias Baixas 2014, Santiago Ruiz (Galicië, Spanje)** €6,5
Gelauwerde wijn uit het Noorden van Spanje op basis van 100% Albariño, aroma's van citrusvruchten en een zuiver evenwicht tussen zuren en het fruit.

Krokante rog €18

Jonge spinazie, zachte look, crustacésaus, coulis van peterselie


 **Tongerlo Blond – Brouwerij Haacht** €2,5
De lichte bitterheid van dit fijn gehopt blondje gaat mooi in tegen de look, terwijl het ronde bier de slaken van de rog en de spinazie goed harmonieert.

 **Viognier "Domaine des Aspes" 2014, Languedoc (Saint-Chinian)** €4,5
Gewaagde combinatie van Chardonnay en Viognier met een lichte eiktoets, juist gedoseerd, impressies van rijpe peer.

Risotto €17

Hoorn des Overvloeds, kwartelei, infusie van eekhoortjesbrood

 **Femme Fatale – Brouwerij De Leite** €2,5
Amberkleurig pittig bier met koriandertinten in de geur weet een perfect huwelijk te sluiten met de risotto, waarin het bier de aardse toetsen helemaal verfrist.

 **Nas-Cëtta del Comune di Novello, 2014 "Le Strette" (Piemonte, Italië)** €6,5
Geuren die doen denken aan appel en rozemarijn en een licht bittere afdronk om het eekhoortjesbrood te compenseren. 100% Nas-Cëtta.

Soep van Belle de Fontenais €18

Croutons, crème fraîche, gerookte paling

 **La Chouffe – Brasserie d'Achouffe** €2,5
Dit heerlijk fruitige kabouterbier met toetsen van perzik en abrikoos verfrist moeiteloos het gerookte van de paling en heft het hele gerecht op.
Geen wijnpairing



Grietbot op de grill €22

Schorseneer, béarnaise, pommes pont-neuf

☼ Valeir Extra – Brouwerij Contreras €2,5

Het exotisch fruit in de neus doet deze grietbot alle eer aan, en de fris fruitige lichte zoetheid in de smaak matcht dan weer mooi met de béarnaise.

☼ Saint-Véran “Les Vieilles Vignes”, €7

Vincent Girardin 2012

Top-wijnmaker Vincent Girardin slaagt er telkens weer in om grootse Bourgognes te maken met een hart voor het budget. Wie waagt?

Cocotte van Mechelse koekoek €24

Consommé, Tuber Melanosporum, winterkool

☼ Gouden Carolus Classic – Brouwerij Het Anker €2,5

Ze lijken voor elkaar gemaakt, de Mechelse koekoek, een hartig stuk gevogelte, en de Gouden Carolus Classic, een erg vol Mechels bier dat smaakt naar chocolade en karamel, heerlijk bij deze cocotte.

☼ Château de Parnay, Saumur-Champigny 2013 €5

Blank vlees en een 100% Cabernet Franc. Als dat geen goede combinatie is! Licht gekruid, rood fruit en een paprikatoets voor de liefhebbers.

Gelakeerde duif €20

Oosterse broccoli, sesam, chips van look

☼ Cornet – Brouwerij Palm Breweries €2,5

De houttoets maakt een ideale combinatie met de sesam en chips van look, tegelijk heft de vanille en zoet fruitige perziktoets de duif omhoog.

☼ Malbec Juan Benegas, Mendoza, 2011 Argentinië €5

Een atypische nieuwe wereldwijn. Bakken zwart fruit, structuur en toch vol in de mond zonder te vermoeien.

Hertenkalf €22

Gebrande kastanjes, Goudreinette, saus op basis van bier

☼ Dead Man's Hand – Brouwerij Het Nest €3

Indrukwekkend naast hertenkalf. Het gebrande karakter van deze houtgerijpte imperial stout past zo goed bij de kastanjes, terwijl de chocolade de smaak van het hertenkalf sublimeert.

☼ Vacqueyras, Jérôme Quiot (Rhône) 2011 €6,5

Voor de adepten van een Zuiderse Cotes du Rhône: cassis, thym, full-bodied en met een lange afdrank. Op basis van Syrah en Grenache.

Chocolat ‘Royal’ €9

Pepermunt, passievrucht, Bourbon vanille

☼ Barrista – Brouwerij Van Honsebrouck €2,5

Eén en al chocolade, dat is Barrista, gecombineerd met een nadrukkelijke toets van koffie. Perfect bij dit heerlijk verleidelijk chocoladedessert met fruitige accenten.

☼ Muscat de Beaumes de Vénise €8,5

“Château de Trignon” 2010

Een van de oudste domeinen uit het zuiden. Bloemen en confituur van geel fruit, krachtig genoeg om de chocolade te compenseren in stijl.

Verloren brood €9

Bier, karnemelkijs, steranijs, Doyennepeer, kaneel

☼ Tripel Karmeliet – Brouwerij Bosteels €2,5

Het romige mondgevoel sluit naadloos aan bij het karnemelkijs. De toetsen van abrikoos en banaan op hun beurt bij de peer, terwijl de kruidige toetsen van koriander en kardemon matchen met de kaneel.

☼ Rivesaltes Ambré Villa Passant €5,5

Concentratie van druiven met hints van hars, caramel en gedragen door een zuivere harmonie van het suiker met de zuren.

Kaasassortiment €12

Maroilles, Livarot, Fourme d’Ambert kweepeergelei, notenbrood

☼ Liefmans Goudenband - Brouwerij Liefmans €2,5

Dit zoetzure balsamicokarakter van het bier snijdt mooi doorheen het zware en zoute van de kazen, en contrasteert tegelijk met hun pittige karakter.

☼ Gewürztraminer, Cuvée Réserve 2012 €5,5

Domaine Freyermuth

De naam zegt het zelf, gewurz (gekruid) met restsuiker a rato van 8 gr sterk parfum en idem dito smaak. Om de maaltijd te eindigen.



BIERKAART DEN GROOTEN WOLSACK

Onze Belgische bieren zijn enorm rijk aan aroma's en smaken, en hebben vaak een uitgesproken karakter. Zo kan een bier geuren naar citrus en pompelmoes dankzij de hop, en naar abrikoos en banaan dankzij de gist. Op de kaart zetten we het uitgebreide palet aan smaken en bierstijlen in de kijker, zodat we van aperitief tot en met digestief pure klasse in het glas kunnen aanbieden.

BIEREN VAN 'T VAT

Primus – Brouwerij Haacht 25cl/€2,5

Dorstlessende pils met een zachte bitterheid en duidelijke moutsmak. Dit bier van lage gisting is een overtuigende doordrinker.

Tongerlo Blond – Brouwerij Haacht 33cl/€3,5

Verfrissend blond bier dat al meermaals met awards werd bekroond. Zeer toegankelijke en evenwichtige smaak die eindigt met een fijne bitterheid.

Tongerlo Bruin – Brouwerij Haacht 33cl/€3,5

Dit donker abdijbier heeft een bijzondere neus van banaan en kruiden en combineert dit met een volle smaak van caramel en een accent van vanille.

VERFRISSEND EN LICHT

Maneblusser – Brouwerij Het Anker 33cl/€3,5

De Mechelse dorstlesser bij uitstek is dankzij een vleugje citrus extra verfrissend. Bijna even licht als een pils en toch veel karakter dankzij de hoge gistingwijze.

APEROBIEREN 75 CL

Deus, Brut des Flandres - Brouwerij Bosteels €18

Met extra nagisting op fles methode champenoise heb je een extra prikkelend en complex bier in je glas. In de neus komt de koriander en kardemom je meteen tegemoet.

Oude Geuze Black Label – Brouwerij Boon €18

Deze geraffineerde, authentieke oude geuze is een blend van lambieken, waarbij de oude lambiek tot 3 jaar op houten vaten rijpte. Met een vergistingsgraad van bijna 100% proef je een extra droge en verfijnde geuze.

BITTER EN DROOG

Saison de Dottignies – Brouwerij De Ranke 33cl/€4,5

Een traditionele, droge saison die heerlijk bitter smaakt dankzij de typische saisonhop Styrian Golding. De brouwerij kiest bewust voor in Poperinge geoogste hop en werkt enkele met pure hopbellen, wat het bier aroma's van citrus en hooi geeft.

Jambe de Bois – Brasserie de la Senne 33cl/€4,5

Deze hoppige tripel is allesbehalve traditioneel. De rebelse brouwers bewijzen hiermee dat je ook met Europese hoppen een pittig gehopt bier kunt creëren.

BLOND EN FRUITIG

La Chouffe – Brasserie d'Achouffe 33cl/€4,5

Een ongefilterd kruidig blond bier met een duidelijke korianderneus en zachte bitterheid. Tegelijk ervaar je de perzik- en banaantoetsen door de gist met als resultaat een erg rond en smaakvol bier.

KARAKTERVOL

Gouden Carolus Classic – Brouwerij Het Anker 33cl/€4,5

De Mechelse stadsbrouwerij Het Anker brouwt dit krachtige bier met een volle smaak van karamel en chocolade en een accent van koffie als eerbetoon aan Keizer Karel V.

Tripel Karmeliet – Brouwerij Bosteels 33cl/€4,5

In de neus van dit driegrannenbier ontmoet je meteen de koriander, terwijl je de curaçao pas echt in de smaak ervaart. De sinaasappeltoets wordt mooi opgetild door de zoete fruitigheid van de gist.

Cornet – Brouwerij Palm Breweries 33cl/€4,5

Na de hoofdgisting worden licht geroosterde houtschilfers toegevoegd waarop het bier enkele weken rijpt. Je ervaart een mooie vanilletoets dankzij de Amerikaanse eik, aangevuld met een accent van toffee.

HOUTGERIJPT

Dead Man's Hand – Brouwerij Het Nest 33cl/€5

Indrukwekkend naast hertenkalf. Het gebrande karakter van deze houtgerijpte imperial stout past zo goed bij de kastanjes, terwijl de chocolade de smaak van het hertenkalf sublimeert.



VERFRISSEND MEERGRANENBIER

Blanche de Namur – Brasserie du Bocq 25cl/€4
Dit traditionele Belgische witbier wordt gebrouwen met tarwe, koriander en curaçao. Dat laatste ingrediënt geeft het bier zijn citrustoets, perfect aansluitend bij zijn licht en rinse karakter dankzij de tarwe.

Wipers Times 14 – Brouwerij Kazematten 33cl/€4,5
Met 4 granen en 4 kruiden ontdek je een vrij complex en tegelijk zacht bier. Eén van de gebruikte kruiden is Mariadistel, wat ook het logo was van de loopgravenkrant waar de naam naar verwijst.

KRUIDIG

Femme Fatale – Brouwerij De Leite 33cl/€4,5
Dit amberkleurig bier uit Ruddervoorde heeft een kruidige neus waarin je ook een accent van caramel opmerkt. Deze onweerstaanbare dame sluit af met een milde bitterheid die niet blijft hangen.

VERFIJND ZUUR

Troubadour Spiked Brett – The Musketeers 33cl/€4,5
Door het opzettelijk toevoegen van 3 Brettanomyces gisten tijdens hoofdgisting, lagering en hergisting, bezit het bier een magnifiek friszure smaak met toetsen van citroen en sinaasappel.

GERAFFINEERD GEHOPT

Wit Goud – Hof ten Dormaal 33cl/€4,5
Hoevebrouwerij Hof ten Dormaal bracht het allereerste witloofbier op de markt, waarbij de hop op het einde van het kookproces vervangen wordt door gedroogde witloofwortels, wat een andere en erg aangename bitterheid oplevert.

Valeir Extra – Brouwerij Contreras 33cl/€4,5
Meteen ontdek je pompelmoes, citrus en passievrucht in de geur, maar ook in de smaak merk je de mooie hophandtekening van de Amerikaanse Amarillohop op.

GERSTEWIJN

Gulden Draak Quadrupel, Br. Van Steenberge 33cl/€4,5
De 3 moutsoorten geven deze krachtige gerstewijn een afgerond boeket van karamel. Daarbij vult de smaak van zoet fruit dankzij de wijngist het geheel aan.

DONKER

Barrista – Brouwerij Van Honsbrouck 33cl/€4,5
De geroosterde mout in combinatie met de koffiebonen en het cacao-poeder dat effectief aan het bier toegevoegd wordt, creëert een overweldigende smaak van donkere chocolade en een duidelijke koffietoets.

VINTAGE BIEREN

Hier is tijd een extra ingrediënt. Magnifieke bieren laten we bewust verouderen. Zo ondergaan ze een bijzondere smakevolutie met als resultaat, een ongeëvenaarde smaak.

Rodenbach Vintage - Brouwerij Rodenbach 75cl
° 2015 | €15 ° 2012 | €20 ° 2010 | €30

Dit deliciaus zuur bier rijpte 2 jaar lang op een eikenhouten foeder, en is in tegenstelling tot de andere Rodenbachbieren geen blend. Met aroma's van groene appels en rozijnen ervaar je de complexiteit reeds in de neus.

Liefmans Goudenband - Brouwerij Liefmans 75cl
° 2015 | €12 ° 2012 | €20 ° 2010 | €30 ° <2010 | €35

Een authentiek Vlaams oud bruin is een blend van jong en oud, waarbij het oude bier maanden- tot jarenlang rijpt. Heerlijk zoetzuur met een neus van pruimen, karamel, kandij en balsamico.

Oude Geuze Boon Mariage Parfait - Brouwerij Boon 75cl
° 2015 | €15 ° 2014 | €20 ° 2013 | €25

Deze oude geuze bestaat voor 95% uit oude Lambiek en 5% jonge Lambiek, waarbij Boon bewust zijn geprefereerde vaten en foeders mengt om zo het perfecte huwelijk te sluiten.

Cuvée van de Keizer Blauw - Brouwerij Het Anker 75cl
° 2015 | €12 ° 2014 | €16 ° 2013 | €18 ° 2012 | €20

Een ander brouwschema met dezelfde basis levert geen Classic maar een Cuvée van de Keizer op. Het bier is zwaarder, zoeter en complexer met heel wat chocolade en caramel in de smaak.

Buffalo Grand Cru - Brouwerij Van den Bossche 75cl
° 2015 | €15 ° 2014 | €16 ° 2013 | €18 ° 2012 | €20

Een verfijnde houtgerijpte stout waarin je een nadrukkelijke houttoets ervaart, met een licht vineus karakter dankzij de lange lagering op Pauillac-vaten.



Ch. Laulerie 2014 Bergerac sec Sauvignon blanc/Semillon. <i>De frisse smaak van de Sauvignon komt hier perfect tot zijn recht.</i>	Glas €4,5 Fles €24	Château de Parnay, Saumur-Champigny 2013 <i>Licht gekruid, rood fruit en een paprikatoets voor de liefhebbers.</i>	Glas €5,5 Fles €32
Ch. de Montfrin, Costieres de Nîmes (Biologique) 2014 Grenache bl/Roussanne <i>Exotische aroma's van de Roussanne gecombineerd met de structuurbasis van de Grenache Blanc. Een unieke beleving.</i>	Glas €5 Fles €27	Malbec "Juan Benegas", Mendoza, 2011 Argentinië <i>Een atypische nieuwe wereldwijn. Bakken zwart fruit, structuur en toch vol in de mond zonder te vermoeien.</i>	Glas €5 Fles €28
Riesling Sofia Thanisch "Kabinett" VDP, 2014 Mosel <i>Dit gerecht behoeft een gespierde wijn, en deze 100 % Riesling uit de Duitse Moezel kan dit gevecht gemakkelijk aan.</i>	Glas €6,5 Fles €33	Vacqueyras, Jérôme Quiot (Rhône) 2011 <i>Voor de adepten van een Zuiderse Cotes du Rhône wijn met al zijn kenmerken : cassis, thym, full-bodied en met een lange afdronk. Op basis van Syrah en Grenache</i>	Glas €6,5 Fles €36
Rias Baixas 2014, Santiago Ruiz (Galicië, Spanje) <i>Gelauwerde wijn uit het Noorden van Spanje op basis van 100% Albariño, aroma's van citrusvruchten en een zuiver evenwicht tussen zuren en het fruit.</i>	Glas €6,5 Fles €36	Muscat de Beaumes de Vénise "Château de Trignon" 2010 <i>Een van de oudste domeinen uit het zuiden. Bloemen en confituur van geel fruit, krachtig genoeg om de chocolade te compenseren in stijl.</i>	Glas €8,5 Fles 50 cl €34
Viognier "Domaine des Aspès" 2014, Languedoc (Saint-Chinian) <i>Gewaagde combinatie van Chardonnay en Viognier met een lichte eiktoets juist gedoseerd; impressies van rijpe peer.</i>	Glas €4,5 Fles €26	Rivesaltes Ambré Villa Passant <i>Concentratie van druiven met hints van hars, caramel en gedragen door een zuivere harmonie van het suiker met de zuren.</i>	Glas €5,5 Fles €30
Nas-Cëtta del Comune di Novello, 2014 "Le Strette", (Piemonte, Italië) <i>Geuren die doen denken aan appel en rozemarijn en een licht bittere afdronk om het eekhoorntjesbrood te compenseren. 100% Nas-Cëtta.</i>	Glas €6,5 Fles €38	Gewürztraminer, Cuvée Réserve 2012 Domaine Freyermuth <i>De naam zegt het zelf, gewurz (gekruid) met restsuiker a rato van 8 gr sterk parfum en idem dito smaak. Om de maaltijd te eindigen.</i>	Glas €5,5 Fles €28
Saint-Véran "Les Vieilles Vignes", Vincent Girardin 2012 <i>Top-wijnmaker Vincent Girardin slaagt er telkens weer in om grootse Bourgognes te maken met een hart voor het budget. Wie waagt ?</i>	Glas €7 Fles €39		



APERITIEVEN

Van het huis	€8
Cava	
• Glas	€7
• Fles	€26
Porto	€4,5
Sherry	€4,5
Pineau	€4,5
Martini	€4,5
Campari	€6
Aperol Spritz	€7
Picon (bier/witte wijn)	€6
Kir	€4,5
Kir Royale	€8,5
Glas Champagne	€12
Ricard	€5

GIN & TONIC

Monkey 47	€11,5
Mr Gin	€11
Hendrick	€10,5
Bombay	€9
Met aangepaste tonic	

STERK

Gouden Carolus - Single Malt	€12
Smirnoff Vodka	€9
Havana Club Rhum (Banco/Especial)	€9

DIGESTIEVEN

Cognac Courvoisier	€7
Cognac Baron Otard	€9
Armagnac	€7
Calvados	€7
Grappa	€7
Limoncello	€7
Poire	€7
Grand marnier	€7
Cointreau	€7

FRIS

Pepsi	€2,5
Pepsi Max	€2,5
Perrier	€2,5
Limonade	€2,5
Fruitsap	€3
Ice tea	€2,8
Verse Appelsiensap	€4
Tonic	€2,5
Bruisend/Plat water	€5
1 Liter fles	
Bruisend/Plat water	€3,5
1/2 Liter fles	

WARM

Koffie	€4
Cappucino	€4,5
Café Latte	€4,5
Irish Koffie	€7,5
Thee	€3,5



