

G&T's - The Perfect Serve

Gin Mare & 1724 Basilicum, rozemarijn, tijm en een hint van olijven <i>Basil, rosemary, thyme and a slight hint of olives</i>	€ 10,00
Beefeater & Fever Tree Tonic Citrustonen en mooie, zachte smaken van Sencha thee en grapefruit <i>Citrus tones and a light hint of Sencha tea and grapefruit</i>	€ 7,50
Hendricks & Thomas Henry Tonic Schotse gin met toevoeging van rozen- en komkommer distillaat <i>Scottish gin with cucumber and rose</i>	€ 10,25
Sipsmith & Fever Tree Tonic Frisse jeneverbes, geweldig palet citrustonen en licht bittere afdronk <i>Fresh juniper taste, big pallet of citrus and a light bitter finish</i>	€ 9,50
Jajem Jenever & 1724 Gin stamt rechtstreeks van jenever af. Deze Amsterdamse en biologische jenever is met vlierbloesem, citroengras & hibiscus <i>Gin is a descendant of jenever. This jenever is brewed locally and biologically with elderflower, lemongrass & hibiscus</i>	€ 8,50

Gin

Beefeater	€ 5,00
Hendrick's	€ 7,75
Gin Mare	€ 7,00
Plymouth	€ 7,00
Bombay Sapphire	€ 5,00
Tanqueray	€ 5,25
G'vine	€ 9,00
Sipsmith	€ 7,00

Tonic

Royal Club <i>Verfijnde bittere bite / sophisticated bitter bite</i>	€ 3,25
T. Henry <i>Pure tonic met zoete & bittere tonen / pure tonic with sweet & bitter tones</i>	€ 4,75
1724 <i>Zachte tonic met lichte sinaasappeltonen / soft tonic with a hint of orange</i>	€ 6,00
Fever Tree <i>Verfijnde bittere bite / hint of elegant bitter</i>	€ 4,75

* food pairing wine

Non-alcoholic aperitive

	glas/glass
Fentimans Rose lemonade	€ 3,75
Fentimans Ginger beer	€ 3,50
Crodino	€ 3,50

Bubbles

	fles/bottle	glas/glass
Prosecco Vignal 'La Delizia' (ITA) <i>Prosecco</i>	€ 38,00	€ 7,00
Cava Raventos I Blanc Brut Reserva, 2012 (ESP) * <i>Macabeo, Xarel.lo, Parellada</i>	€ 54,50	€ 9,75

Champagne

	fles/bottle	glas/glass
Moët & Chandon Vintage, 2006, Champagne (FRA) <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	€ 90,00	€ 16,50
Moët & Chandon Rosé Champagne (FRA) <i>Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	€ 95,00	€ 17,00
Philponnat, Brut Royal Réserve, Champagne (FRA) <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	€ 79,00	
Dom Pérignon Vintage, 2004, Champagne (FRA) <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	€ 275,00	
Krug Grande Cuvée Champagne (FRA) <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	€ 295,00	

“Wine & Spice” Non-alcoholic

	glas/glass
Nahmen Rhubarb-nectar	€ 6,00
Nahmen Riesling	€ 6,00
Nahmen Apple en Elderberry	€ 6,00
Nahmen Quince	€ 6,00

Sherry

	glas/glass
Inocente	€ 5,50
Pedro Ximenez, El Candado, Valdespino	€ 7,50

* food pairing wine

Wit - White

	fles/bottle	glas/glass
Domaine Guillaman, Cuvée Louis, Côtes de Gascogne 2015 (FRA) <i>Colombard, Ugni-Blanc</i>	€ 25,00	€ 4,75
Chateau Martinolles, Limoux Blanc 2015 (FRA) <i>Chardonnay</i>	€ 51,00	€ 9,25
Serena, Banfi, Toscana 2014 (ITA) <i>Pinot Grigio</i>	€ 32,00	€ 6,00
Abadia de San Campio, Rias Baixas 2014 (ESP) * <i>Albariño</i>	€ 49,00	€ 8,50
Silvaner Trocken, Hans Wirsching, Franken 2014 (DEU) <i>Silvaner</i>	€ 41,00	€ 7,25
Win Win Riesling Von Winning, Pfalz 2015 (DEU) <i>Riesling</i>	€ 45,00	€ 7,75
Soli, Edoardo Miroglio, Thracië 2015 (BLG) <i>Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling, Gewurztraminer</i>	€ 33,00	€ 5,75
Sphynx, Steenberg, Western Cape 2014 (ZA) <i>Chardonnay</i>	€ 44,00	€ 7,50
Corralillo, San Antonio Valley 2015 (CHL) * <i>Sauvignon blanc</i>	€ 38,50	€ 6,50
Sancerre, Etienne de Loury, Chavignol 2014 (FRA) <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 64,00	
Saint Joseph, 'Saint Pierre ', Rhône 2014 (FRA) <i>Roussanne</i>	€ 98,00	
Meursault 'Les Grands Charrons', Vincent Girardin, Bourgogne 2012 (FRA) <i>Chardonnay</i>	€ 109,00	
Avalos Pecorino, ILauri, Abruzzo 2015 (ITA) <i>Pecorino</i>	€ 48,00	
Le Vigne di Zamo, Orange wine, Friuli 2013 (ITA) <i>Pinot grigio</i>	€ 71,00	
Inspiracion Valdemar, Rioja 2013 (ESP) <i>Temperanillo Blanco</i>	€ 59,00	
Brauneberger, Fritz Haag, Mosel 2014 (DEU) <i>Riesling</i>	€ 63,00	
Lois (Bio), Weingut Loimer, Langenlois 2014 (AUT) <i>Grüner Veltliner</i>	€ 44,00	
Wiener Gemischer Satz, Niederosterreich 2014 (AUT) <i>Grüner Veltliner, Neuburger, Riesling, Weissburgunder, Welschriesling</i>	€ 53,00	
Dobogó Izabella Zwack, Tokai 2013 (HON) <i>Furmint</i>	€ 55,00	
Walnut Block Nutcracker, Marlborough 2014 (NZL) <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 59,00	

* food pairing wine

Rosé

	fles/bottle	glas/glass
Avec, Cote de Provence 2014 (FRA) <i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>	€ 39,00	€ 7,00
Ewald Gruber, Roschitz, 2014 (AUT) <i>Zweigelt</i>	€ 32,00	€ 6,00
Ksar Bahia Reserve, Les Celliers de Meknes, Beni M'tir 2014 (MAR) <i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 26,50	€ 5,00
Mas de l'Oncle, Pic Saint Loup, Languedoc-Roussillon 2013 (FRA) <i>Grenache, Cinsault</i>	€ 47,00	
Cuvee Magali, Côtes de Provence 2014 (FRA) <i>Cinsault, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	€ 52,00	

* food pairing wine

Rood - Red

	fles/bottle	glas/glass
Corette, Pay d'oc 2014 (FRA) * <i>Merlot</i>	€ 35,00	€ 6,00
Unique Pinot Noir, Delaille, Loire 2014 (FRA) <i>Pinot Noir</i>	€ 36,00	€ 6,25
Domaine Brusset, Côtes du Rhône 2014 (FRA) <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	€ 39,00	€ 6,75
Château Fougueyrat, Saint-Emilion Grand Cru * Bordeaux 2012 (FRA) <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	€ 55,00	€ 9,50
'Col di Sasso' Banfi, Toscana 2014 (ITA) <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	€ 36,00	€ 6,25
Tapas, Enate, Somontano 2014 (ESP) * <i>Temperanillo</i>	€ 34,00	€ 6,00
Signature Range, Spier Estate, Stellenbosch 2014 (ZA) <i>Shiraz</i>	€ 32,00	€ 5,50
Domaine Jaeger Defaix Rully, Bourgogne 2013 (FRA) <i>Pinot noir</i>	€ 61,00	
Domaine du Vissoux Fleurie Poncié, Beaujolais 2014 (FRA) <i>Gamay</i>	€ 68,00	
Château Grand Moulinet , Pomerol 2014 (FRA) <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	€ 81,00	
Brolio Chianti Classico, Barone Ricasoli, Toscana 2013 (ITA) <i>Sangiovese</i>	€ 55,00	
Masseria Li Veli, Puglia Valle d'Itria 2013 (ITA) <i>Malvasia Nera</i>	€ 62,00	
Barolo D'Alba, Serralunga, Piemonte 2010 (ITA) <i>Nebbiolo</i>	€ 89,00	
Syrah-Shiraz, Enate, Somontano 2010 (ESP) <i>Shiraz</i>	€ 74,00	
Quinta do Passadouro, Douro 2011 (PRT) <i>Touriga Nacional</i>	€ 79,00	
Spätburgunder, Shelter Winery, Salzmatten 2013 (DEU) <i>Pinot Noir</i>	€ 52,00	
Zweigelt Heinrich, Weingut Heinrich Burgenland 2012 (AUT) <i>Zweigelt</i>	€ 54,00	
Catena Malbec, Bodega Catena Zapatos, Mendoza 2012 (ARG) <i>Malbec</i>	€ 47,00	
Votre Santé, Francis Coppola, Californië 2013 (USA) <i>Pinot Noir</i>	€ 55,00	

* food pairing wine

Port

	glas/glass
Portal Select Ruby Port Douro (PRT)	€ 5,50
Portal Colheita 2000 Port Douro (PRT)	€ 11,00
Portal 20-Years old Tawny Port Douro (PRT)	€ 13,00

Dessertwijn - Dessert wines

	fles/bottle	glas/glass
Domaine Guillaman, * Côtes de Gascogne 2012 (FRA) <i>Gros Manseng, Petit Courbu</i>	€ 45,00	€ 5,00
Dindarello, Fausto Maculan, * Veneto 2013 (ITA) <i>Moscato</i>	€ 75,00	€ 8,00
El Candado, Valdespino Jerez (ESP) <i>Pedro Ximénez</i>	€ 75,00	€ 7,50
Muscat de Riversaltes, Domaine Laporte 2012 (FRA) <i>Muscat</i>	€ 59,00	€ 7,00
Cypres de Climens, Climens a Barsac, * Sauternes 2011 (FRA) <i>Semillon</i>	€ 71,00	€ 13,00
Domaine Pouderoux, Hors d'Age, 15ans (FRA) * <i>Grenache noir</i>	€ 90,00	€ 9,50

* food pairing wine