BRASSERIE

The Bistro

ANTWERPEN

ONTBIJT
BREAKFAST

Alle dagen te verkrijgen van 10u tot 11u30.
Available daily from 10h until 11h30.

Croissant 6
Boter & confituur.
Butter & jam.

Pistolet 7
Ham of kaas.
Roll with ham or cheese.

Ontbijtmandje 17
Vers sinaasappelsap. Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk.
Twee pistolets. Boter & confituur, kaas, zoet beleg.
Breakfast Basket: fresh orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate.
Two rolls. Butter & jam, cheese, sweet spreads.

Eieren 17
Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk. Twee pistolets en boter.
Naar keuze: omelet, roerei of spiegelei. Met spek +4. Met worstje +4.
Eggs: can of coffee, tea or hot chocolate. Two rolls. Butter.
Your choice: omelet, scrambled or sunny side up. With bacon +4. With sausage +4.

Engels Ontbijt 21
Vers sinaasappelsap. Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk.
Roereieren met gebakken worst. Spek & bonen in tomatensaus. Toast met boter & confituur.
English Breakfast: fresh orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate. Scrambled eggs with fried sausage.
Bacon & beans in tomato sauce. Toast with butter & jam.

Ontbijt met Bubbels 25
Glas cava. Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk. Roerei met gerookte zalm en toasts.
Twee pistolets. Confituur & Gandaham. Yoghurt met bosvruchten.
Breakfast with Bubbles: glass of cava. Can of coffee, tea or hot chocolate. Scrambled eggs with smoked salmon and toast.
Two rolls. Jam & Gandaham. Yoghurt with forest fruits.

Gelieve eventuele allergenen te melden aan de bediening.
Please notify your waiter of any allergies.

WiFi *TheBistroAntwerpen*
Pass *bistro2050*

CROQUES

Croque Florida* 16
Ham, kaas & verse ananas.
Ham, cheese & fresh pineapple.

Croque Monsieur* 14
Ham & kaas.
Ham & cheese.

Croque Madame* 15
Ham, kaas & spiegelei.
Ham, cheese & fried egg.

EIERGERECHTEN
OMELETS

Omelet natuur 16
Plain omelet.

Boerenomelet 20
Met aardappelen, ui, spek & champignons.
Omelet 'Farmer Style' with potatoes, onion, bacon & mushrooms.

Omelet Geitenkaas 19
Kerstomaatjes, gegrilde courgette & pijpajuin.
Goatcheese omelet with cherry tomatoes, grilled zucchini and spring onion.

FINGER FOOD

Tapaschotel voor Twee 17
Serrano ham, manchegokaas, ansjovis, chorizokroketjes, olijven.
Tapas for two with serrano ham, manchego cheese, anchovies, chorizo croquettes, olives.

Chorizokroketjes (8 stuks) 10
Chorizo croquettes (8 pieces).

Oude Kaas met Mosterd & Augurkjes 9
Old cheese, with mustard & pickles.

Ciabatta met Kruidenboter 9
Ciabatta with herb butter.

Bitterballen (6 stuks) 9
Bitterballen (6 pieces).

Mini Loempias 9
Mini spring rolls.

Kippeboutjes 9
Chicken drumsticks.

BROODJES
SANDWICHES

Beef Sandwich 22
Ciabatta met versneden steak, ijsbergsla, kerstomaten, pestomayonaise & parmezaanschilfers.
Ciabatta with cut steak, iceberg lettuce, cherry tomatoes, pesto mayonaise.

Club Sandwich* 19,5
3 Lagen toast met kip, bacon, sla, ei & tomaat. Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".
3 layers of toast with chicken, tomato, bacon, lettuce, egg & tomato. Served with our famous "Chef Dressing".

Waldkornbroodje* 10
Sla, tomaten, ei, mayonaise, jonge kaas of beenham.
Waldkorn Sandwich with lettuce, egg, mayonnaise, ham or young cheese.

Franse Baguette* 10
Sla, tomaten, mayonaise.
Jonge kaas, beenham of veggie.
French baguette with lettuce, tomato, mayonnaise. Cheese, ham or veggie.

Pulled Chicken Brioche 18
Heerlijk brioche broodje met pulled chicken, gepekelde rode kool & ananas relish. BBQ saus.
Delicious brioche bun with pulled chicken, pickled red cabbage & pineapple relish. BBQ sauce.

Provencette 15
Gegrild paninibroodje met serranoham, mozzarella, zongedroogde tomaten en groene pesto.
Grilled panini sandwich with serrano ham, mozzarella, sun-dried tomatoes and green pesto.

Ciabatta Zalm 19,5
Gerookte zalm, raketsla & dillesaus.
Smoked salmon ciabatta, garden rocket and dill sauce.

Toast Kannibaal 18
Toast met americain preparé & garnituur.
Cannibal Toast with filet americain & garnish.

* Verkrijgbaar vanaf 10u. *Available from 10h.*

VOORGERECHTEN
STARTERS

Gerookte Zalm 22
Met ui & peterselie. Toast & boter.
Smoked salmon with onion & parsley. Toast & butter.

Fondue Parmezaan 17
Kaaskroketten bereid met diverse kaassoorten.
Croquettes made from different cheeses.

Garnaalkroketten 19
Met gefrituurde peterselie.
Shrimp Croquettes with fried parsley.

Rundscarpaccio 19
Met krullen van Flandrien Grand Cru kaas.
Beef Carpaccio with curls of Flandrien Grand Cru cheese.

Tomaat-Garnaal 18
Één gepelde tomaat, gevuld met grijze garnalen.
Tomato & Shrimps: one peeled tomato, stuffed with grey shrimps.

SOEPEN
SOUPS

Zuiderse Vissoep 17
Met rouille & toastjes.
Southern style fish soup with rouille & toasts.

Tomatenroomsoep 10
Creamy tomato soup.

KINDERMENU
CHILDREN'S MENU

Tot 12 jaar.
Up to 12 years old.

Kapitein Haddock 12
Fishsticks met frietjes of puree & een frisdrank. Als dessert een kinderijsje.
Fishsticks with fries or mashed potatoes & a soft drink. A children's ice cream for dessert.

Mini Spaghetti 12

Kipnuggets met appelmoes & frietjes 12
Chicken nuggets with apple sauce & fries.

Kinderijsje 6
Children's ice cream.

SALADES
SALADS

Tomaat-Garnaal 34
Twee gepelde tomaten, gevuld met grijze garnalen. (Met frietjes +5)
Tomato & Shrimps: two peeled tomatoes, stuffed with grey shrimps. (With fries +5)

Chef's Bowl 23
Salade met warme kip, gebakken verse ananas, rauwkost, paprika's & maïs. Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".
Salad with warm chicken, fried fresh pineapple, veggies, bell peppers & corn. Served with our famous "Chef Dressing".

Salade Niçoise 25
Klassieke salade met verse tonijn, groene boontjes, uiringen, olijven, ei & tomaten. Vinaigrette.
Niçoise Salad with fresh tuna, green beans, onion rings, olives, egg & tomatoes. Vinaigrette.

Kruidenslaatje 22
Verrassend slaatje van verschillende kruiden met scampi's, groene asperges & koriander. Tomaten-balsamicodressing.
Herb Salad: salad of different herbs with prawns, green asparagus & coriander. Tomato-balsamic dressing.

Vegetarier Bowl 21
Verfrissende salade met mozzarellaballetjes, rucola, quinoa, sojabonen, linzen, guacamole, misodressing.
Vegetarian Bowl: refreshing salad with balls of mozzarella, rocket salad, quinoa, soybeans, lentils, guacamole, misodressing.

PASTA

Vegan Penne 22
Met vele lekkere groenten & tomatensaus.
With many tasty vegetables & tomato sauce.

Lasagne 22
Laagjes pasta met kaas & gehakt in een lichtromige tomatensaus.
Layers of pasta with cheese & minced meat in a creamy tomato sauce.

Spaghetti Bolognese 20
Dé klassieker.
The classic pasta dish.

VLEESGERECHTEN
MEAT

Met frietjes, kroketten, rijst, potato wedges, aardappelpuree of gratin dauphinois.
With fries, croquettes, rice, potato wedges, mashed potatoes or gratin dauphinois.

Filet Pur (Ossenhaas) 38
Het malste stuk rundsvlees.
Beef Tenderloin: The most tender cut of beef.

Steak 32
Malse, Belgische biefstuk van +|- 220 gr.
Tender, Belgian steak of +|- 220 gr.

Steak Borsalino 37
Pittige steak met een Franse pepersaus.
Spicy steak with a French pepper sauce.

Entrecôte 36
Veel smaak.
Lots of taste.

Steak tartaar 26
Rauwe bereiding van rundsvlees.
(Met frietjes +5)
Raw preparation of beef. (With fries +5)

Lamskroon Niçoise 39
Met groene boontjes, kerstomaatjes & lamsjus.
Rack of lamb with green beans, cherry tomatoes and lamb gravy.

Lamsburger 25
Met geitenkaas, verse munt, gegrilde courgettes & mango chutney. Geserveerd tussen een broodje.
Lamb burger with goat cheese, fresh mint, grilled zucchini & mango chutney. Served in a bun.

Vol au Vent 25
Zachte stukjes kip in een romige gevogeltevelouté met gehaktballetjes & champignons.
Soft chicken fillets in a creamy poultry velouté with meatballs & mushrooms, served in a puff pastry.

Gegrilde Kipfilet 24
Geserveerd met natuurjus.
Grilled chicken filet served with gravy.

Tomahawk 42pp
Voor 2 personen. Met warme groenten, frietjes & saus naar keuze.
For 2 persons. With warm vegetables, fries & your choice of sauce.

VISGERECHTEN
FISH

Zeetong Meunière 44
In boter gebakken noordzeetong.
Sole meunière: dover sole pan fried in butter.

Gegrilde Zalm 28
Met een tuinkruidensaus, gesauteerde spinazie & natuurdaardappelen.
Grilled salmon with a creamy sauce with green herbs, sautéed spinach & potatoes.

Fish & Chips 26
De Britse klassieker: in beslag gebakken kabeljauw met frietjes & remouladesaus.
The British classic: battered fried cod and chips with remoulade sauce.

Vispannetje 30
Kabeljauw, schelvis, scampi & tongrolletje in een lichte visroomsaus.
Met aardappelpuree. Gegratineerd.
Fish stew with cod, haddock, scampi & sole roll in a creamy fish sauce. With mashed potatoes. Gratinated.

VLAAMSE KLASSIEKERS
FLEMISH CLASSICS

Witloof uit de Oven 24
Hespenrolletjes met witloof & kaassaus gegratineerd in de oven. Met aardappelpuree.
Chicory gratin: ham rolls with chicory & cheese sauce au gratin in the oven. With mashed potatoes.

Rundsstoofvlees 25
Bereid met donker bier. Met witloofslaatje.
Met aardappelen naar keuze.
Beef stew prepared with dark beer. With chicory salad. With a choice of potatoes

SUPPLEMENTEN | *SUPPLEMENTS*

Salade 6
Witloofsalade, tomatensalade of gemengde salade.
Chicory salad, tomato salad or mixed salad.

Warme groenten 9
Warm vegetables

Frietjes 5
Fries

Saus 5
Champignonroomsaus, béarnaise, peperroomsaus of Franse pepersaus (pikant).
Mushroom cream sauce, béarnaise sauce, pepper cream sauce or French pepper sauce (spicy).

WILDSUGGESTIES
GAME SUGGESTIONS

VOORGERECHTEN | *STARTERS*

Wildkroketjes 21
Wilde champignons & wildroomsaus
Game Croquettes with wild mushrooms & a creamy game sauce.

Toast wilde champignons 23
Toast with wild mushrooms.

HOOFDGERECHTEN | *MAIN COURSES*

Jachtcarrousel 42
Hert, fazant, haas en everzwijn op één bord. Gestoofde peer, veenbessen, wilde campignons & kastanjes. Jeneverbessensaus & amandelkroketten.
Hunter's Delight: Venison, phaesant, hare & wild boar on one plate. Pear, cranberries, wild mushrooms & chestnuts. Juniper berry sauce & almond croquettes

Hazenfilet 40
Appel, veenbessen, spruitjes, wilde champignons, twee wildsauzen & krokettinis van bessen.
Hare fillet with apple, cranberries, Brussels sprouts, wild mushrooms, two game sauces & berry croquettes.

Hertenragout 33
Appel met veenbessen & dennenappelkroketten.
Venison Ragout, apple, cranberries & pine cone croquettes.

Fazantfilet Brabançonne 37
Gebakken witloof, wildsaus & amandelkroketten.
Phaesant Fillet Brabançonne with fried Belgian endive, game sauce & almond croquettes.

ONZE WIJNSUGGESTIE
OUR WINE SUGGESTION

Château Beauséjour Hostens 8 | 40
Merlot & Cabernet Sauvignon
Bordeaux, Frankrijk

Deze wijn is een echte smaakexplosie. Met zijn diepe robijnrode kleur en rijke aroma's van rijp rood fruit en kruiden, weet deze wijn direct de zintuigen te prikkelen. Het mondgevoel is vol en rond. De zijdezachte tannines zorgen voor een aangename structuur. Ideaal te combineren met onze wildsuggesties.

A true explosion of flavour, with a deep ruby-red colour and rich aromas of ripe red fruit and spices. Full and rounded on the palate, with silky tannins that give the wine a beautifully smooth structure. An excellent pairing with our game suggestions.

DESSERTS

Tarte Tatin 14
Warme appeltaart met vanilleijs.
Warm apple tart with vanilla ice cream.

Chocolade Moelleux 13
Smeltend chocolade gebakje met vanille-ijs.
Melting chocolate pastry with vanilla ice cream.

Crème Brûlée 13
Romige vanillecrème met
krokant gekarameliseerd korstje.
Vanilla cream with a crispy caramelized crust.

Tiramisu 13
Italiaanse klassieker.
Italian classic.

Profiterolles 13
Soesjes gevuld met slagroom, geserveerd met vanilleroomijs & warme chocoladesaus.
Profiteroles filled with whipped cream, served with vanilla ice cream & warm chocolate sauce.

ROOMIJS
ICE CREAM

Coupe Advocaat 15
Vanille-ijs, advocaat, slagroom.
Three scoops of vanilla ice cream, egg liqueur, whipped cream.

Banana-Split 14
Drie bollen vanille-ijs, banaan
& warme chocoladesaus.
Three scoops of vanilla ice cream, banana & warm chocolate sauce.

Brésilienne 13
Twee bollen vanille-ijs & één bol mokka-ijs met karamelsaus & gebrande nootjes.
Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of mocha ice cream with caramel sauce & roasted nuts.

Dame Blanche 13
Twee bollen vanille-ijs & één bol
chocolade-ijs met warme chocoladesaus.
Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of chocolate ice cream with warm chocolate sauce.

TAARTEN & GEBAK
PIES & PASTRIES

Appelstrudel 12
Met slagroom.
With whipped cream.

Appelstrudel van het huis 14
Met roomijs, advokaat & slagroom.
House strudel with ice cream, egg liqueur & whipped cream.

Stars & Stripes 12
Warm appelgebak met roomijs & aardbeiensaus.
Warm applepie with ice cream & strawberry sauce.

Taart 8
Maak uw keuze uit het taartenbuffet.
Pie: please make your choice at the pastry-buffet.

PANNENKOEKEN
CRÊPES

Tussen 14u en 17u. | *Between 14h and 17h.*

Suiker, confituur of kandijsiroop 10
Sugar, jam or candy syrup.

Nutella 10

Roomijs 12
Ice cream.

Roomijs & warme chocoladesaus 13
Ice cream & warm chocolate sauce.

WAFELS
WAFFLES

Tussen 14u en 17u. | *Between 14h and 17h.*

Met suiker 10
With sugar.

Met suiker & slagroom 11
With sugar & whipped cream.

Met chocolade 14
With chocolate.

MILKSHAKES

Aardbeien | *Strawberry* 9
Vanille | *Vanilla* 9
Chocolade | *Chocolate* 9
Banaan & Pindakaas | *Banana & peanut butter* 9

COCKTAILS

Negroni 13
Klassieker met vermouth, campari & gin.
A classic with vermouth, campari & gin.

Aperol Spritz 12
Heerlijk verfrissend! Aperol, cava & soda.
Deliciously refreshing! Aperol, cava & soda.

Limoncello Spritz 12
Limoncello, cava & soda.
Limoncello, cava & soda.

Lillet Rosé Spritz 12
Lillet Rosé & soda
Lillet Rosé & soda

Campari Spritz 12
Campari, cava & soda
Campari, cava & soda

Sangria 11
Met vers fruit. (april – september)
Sangria with fresh fruit.

Mimosa 10
Cava met vers fruitsap
Cava with fresh orange juice.

APERITIEVEN
APERITIFS

Aperitief van het Huis 14
Glas Champagne verfijnd met perzikenlikeur en enkele druppeltjes Blue Curaçao.
House Aperitif: glass of champagne refined with peach liquor and a few drops of Blue Curaçao.

Campari 8
Campari Soda | Orange 11
Lillet Rosé 9
Kir 9
Kir Royal 14

VERSTERKTE WIJN
FORTIFIED WINE

Martini Bianco | Rosso 8
Porto Sandeman Wit | Rood 9
Porto Sandeman (10 years) 9
Sherry Pedro Domecq Dry | Medium 8
Amer Picon 8
Amer Picon met Witte Wijn 11
Pineau de Charentes Rosé 8

CHAMPAGNE & CAVA

Glas Philippe Bénard, Brut 1er Cru 14
Glas cava Flor de Raïm 7
Philippe Bénard, Brut 1er Cru 60
Veuve Clicquot 90
Cava Flor de Raïm 32

GIN

Monkey 47 Gin 13
Bombay Sapphire 10
Hendrik's Gin 11
Gin Mare 11

BIEREN OP VAT
BEERS ON TAP

Estaminet (1/2 liter) 3,5 | 7
Bolleke De Koninck 4
Steenbrugge Blond | Dubbel Donker 4,5
Palm 4,5
Steenbrugge Wit 4,5
Kriek Boon 4,5

BIEREN OP FLES
BOTTLED BEERS

Duvel 5,5
Triple d'Anvers 5
Seefbier 5
Cornet 5,5
Framboise Boon 4,5
Westmalle Dubbel | Tripel 5
Tripel Karmeliet 5
Estaminet 0.0 3,5

ALCOHOL VRIJ
ALCOHOL FREE

Crodino 7

Copperhead Gin &
Schweppes Pink Pepper 11

Martini Florale 9
Met camille twist.
With camomile twist.

Crodino Spritz 10
Crodino & soda
Crodino & soda

FRISDRANKEN
SOFTDRINKS

Coca Cola | Zero 3,5
Fuze Tea | Fuze Tea Green 4
Fanta | Sprite 3,5
Gini 4
Groseille & Soda 5
Schweppes Tonic | Agrum 4
Schweppes Premium Ginger Beer 4
Looza 4
Appelsap | Sinaas | Tomaat | Pompelmoes | Ace
Apple | Orange | Tomato | Grapfruit | Multifruit
Fristi | Cécémel 3,5
Tonisteiner Lemon | Orange 4
Sinaasappelsap 6
Orange juice.
Citroensap & soda 5,5
Lemon juice & soda.
Lemon-squash 8
Chaudfontanie (25cl) 3,5
Plat of bruisend.
Still or sparkling.
Chaudfontaine (50cl) 6
Plat, parelend of bruisend.
Still, lightly sparkling or sparkling.
Vittel | Perrier 4

ALCOHOLISCHE WARME DRANKEN
ALCOHOLIC WARM DRINKS

Jäger Thee 12
Stroh-Rum.
Oostenrijkse Glühwein 12
Austrian mulled wine.
After Dark 13
Koffie met Tia Maria & slagroom.
Coffee with Tia Maria & whipped cream.
Irish Coffee 13
Coffee with Whiskey.
Italian Coffee 13
Coffee with Amaretto.
Antwerp Coffee 13
Coffee with Elixir d'Anvers.
French Coffee 13
Coffee with Cognac.
Orange Coffee 13
Coffee with Grand Marnier.
Hasselt Coffee 13
Coffee with Jenever.

WARME DRANKEN
WARM DRINKS

Tas | Kannetje
Cup | Can
Espresso 3,9 | 7,5
Mokka | Ristretto 3,9
Dubbele Mokka 5
Cappuccino Melkschuim | Slagroom 4,5
Milkfoam | Whipped cream
Caffé Latté 4,5
Flat White 5
Caffé Machiato 4
Décafé 3,9 | 7,5
Warme Melk 3,8
Warm Milk
Warme Chocomelk 3,8 | 7
Hot Chocolate

KOFFIE SPECIALITEITEN
SPECIAL COFFEES

Caramel Macchiato 7,5
Caffé Latté, caramel- & chocoladesiroop, slagroom.
Caffé Latté, caramel & chocolate syrup, whipped cream.
Nuts Passion 7,5
Warme chocolademelk, koffie, hazelnootsiroop & slagroom.
Hot chocolate, coffee, hazelnut syrup & whipped cream.
Latte Canella 7,5
Caffé Latté, honing, kaneelsiroop & -poeder.
Cafffé Latté, honey, cinnamon syrup & powder.
Iced Latté 7,5
Heerlijk verfrissend.
Deliciously refreshing.

THEE DAMMANN FRÈRES
TEA DAMMANN FRÈRES

English Breakfast Tea 4
Earl Grey Tea 4
The Vert Jasmin 4
Camomille 4
Rozebottel | Passion Framboise 4
Rooibos 4
Verse Muntthee 6
Fresh Mint Tea
Verse Gemberthee 6
Fresh Ginger Tea

STERKE DRANKEN
LIQUEURS

Ricard 10
Grand Marnier 9
Calvados 9
Baileys 9
Cointreau 9
Amaretto di Saronno 9
Safari 8
Poire Williams 8
Filliers Jonge | Oude Jenever 5
Limoncello Villa Massa 8
Elixir d'Anvers 8
Pisang Ambon 8
Tia Maria 8
Sambuca 9
Havana Club (3 years) 9
Havana Club (7 years) 11
Absolut Vodka 9

WHISK(E)Y

J&B 10
Johnnie Walker Red Label 9,5
Johnnie Black Label 12
Chivas Regal 12
Glenmorangie 10y Single Malt 13
Jack Daniels 10
Aberlour (12 years) 16

COGNAC

Courvoisier 10
Martell 10
Remy Martin V.S.O.P. 10
Hennessy Fine-Champagne 12
Martell XO 24

ZOETE WITTE WIJN
SWEET WHITE WINE

Glas | Fles
Glass | Bottle

Sainte-Croix-Du-Mont,
Chateau Les Marcottes 7 | 39
Sémillon—Bordeaux, Frankrijk

ROSÉ WIJNEN
ROSÉ WINES

Glas | Karaf 50cl | Fles
Glass | Carafe 50cl | Bottle

Twisted River Pink Pleasure 5,9 | 21 | 29
Cinsault & Pinotage
Western Cape, Zuid-Afrika

La Madrague Cuvée Cigaro 7 | 25 | 35
Cinsault, Grenache, Rolle & Syrah
Côtes de Provence, Frankrijk

WITTE WIJNEN
WHITE WINES

Glas | Karaf 50cl | Fles
Glass | Carafe 50cl | Bottle

Twisted River 5,9 | 21 | 29
Chenin Blanc—Western Cape, Zuid-Afrika

La Vallée des Oliviers 7 | 25 | 35
Sauvignon Blanc—Languedoc, Frankrijk

Weingut Bischel 7 | 25 | 35
Riesling—Rheinhessen, Duitsland

Bon Courage, Prestige 7 | 25 | 35
Chardonnay—Robertson, Zuid Afrika

Pouilly Fumé,
Domaine Jean Max Roger 9,5 | 35 | 49
Sauvignon Blanc—Loire, Frankrijk

FRANKRIJK
FRANCE

Pouilly-Fuissé "La Roche" 51
Chardonnay—Bourgogne

Les Gravelières, Hautes
Côtes de Beaune 50
Chardonnay—Bourgogne

Château Laroque Thomas 29
Sauvignon & Sémillon—Bordeaux

Sancerre La Grande Côte Domaine
Roger Neveu 47
Sauvignon Blanc—Loire

Chablis Domaine Testut 55
Chardonnay—Chablis

EUROPA
EUROPE

Terredirai Delle Venezie 29
Pinot Grigio—Veneto, Italië

Jose Galo 30
Verdejo—Rueda, Spanje

Bründlmayer Lössterassen 30
Grüner Veltliner—Kremstal, Oostenrijk

WERELD
WORLD

Strydom "The Freshman" 34
Sauvignon Blanc—Stellenbosch,
Zuid-Afrika

RODE WIJNEN
RED WINES

Glas | Karaf 50cl | Fles
Glass | Carafe 50cl | Bottle

Twisted River Rebel Red 5,9 | 21 | 29
Shiraz, Grenache & Viognier
Western Cape, Zuid-Afrika

Château Les Marcottes 7 | 25 | 35
Merlot, Cab. Sauv. & Cab. Fr.—Bordeaux, Fr.

Les Hautes Marches 7 | 25 | 35
Pinot Noir—Languedoc, Frankrijk

Gallinita Ciega, VS de Gumiel 7 | 25 | 35
Tempranillo—Ribera del Duero, Spanje

Château La Commanderie,
Lalande Pomerol 9,5 | 35 | 49,5
Cabernet, Merlot—Bordeaux, Frankrijk

FRANKRIJK
FRANCE

Domaine De Rochebin,
Clos Saint-Germain 38
Pinot Noir—Bourgogne

Les Bignons Domaine Vincent Charac 50
Pinot Noir—Hautes Côtes de Beaune

Château La Commanderie,
Lalande Pomerol 49,5
Cabernet, Merlot—Bordeaux

Graves, Château Larouy 35
Cabernet & Merlot—Bordeaux

Château Gombaud Menichot 41
Cabernet, Merlot—Saint Emilion

Sensas 31
Cabernet-Sauvignon & Syrah—Languedoc

EUROPA
EUROPE

Chianti Uggiano 29
Sangiovese—Chianti, Italië

WERELD
WORLD

Cape Elements 29
Shiraz, Grenache—Stellenbosch,
Zuid-Afrika

Nico Van Der Merwe
'Robert Alexander' 34
Merlot—Stellenbosch, Zuid-Afrika