



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 14

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 19,5

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 23,5

Glas cava. Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk. Roerei met gerookte zalm en toasts.

Twee pistolets. Confituur & Gandaham of Kempense boerenham. 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 or Kempen ham. 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* 14

Ham, kaas & verse ananas.
Ham, cheese & fresh pineapple.

Croque Monsieur* 12

Ham & kaas.
Ham & cheese.

Croque Madame* 13

Ham, kaas & spiegelei.
Ham, cheese & fried egg.

EIERGERECHTEN

OMELETS

Omelet natuur 16

Plain omelet.

Boerenomelet 19

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

Omelet Geitenkaas 18

Met kerstomaatjes, gegrilde courgette en 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) 9,5

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 19,5

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

Club Sandwich* 18,5

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* 9,5

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

Franse Baguette* 9,5

Sla, tomaten, ei, mayonaise. Jonge kaas, beenham of veggie.
French baguette with lettuce, tomato, egg, mayonnaise. Cheese, ham or veggie.

Pulled Chicken Brioche 16,5

Heerlijk brioche broodje met pulled chicken, gepekeld 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 18,5

Gerookte zalm, raketsla & dillesaus.
Smoked salmon ciabatta, garden rocket and dill sauce.

Toast Kannibaal 17

Toast met americain préparé & garnituur.
Cannibal Toast with filet americain & garnish.

* Verkrijgbaar vanaf 10u. Available from 10h.

VOORGERECHTEN STARTERS

Gerookte Zalm 21

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

Fondue Parmezaan 15

Kaaskroketteren bereid met diverse kaassoorten.
Croquettes made from different cheeses.

Garnaalkroketteren 18

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 16

Met rouille & toastjes.
Southern style fish soup with rouille & toasts.

Tomatenroomsoep 9

Creamy tomato soup.

KINDERMENU CHILDREN'S MENU

Tot 12 jaar.
Up to 12 years old.

Kapitein Haddock 11

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 10

Kipnuggets met appelmoes & frietjes 10
Chicken nuggets with apple sauce & fries

Kinderijsje 5

Children's ice cream

SALADES SALADS

Tomaat-Garnaal 32

Twee gepelde tomaten, gevuld met grijze garnalen.
Tomato & Shrimps: two peeled tomatoes, stuffed with grey shrimps.

Steak tartaar 22

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

Chef's Bowl 20

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. Tomaten-balsamicodressing.
Herb Salad: surprising salad of different herbs with scampi & green asparagus. Tomato-balsamic dressing.

Vegetarier Bowl 19

Verfrissende salade met mozzarellaballetjes, rucola, quinoa, avocado, sojabonen, linzen, Misodressing.
Vegetarian Bowl: refreshing salad with balls of mozzarella, rocket salad, quinoa, avocado, soybeans, lentils, Misodressing.

PASTA

Vegan Penne 19

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

Lasagne 19

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

Spaghetti Bolognese 19

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) 36

Het malste stuk rundsvlees.

Beef Tenderloin: The most tender cut of beef.

Steak 29

Malse, Belgische biefstuk van + | - 220 gr.

Tender, Belgian steak of + | - 220 gr.

Steak Borsalino 31

Pittige steak met een Franse pepersaus.

Spicy steak with a French pepper sauce.

Entrecôte Haspengouw Dry Aged 31

Veel smaak.

Lots of taste.

Lamskroon Niçoise 34

Met groene boontjes, kerstomaatjes & lamsjus.

Rack of lamb with green beans, cherry tomatoes and lamb gravy.

Lamsburger 21

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 22

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 22

Geserveerd met natuurjus.

Grilled chicken filet served with gravy.

Tomahawk 39 p/p

Voor 2 personen. Met warme groenten, frietjes & saus naar keuze.

For 2 persons. With warm vegetables, fries & your choice of sauce.

VISGERECHTEN

FISH

Gegrilde Zalm 27

Met een tuinkruidensaus, gesauteerde spinazie & natuurdaardappelen.

Grilled salmon with a creamy sauce with green herbs, sautéed spinach & potatoes.

Fish & Chips 23

De Britse klassieker: in beslag gebakken kabeljauw met frietjes & remouladesaus.

The British classic: battered fried cod and chips with remoulade sauce.

Vispannetje 26

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.

Zeetong Meunière 39

In boter gebakken noordzeetong.

Sole meunière: dover sole pan fried in butter.

VLAAMSE GERECHTEN

FLEMISH DISHES

Witloof uit de Oven 21

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 21

Bereid met donker bier. Met witloofslaasje.

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).

MOSSELEN MUSSELS

Gefrituurde mosseltjes 12

Met tartaarsaus.

Deep fried mussels with tartare sauce.

VOORGERECHTEN | STARTERS

Gegratineerde mosselen 19

Open schotel van ±18 mosselen met lookboter.

Open dish of ±18 gratinated mussels with garlicbutter.

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Mosselen natuur 30

Met brood of frietjes.

Mussels au nature. Served with bread or fries.

Mosselen witte wijn 31

Met brood of frietjes.

Mussels with white wine. Served with bread or fries.

Mosselen lookroom 31

Met brood of frietjes.

Mussels with garlic cream sauce. Served with bread or fries.

Mosselen 'Español' 33

Pittige tomatensaus met look & paprika. Ciabatta met aioli.

Mussels 'Español': spicy tomato sauce with garlic and pepper. Ciabatta with aioli.

ONZE WIJNSUGGESTIE OUR WINE SUGGESTION



Gavi DOCG '11', Biné 7 | 33

Cortese

Piemonte, Italië

Een Gavi met body, karakter en fraicheur. Fruitige en florale aroma's. Balans in de smaak waarin de typische fraicheur van een Gavi zich mooi vindt met de structuur.

A Gavi with body, character and freshness. Fruity and floral aromas. Balance in the taste in which the typical freshness of a Gavi blends with the structure.

TR

DESSERTS

Tarte Tatin 13

Warme appeltaart met vanilleijs.

Warm apple tart with vanilla ice cream.

Chocolade Moelleux 12

Smeltend chocolade gebakje met vanille-ijs.

Melting chocolate pastry with vanilla ice cream.

Crème Brûlée 12

Romige vanillecrème met
krokant gecarameliseerd korstje.

Vanilla cream with a crispy caramelized crust.

Tiramisu 12

Italiaanse klassieker.

Italian classic.

Profiterolles 13

Soesjes gevuld met slagroom,
vanilleroomijs en warme chocoladesaus.

*Profiteroles filled with whipped cream,
vanilla ice cream and warm chocolate sauce.*

ROOMIJS

ICE CREAM

Coupe Aardbeien 14

Drie bollen vanille-ijs met aardbeien.

Three scoops of vanilla ice cream with strawberries.

Banana-Split 14

Drie bollen vanille-ijs, banaan
& warme chocoladesaus.

*Three scoops of vanilla ice cream, banana
& warm chocolate sauce.*

Brésilienne 12

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 12

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.*

MILKSHAKES

Aardbeien | *Strawberry* 9

Vanille | *Vanilla* 9

Chocolade | *Chocolate* 9

Banaan & Pindakaas | *Banana
& peanut butter* 9

TAARTEN & GEBAK

PIES & PASTRIES

Appelstrudel 12

Met warme vanillesaus.

With warm vanilla sauce.

Appelstrudel van het huis 14

Met roomijs, advokaat & slagroom.

*House strudel with ice cream, egg liqueur
& whipped cream.*

Rijstpie speciaal 12

Met slagroom & warme chocoladesaus.

*Rice pie special with whipped cream
& warm chocolate sauce.*

Stars & Stripes 12

Warm appelgebak met roomijs & aardbeiensaus.

Warm applepie with ice cream & strawberry sauce.

Taart 7

Maak uw keuze uit het taartenbuffet.

Pie: please make your choice at the pastry-buffet.

PANNENKOEKEN

CRÊPES

Tussen 14u en 18u. | *Between 14h and 18h.*

Suiker, confituur & kandijsiroop 10

Sugar, jam & candy syrup.

Nutella 10

Roomijs 11

Ice cream.

Roomijs & warme chocoladesaus 13

Ice cream & warm chocolate sauce.

Warme krieken & slagroom 13

Warm cherries & whipped cream.

WAFELS

WAFFLES

Tussen 14u en 18u. | *Between 14h and 18h.*

Met suiker 10

With sugar.

Met suiker & slagroom 11

With sugar & whipped cream.

Met aardbeien 13

With strawberries

COCKTAILS

Negroni 13

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

Aperol Spritz 11

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

Limoncello Spritz 11

Limoncello, cava & soda.
Limoncello, cava & soda.

Sangria 11

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

Mimosa 9

Cava met vers fruitsap
Cava with fresh orange juice.

APERITIEVEN

APERITIFS

Aperitief van het Huis 14

Glas Champagne verfijnd met perzikenlikeuren
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

Gancia 8

Kir 9

Kir Royal 14

VERSTERKTE WIJN

FORTIFIED WINE

Martini Bianco | Rosso 8

Porto Davidson Wit | Rood 8

Porto Kopke 10 years 9

Sherry Pedro Domecq Dry | Medium 8

Amer Picon 8

Amer Picon met Witte Wijn 11

Pineau de Charentes Rosé 8

ALCOHOL VRIJ

ALCOHOL FREE

Crodino 7

Copperhead Gin &
Schweppes Pink Pepper 11

Martini Florale 9

Met camille twist.
With camomile twist.

CHAMPAGNE & CAVA

Glas Philippe Bénard, Brut 1er Cru 14

Glas cava Flor de Raïm 7

Philippe Bénard, Brut 1er Cru 60

Veuve Clicquot 80

Cava Flor de Raïm 32

GIN

Bombay Sapphire 10

Hendrik's Gin 11

Gin Mare 11

+ Schweppes Indian Tonic

Pink Pepper | Hibiscus 3,5

BIEREN OP VAT

BEERS ON TAP

Estaminet (1/2 liter) 3,5 (6,5)

Bolleke De Koninck 4

Steenbrugge Blond | Dubbel Donker 4,5

Palm 4

Steenbrugge Wit 4

Kriek Boon 4,5

BIEREN OP FLES

BOTTLED BEERS

Duvel 5

Triple d'Anvers 5

Seefbier 4,5

Cornet 5,5

Framboise Boon 4

Westmalle Dubbel | Tripel 5

Tripel Karmeliet 5

Palm 0.0 3,5

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 | Grapefruit | 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 10
Stroh-Rum.
Oostenrijkse Glühwein 10
Austrian mulled wine.
After Dark 12
Koffie met Tia Maria & slagroom.
Coffee with Tia Maria & whipped cream.
Irish Coffee 12
Coffee with Whiskey.
Italian Coffee 12
Coffee with Amaretto.
Antwerp Coffee 12
Coffee with Elixir d'Anvers.
French Coffee 12
Coffee with Cognac.
Orange Coffee 12
Coffee with Grand Marnier.
Hasselt Coffee 12
Coffee with Jenever.

WARME DRANKEN

WARM DRINKS

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

KOFFIE SPECIALITEITEN

SPECIAL COFFEES

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

THEE DAMMANN FRÈRES

TEA DAMMANN FRÈRES

English Breakfast Tea 3,8
Earl Grey Tea 3,8
The Vert Jasmin 3,8
Camomille 3,8
Rozebottel | Passion Framboise 3,8
Rooibos 3,8
Verse Muntthee 5,5
Fresh Mint Tea
Verse Gemberthee 5,5
Fresh Ginger Tea

STERKE DRANKEN

LIQUEURS

Met frisdrank +3
With softdrink

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 7
Bacardi Rum 8
Havana Club (7 years) 10
Pisang Ambon 8
Tia Maria 8
Ricard 10
Absolut Vodka 9
Sambuca 9

WHISKEY

J&B 10
Johnnie Walker Red | Black Label 9 | 12
Chivas Regal 12
Glenmorangie 10y Single Malt 13
Jack Daniels 10

COGNAC

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

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 5,5 | 21 | 29
Cinsault & Pinotage
Western Cape, Zuid-Afrika
La Madrague Cuvée Cigaro 7 | 25 | 34
Cinsault, Grenache, Rolle & Syrah
Côtes de Provence, Frankrijk

WITTE WIJNEN

WHITE WINES

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

Twisted River 5,5 | 21 | 29
Chenin Blanc—Western Cape, Zuid-Afrika
La Vallée des Oliviers 6 | 25 | 34
Sauvignon Blanc—Languedoc, Frankrijk
Weingut Bischel 6,5 | 23 | 32
Riesling—Rheinhessen, Duitsland
Bon Courage, Prestige 6 | 25 | 34
Chardonnay—Robertson, Zuid Afrika

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
Pouilly Fumé, Domaine
Jean Max Roger 49
Sauvignon Blanc—Loire
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 5,5 | 21 | 29
Shiraz, Grenache & Viognier
Western Cape, Zuid-Afrika
Château Les Marcottes 6 | 25 | 34
Merlot, Cab. Sauv. & Cab. Fr.—Bordeaux, Fr.
Les Hautes Marches 6 | 22 | 30
Pinot Noir—Languedoc, Frankrijk
Gallinita Ciega, VS de Gumiel 6 | 25 | 32
Tempranillo—Ribera del Duero, Spanje

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 Gombaudo Menichot 41
Cabernet, Merlot—Saint Emilion
Sensas 31
Cabernet-Sauvignon & Syrah—Languedoc

EUROPA

EUROPE

Lucere 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