



## ONTBIJT BREAKFAST

Alle dagen te verkrijgen van 10u tot 11u30.

*Available daily from 10h until 11h30.*

### Croissant 4,5

Boter & confituur.

*Butter & jam.*

### Pistolet 5,9

Ham of kaas.

*Roll with ham or cheese.*

### Ontbijtmandje 14

Vers sinaasappelsap. Kanneetje 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 12

Kanneetje 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

Vers sinaasappelsap. Kanneetje 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 21

Glas cava. Kanneetje 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.*

Voor meer informatie omtrent allergenen, vraag naar de allergenenkaart.  
*For more information on allergens, please ask our allergen menu.*

WiFi *TheBistroAntwerpen*  
Pass *bistro2050*



## CROQUES

### Croque Florida\* 12

Ham, kaas & verse ananas.

*Ham, cheese & fresh pineapple.*

### Croque Monsieur\* 10

Ham & kaas.

*Ham & cheese.*

### Croque Madam\* 11

Ham, kaas & spiegelei.

*Ham, cheese & fried egg*

## EIERGERECHTEN

### OMELETS

### Omelet natuur 12

*Plain omelet.*

### Boerenomelet 16

Met aardappelen, ui, spek & champignons.

*Omelet 'Farmer Style' with potatoes, onion, bacon & mushrooms.*

### Omelet Geitenkaas 15

Met kerstomaatjes, gegrilde courgette en pijpajuin.

*Goat cheese omelet with cherry tomatoes, grilled zucchini and spring onion.*

## FINGER FOOD

### Gepaneerde mosseltjes 10

Met remouladesaus

*Deep fried mussels with remoulade sauce*

### Tapaschotel voor Twee 14

Serrano ham, manchegokaas, ansjovis, chorizokroketjes, olijfsjes.

*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 7

*Ciabatta with herb butter.*

### Bitterballen (6 stuks) 8

*Bitterballen (6 pieces).*

### Mini Loempias 8

*Mini spring rolls.*

### Kippeboutjes 8

*Chicken drumsticks.*

## BROODJES

### SANDWICHES

### Beef Sandwich 17

Ciabatta met versneden steak, ijsbergsla, kerstomaten, pestomayonaise & parmezaanschilfers.

*Ciabatta with cut steak, iceberg lettuce, cherry tomatoes, pesto mayonaise.*

### Club Sandwich\* 15

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

Sla, tomaten, ei, mayonaise, jonge kaas of beenham.

*Waldkorn Sandwich with lettuce, egg, mayonnaise, ham or young cheese.*

### Franse Baguette\* 9

Sla, tomaten, ei, mayonaise.

Jonge kaas, beenham of veggie.

*French baguette with lettuce, tomato, egg, mayonnaise. Cheese, ham or veggie.*

### Pulled Chicken Brioche 14

Heerlijk brioche broodje met pulled chicken, gepekeld rode kool & ananas relish.

*Delicious brioche bun with pulled chicken, pickled red cabbage & pineapple relish.*

### Provencette 13

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 15

Gerookte zalm, raketsla & dillesaus.

*Smoked salmon ciabatta, garden rocket and dill sauce.*

### Toast Kannibaal 15

Toast met americain preparé & garnituur.

*Cannibal Toast with filet americain & garnish.*

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



## VOORGERECHTEN

### STARTERS

#### Gerookte Zalm 19

Met ui & peterselie. Toast & boter.

*Smoked salmon with onion & parsley. Toast & butter.*

#### Fondue Parmezaan 13

Kaaskroketten bereid met diverse kaassoorten.

*Croquettes made from different cheeses.*

#### Garnaalkroketten 16

Met gefrituurde peterselie.

*Shrimp Croquettes with fried parsley.*

#### Rundscarpaccio 18

Met krullen van Flandrien Grand Cru kaas.

*Beef Carpaccio with curls of Flandrien Grand Cru cheese.*

#### Tomaat-Garnaal 15

Één gepelde tomaat, gevuld met grijze garnalen.

*Tomato & Shrimps: one peeled tomato, stuffed with grey shrimps.*

## SOEPEN

### SOUPS

#### Zuiderse Vissoep 13

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 25

Twee gepelde tomaten, gevuld met grijze garnalen.

*Tomato & Shrimps: two peeled tomatoes, stuffed with grey shrimps.*

#### Steak tartaar 20

Rauwe bereiding van rundsvlees. (Met frietjes +4)

*Raw preparation of beef. (With fries +4)*

#### Chef's Bowl 19

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 24

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 21

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 18

Verfrissende salade met mozzarellaballetjes, rucola, quinoa, gegrilde paprika, avocado, sojabonen, linzen, Misodressing.

*Vegetarian Bowl: refreshing salad with balls of mozzarella, rocket salad, quinoa, grilled bell peppers, avocado, soybeans, lentils, Misodressing*

## PASTA

#### Vegan Penne 19

Met vele lekkere groenten & tomatensaus.

*With many tasty vegetables & tomato sauce.*

#### Lasagne 16

Laagjes pasta met kaas & gehakt in een lichtromige tomatensaus.

*Layers of pasta with cheese & minced meat in a creamy tomato sauce.*

#### Spaghetti Bolognese 16

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.*

#### Lamskroon Niçoise 29,5

Met groene boontjes, kerstomaatjes & lamsjus.

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

#### Steak 27

Malse, Belgische biefstuk van + | - 220 gr.

*Tender, Belgian steak of + | - 220 gr.*

#### Steak Borsalino 28

Pittige steak met een Franse pepersaus.

*Spicy steak with a French pepper sauce.*

#### Entrecôte Haspengouw Dry Aged 28

Veel smaak.

*Lots of taste.*

#### Lamsburger 19,5

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 19,5

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.*

#### Poulet Noir Suprême 19,5

Sappige borstfilet van zwartpootkip met natuurjus.

*Juicy breast fillet of black leg chicken with gravy.*

#### Tomahawk 32 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 25

Met een tuinkruidensaus, gesauteerde spinazie & natuurdaardappelen.

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

#### Fish & Chips 21

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

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

#### Vispannetje 24

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 19

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 20

Bereid met donker bier. Met witloofslaatje.

*Beef stew prepared with dark beer. With chicory salad.*

## MOSSELEN MUSSELS

### VOORGERECHT | STARTER

#### Mosselen op Portugese Wijze 18

Gegratineerde open schotel van +- 18 mosseltjes met een zuiderse tomatensaus & chorizo.

*Portugese style mussels: gratinated open dish of +- 18 mussels with a Southern tomato sauce & chorizo.*

### HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

#### Mosselen Natuur 28

Geserveerd met frietjes of brood.

*Mussels à la marinère. Served with fries or bread.*

#### Mosselen met Witte Wijn & Tuinkruiden 29

Geserveerd met frietjes of brood.

*Mussels with white wine and green herbs. Served with fries or bread.*

#### Mosselen Lookroom 29

Geserveerd met frietjes of brood.

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

#### Mediterraans Stoofpotje 25

Heekfilet, kokkels en gamba's (2 st.) in een getomateerde vissaus.

Geroosterde ciabatta met aioli.

*Mediterranean Stew with hake fillet, cockles and king prawns (2 pc.) in a tomato fish sauce. Toasted ciabatta with aioli.*

## SUPPLEMENTEN SUPPLEMENTS

Witloofslaatje 4,3

*Chicory salad*

Tomatenslaatje met lente ui 4

*Tomatosalad with spring onion*

Sla mix 4

*Mixed salad*

Warme groenten 6,3

*Warm vegetables*

Frietjes 4

*Fries*

Champignonroomsaus 4

*Mushroom cream sauce*

Béarnaisesaus 4

*Béarnaise sauce*

Peperroomsaus 4

*Pepper cream sauce*

Franse pepersaus (pikant) 4

*French peppersauce (spicy)*



## DESSERTS

### Tarte Tatin 11

Warme appeltaart met vanilleijs.  
*Warm apple tart with vanilla ice cream.*

### Chocolade Moelleux 10

Smeltend chocolade gebakje met wit chocoladeijs.  
*Melting chocolate pastry with white chocolate ice cream.*

### Crème Brûlée 10

Romige vanillecrème met  
krokant gecarameliseerd korstje.  
*Vanilla cream with a crispy caramelized crust.*

### Tiramisu 10

Italiaanse klassieker.  
*Italian classic.*

### Profiterolles 11

Soesjes gevuld met slagroom,  
vanilleroomijs en warme chocoladesaus.  
*Profiteroles filled with whipped cream,  
vanilla ice cream and warm chocolate sauce.*

## ROOMIJS ICE CREAM

### Banana-Split 12

Drie bollen vanilleijs, banaan & warme chocoladesaus.  
*Three scoops of vanilla ice cream, banana & warm chocolate sauce.*

### Coupe Vanille-ijs 9

Drie bollen vanille-ijs.  
*Vanilla cup: three scoops of vanilla ice cream.*

### Brésilienne 10

Twee bollen vanilleijs & één bol mokaïjs  
met karamelsaus & gebrande nootjes.  
*Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of  
mocha ice cream with caramel sauce & roasted nuts.*

### Dame Blanche 11

Twee bollen vanilleijs & één bol  
chocoladeijs met warme chocoladesaus.  
*Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of  
chocolate ice cream with warm chocolate sauce.*

### Coupe Aardbeien 12

Drie bollen vanilleijs met aardbeien.  
*Three scoops of vanilla ice cream with strawberries.*

## MILKSHAKES

Aardbeien | Strawberry 9

Vanille | Vanilla 8

Chocolade | Chocolate 8

## TAARTEN & GEBAK

### PIES & PASTRIES

### Appelstrudel 10

Met warme vanillesaus.  
*With warm vanilla sauce.*

### Appelstrudel van het huis 12

Met roomijs, advokaat & slagroom.  
*House strudel with ice cream, egg liqueur & whipped cream.*

### Rijstpie speciaal 10

Met slagroom & warme chocoladesaus.  
*Rice pie special with whipped cream & warm chocolate sauce.*

### Stars & Stripes 10

Warm appelgebak met roomijs & aardbeiensaus.  
*Warm applepie with ice cream & strawberry sauce.*

### Taart 6

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 & kandjijsiroop 7  
*Sugar, jam & candy syrup.*

Nutella 7,5

Roomijs 9  
*Ice cream.*

Roomijs & warme chocoladesaus 10  
*Ice cream & warm chocolate sauce.*

Warme krieken & slagroom 11  
*Warm cherries & whipped cream.*

## WAFELS WAFFLES

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

Met suiker 7  
*With sugar.*

Met suiker & slagroom 8  
*With sugar & whipped cream.*

Met aardbeien & slagroom 9  
*With strawberries & whipped cream.*

## APERITIEVEN

### APERITIFS

- Aperitief van het Huis 13  
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.*
- Porto Davidson Wit | Rood 7  
Porto Kopke 10 years 8  
Sherry Pedro Domecq Dry | Medium 7  
Martini Bianco | Rosso 7  
Campari 7  
Campari Soda | Orange 9  
Gancia 7  
Sangria 9  
Met Vers Fruit. (april – september)  
*Sangria with fresh fruit.*  
Kir 8  
Kir Royal (Philippe Bénard, Brut 1er Cru) 13  
Amer Picon 7  
Amer Picon met Witte Wijn 9  
Pineau de Charentes Rosé 7  
Aperol Spritz 9

## ALCOHOL VRIJ

### ALCOHOL FREE

- Crodino 6  
Copperhead Gin &  
Schweppes Pink Pepper 9  
Martini Florale 8  
Met camille twist.  
*With camomile twist.*

## CHAMPAGNE & CAVA

- Glas Philippe Bénard, Brut 1er Cru 13  
Glas cava Flor de Raïm 6,5  
Philippe Bénard, Brut 1er Cru 55  
Veuve Clicquot 75  
Cava Flor de Raïm 31

## GIN

- Bombay Sapphire 9  
Hendrik's Gin 10  
Gin Mare 10  
+ Schweppes Indian Tonic  
Pink Pepper | Hibiscus 3,5

## BIEREN OP VAT

### BEERS ON TAP

- Estaminet Refined Lager (1/2 liter) 3,1 (5,8)  
Bolleke De Koninck 3,5  
Steenbrugge Blond | Dubbel Donker 4  
Palm 3,5  
Steenbrugge Wit 3,5  
Kriek Boon 3,8

## BIEREN OP FLES

### BOTTLED BEERS

- Duvel 4,5  
Triple d'Anvers 4,5  
Seefbier 4  
Cornet 4,9  
Framboise Boon 3,7  
Westmalle Dubbel | Tripel 4,5  
Tripel Karmeliet 4,5  
Palm 0.0 3,2

## FRISDRANKEN

### SOFTDRINKS

- Coca Cola | Zero 3  
Fuze Tea | Fuze Tea Green 3,5  
Fanta | Sprite 3  
Gini 3,5  
Groseille & Soda 5  
Schweppes Tonic | Agrum 3,7  
Schweppes Premium Ginger Beer 3,7  
Looza 3,5  
Appelsap | Sinaas | Tomaat | Pompelmoes | Ace  
*Apple | Orange | Tomato | Grapefruit | Multifruit*  
Fristi | Cécémel 3,1  
Tonisteiner Lemon | Orange 3,7  
Sinaasappelsap 5,4  
*Orange juice.*  
Citroensap & soda 5,5  
*Lemon juice & soda.*  
Lemon-squash 7  
Chaudfontanie (25cl) 3  
Plat of bruisend.  
*Still or sparkling.*  
Chaudfontaine (50cl) 5,5  
Plat, parelend of bruisend.  
*Still, lightly sparkling or sparkling.*  
Vittel 3,5  
Perrier 3,5

## WARME DRANKEN

### WARM DRINKS

Tas of Kanne | Cup or Can

Espresso 3,3 | 6

Mokka | Ristretto 3,3

Dubbele Mokka 4

Cappuccino Melkschuim | Slagroom 4,2

*Milkfoam | Whipped cream*

Caffé Latté 4,2

Flat White 3,8

Caffé Machiato 3,5

Décafé 3,3 | 6

Warme Melk | Warm Milk 3,3

Warme Chocomelk | Hot Chocolate 3,3 | 6

## KOFFIE SPECIALITEITEN

### SPECIAL COFFEES

Caramel Macchiato 6

Caffé Latté, caramel- & chocoladesiroop, slagroom.

*Caffè Latté, caramel & chocolate syrup, whipped cream.*

Nuts Passion 6

Warme chocolademelk, koffie,  
hazelnootsiroop & slagroom.

*Hot chocolate, coffee, hazelnut syrup & whipped cream.*

Latte Canella 6

Caffé Latté, honing, kaneelsiroop & -poeder.

*Caffè Latté, honey, cinnamon syrup & powder.*

Iced Latté 6

Heerlijk verfrissend.

*Deliciously refreshing.*

## THEE DAMMANN FRÈRES

### TEA DAMMANN FRÈRES

English Breakfast Tea 3,5

Earl Grey Tea 3,5

The Vert Jasmin 3,5

Camomille 3,5

Rozebottel | Passion Framboise 3,5

Rooibos 3,5

Verse Muntthee 4,9

*Fresh Mint Tea*

Verse Gemberthee 4,9

*Fresh Ginger Tea*

## ALCOHOLISCHE WARME DRANKEN

### ALCOHOLIC WARM DRINKS

Jäger Thee 9

*Stroh-Rum.*

Oostenrijkse Glühwein 9

*Austrian mulled wine.*

After Dark 11

Koffie met Tia Maria & slagroom.

*Coffee with Tia Maria & whipped cream.*

Irish Coffee 11

*Coffee with Whiskey.*

Italian Coffee 11

*Coffee with Amaretto.*

Antwerp Coffee 11

*Coffee with Elixir d'Anvers.*

French Coffee 11

*Coffee with Cognac.*

Orange Coffee 11

*Coffee with Grand Marnier.*

Hasselt Coffee 11

*Coffee with Jenever.*



## STERKE DRANKEN

### LIQUEURS

Met frisdrank. (2,5)  
With softdrink. (2,5)

Grand Marnier 8  
Calvados 8  
Baileys 8  
Cointreau 8  
Amaretto di Saronno 8  
Safari 7  
Poire Williams 7  
Filliers Jonge | Oude Jenever 4,9  
Limoncello Villa Massa 7  
Elixir d'Anvers 6  
Bacardi Rum 8  
Havana Club (7 years) 9  
Pisang Ambon 7  
Tia Maria 7  
Ricard 9  
Absolut Vodka 8  
Amer Picon 7  
Sambuca 8

## WHISKEY

J&B 9  
Johnnie Walker Red | Black Label 9 | 11  
Chivas Regal 11  
Glenmorangie 10y Single Malt 11  
Jack Daniels 9

## COGNAC

Courvoisier 9  
Martell 9  
Remy Martin V.S.O.P. 9  
Hennessy Fine-Champagne 11

## WIJNEN PER GLAS

### WINES BY THE GLASS

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

## WITTE WIJNEN

### WHITE WINES

Twisted River 4,9 | 17,3 | 24  
Chenin Blanc—Western Cape, Zuid-Afrika.  
Marcel Martin 5,2 | 18,4 | 26,5  
Sauvignon Blanc—Loire, Frankrijk.  
Bon Courage, Prestige 5,2 | 19,9 | 26  
Chardonnay—Robertson, Zuid Afrika.  
Bender 5,5 | 22 | 32  
Pinot Blanc—Falz, Duitsland.

## RODE WIJNEN

### RED WINES

Twisted River Rebel Red 4,9 | 17,3 | 24  
Shiraz, Grenache & Viognier.  
Western Cape, Zuid-Afrika.  
Château Les Marcottes 5,2 | 19 | 27  
Merlot & Cabernet Sauvignon.  
Finca Meryos Roble 5,2 | 19,9 | 29,5  
Tempranillo—Ribera del Duero, Spanje.  
Van Loveren African Java 5,5 | 22 | 32  
Pinotage—Robertson, Zuid Afrika.

## ZOETE WITTE WIJN

### SWEET WHITE WINE

Glas | Fles  
Glass | Bottle

Sainte-Croix-Du-Mont,  
Chateau Les Marcottes 6 | 35  
Sémillon—Bordeaux, Frankrijk.

## ROSÉ WIJNEN

### ROSÉ WINES

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

Twisted River Pink Pleasure 4,9 | 17,3 | 24  
Cinsault & Pinotage—Western Cape, Zuid-Afrika.  
Vache d'Automne 29  
Cinsault—Languedoc, Frankrijk.

## WITTE WIJNEN

### WHITE WINES

## FRANKRIJK

### FRANCE

Pouilly-Fuissé "La Roche" 51  
Chardonnay—Bourgogne.

Les Gravelières, Hautes  
Côtes de Beaune 42  
Chardonnay—Bourgogne.

Château Laroque Thomas 26  
Sauvignon & Sémillon.

Pouilly Fumé, Domaine  
Jean Max Roger 49  
Sauvignon Blanc—Loire.

Sancerre Les Caillottes,  
Domaine Jean Max Roger 47  
Sauvignon Blanc—Loire.

La Griffre Bernard Chéreau 26

Melon—Muscadet Sèvre et Maine  
sur Lie Petit Chablis, Domaine Testut 46  
Chardonnay—Chablis.

## EUROPA

### EUROPE

Bender 35  
Grüner Veltliner—Pfalz, Duitsland.

Pinot Grigio IGT 25  
Pinot Grigio—Veneto, Italië.

## WERELD

### WORLD

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

## RODE WIJNEN

### RED WINES

## FRANKRIJK

### FRANCE

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

Graves, Château Larouy 35  
Cabernet & Merlot—Bordeaux.

Charmes de Villars 39  
Cabernet & Merlot—Bordeaux.

Beaujolais Villages,  
Château de Corcelles 33  
Gamay—Rhône.

Château Gombaudo Menichot 41  
Cabernet, Merlot—Saint Emilion.

Les Bignons, Domaine Vincent Charac 42  
Pinot Noir—Hautes Côtes de Beaune.

## WERELD

### WORLD

Volpetto Riserva 29  
Sangiovese—Chianti, Italië.

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

Don David 32  
Malbec—Cafayate, Argentinië.

Montgras Reserva 34  
Cabernet Sauvignon—Colchaqua, Chili.