

# Het Ruitershuys

## Waarde Gast,

Van harte welkom in onze gasterij "Het Ruitershuys".

Wij zijn trots dat u heeft gekozen om bij ons te gast te zijn. Samen met ons team zullen wij er alles aan doen om uw verblijf bij ons zo aangenaam mogelijk te maken.

Mochten er vragen of speciale wensen zijn, laat u ons dit weten zodat wij u zo goed mogelijk kunnen helpen. Vindt u het leuk of interessant om in onze keuken te kijken dan bent u van harte welkom.

Wij wensen u een heel erg fijn verblijf en smakelijk eten.

## Frank en Nikki

### Drankbeleid!

Graag vragen wij uw begrip voor het volgende; mochten wij twijfel hebben over uw leeftijd i.v.m. strenge alcohol controle (18+), dan is het mogelijk dat wij om uw ID bewijs vragen.

### Bent u iets vergeten?

Wij hebben voor u leesbrillen, kindervoeding, luiers en zonnebrandcrème.

---

*gewoon gastrij genieten*

# Lunchkaart (vanaf 10.<sup>30</sup> tot 16.<sup>00</sup> uur te bestellen)

## Lunchgerechten :

Onze broodjes: (keuze uit bruin of wit boerenland brood)

- Jonge of oude **boeren Beemsterkaas** € 6,00
- **Ribroast** uit de smoker met tonijnmayonaise € 7,50
- **Carpaccio** licht gerookt, met pesto-mayonaise, oude kaas en pijnboompitten € 9,50
- **Geitenkaas** met nootjes, rucola, zongedroogde tomaat en honing € 10,50
- **Clubsandwich** op boerentost met bacon, gerookte kip, sla, komkommer en tomaat € 11,50
- **Steaktartaar** op een witte reuzekadet met een gekookt eitje, rode ui en piccalilly € 8,75
- **Huisgerookte zalm** met grove aardappel en komkommer tjaziki € 11,50
- **Broodje van de week** "onze wisselende special" € 8,75

## Broodje kroket

- Groentekroketten (2 stuks) met mosterd, salade en zoetzuur € 8,00  
Draadjsvleeskroketten van Holtkamp (2 stuks) met mosterd, salade en zoetzuur € 8,50  
Garnalenkroketten (2 stuks) met cocktailsaus en salade € 8,75

## Eiergerechten :

- Uitsmijter Naturel € 7,50  
Supplementen: Extra ham, kaas of spek 0,75 per supplement

## Tosti's geserveerd op een bruine of witte flaguette:

- Met jonge- of oude Beemster kaas € 6,00  
Met ham en kaas € 6,00  
Met mozzarella, tomaat en groene pesto € 7,50

## Onze lunchspecials :

### Broodje Ruitershuys € 11,50

Gewokte ossenhaaspuntjes met sesamwoksaus, champignons, taugé, bosui, ijsbergsla en knoflookaioli (ook met vegetarische kip, van de vegetarische slager te bestellen)

### Ruitershuys 12 - uurtje € 9,75

Broodje gezond met ham, kaas en ei, tomatensoepje en een broodje rundvleeskroket

### De lunchproeverij € 11,95 p.p.

De favoriete lunch van onze gasten met diverse soorten kaas, vis- en vleeswaren, een klein soepje, kroketje en boerenland brood.

Deze etagère is vanaf 2 personen te bestellen.

\* extra brood € 2,00

# Lunchkaart (vanaf 10.<sup>30</sup> tot 16.<sup>00</sup> uur te bestellen)

## Huisgemaakte soepen

Pomodori-tomatensoep met een swirl van room (vegan)	€ 5,75
Kokos- groene curry soep rijkelijk gevuld met Thaise groente (vegan)	€ 5,75
Soep van de maand	€ 5,75

**Ruiterhuys salades** geserveerd met bruin of wit boerenbrood

## Carpaccio

€ 13,50

Salade met dingesneden lichtgerookte carpaccio met oude kaas, huisgemaakte pestomayonaise, pijnboompitten, rucola en zongedroogde tomaatjes

## Top fit! (vegan)

€ 12,50

Gezonde groene salade met avocado, doperwten, sla, quinoa, avocadodressing en croutons

## Poke bowl

€ 13,50

Een nieuwe trend ook bij het Ruiterhuys!  
Rijkelijk gevulde Oosterse koude bowl boordevol groenten, witte rijst aangemaakt met furikake en keuze uit: Tonijn 5 spices, asian beef teriyaki of vegan pulled pork van gemarineerde Oosterse jackfruit

## Warme lunchgerechten:

Geserveerd met frites en salade of wit of bruin boerenbrood naar keuze

## Saté van de haas (200 gr.)

€ 18,50

Gemarineerde varkenshaas met satésaus, kroepoek, atjar en gebakken uitjes en huisgemaakte aardappelsalade volgens Oma's recept

## Ook te bestellen als vegetarische saté

€ 18,50

Met kipstukjes van de vegetarische slager op basis van soja

## Ossenhaas (180gr) "Paradepaardje onder het rund"

€ 24,75

Botermalse tournedos uiteraard van onze Mibrasa houtskoolgrill geserveerd met peper-roomsaus

## Stoere burger!

€ 17,50

Huisgemaakte burger (250 gr.) van onze houtskoolgrill, met oude kaas, gekarameliseerde rode uien, bacon, tomaat, augurk en salade

## Oud nieuws!

€ 17,50

Krokant gebakken schelvis, met frisse limoenmayonaise en gebakken aardappelen

# Voorgerechten (vanaf 17.<sup>00</sup> uur te bestellen)

## Huisgemaakte soepen

- Pomodori-tomatensoep met een swirl van room (vegan) € 5,75  
Kokos- groene curry soep rijkelijk gevuld met Thaise groente (vegan) € 5,75  
Soep van de maand € 5,75

## Ambachtelijk boerenbroodje met dippers

- (eerste plankje is van het huis) € 4,50

## Pikante gamba's

- € 10,50  
Wilde Argentijnse gamba's met hete knoflook- balisaus, dingesneden prei, spicy kruiden en een broodje

## Sashimi met een twist

- € 11,50  
Geroosterde tonijn 5 spices met sesam, rauwe zalm, wakame bitterbal, soja saus en wasabi-mayonaise (alleen tonijn extra € 2,00)

## Cocktail Time!

- € 10,50  
Garnalen Ruitershuys style roze garnalen met mango en avocado, Hollands garnalenkroketje, toast en frisse gembermayonaise

## Oosterse beef teriyaki

- € 11,50  
Dingesneden Beef teriyaki met sesam, komkommer, bosui, boksoi en Oosterse dressing "gepresenteerd op zijn Ruitershuys"

## Ribroast uit de smoker "a la vitello tonnato"

- € 8,75  
Dingesneden, langzaam gegaarde varkensriibroast met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes

## Carpaccio

- € 10,50  
Dingesneden licht gerookte carpaccio met oude kaas, huisgemaakte pestomayonaise, pijnboompitten, rucola en zongedroogde tomaatjes

## Jack is back! en hipper dan ooit (vegan)

- € 9,50  
Pulled pork van jackfruit als vleesvervanger met een (midden)- Oosters tintje geserveerd in een gestoomd broodje en een mini pita

## Falafel (vegan)

- € 9,00  
Huisgemaakt doperwtten falafel met parel cous-cous, geroosterde groenten en een yoghurt-munt dip

## Spring rolls (vegan)

- € 8,50  
Huisgemaakte koude loempia's gewikkeld in rijstvellen, boordevol groente, mihoen en geserveerd met een pittige en milde dipper

## Voorgerechten proeverij

- € 13,50  
Laat u verrassen door een selectie van onze voorgerechten

---

gewoon gastrij genieten

# Hoofdgerechten (vanaf 17.<sup>00</sup> uur te bestellen)

## Vleesgerechten

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met friet en seizoensgarnituur

<b>Stoere burger! (250 gr.)</b> Huisgemaakte burger van onze houtskoolgrill, met oude kaas, gekarameliseerde rode uien, bacon, tomaat, augurk en salade	€ 17,50
<b>Saté van de haas (200 gr.)</b> Gemarineerde varkenshaas met satésaus, kroepoek, atjar en gebakken uitjes en huisgemaakte aardappelsalade volgens Oma's recept	€ 18,50
<b>Ossenhaas (180 gr.) "Parade paartje onder het rund"</b> Botermalse tournedos uiteraard van onze Mibrasa houtskoolgrill geserveerd met peper-roomsaus	€ 24,75
<b>Boeren kip van onze rotisseur</b> ½ braadkip van het platteland met huisgemaakte appelcompote en keuze uit milde of spicy secret kruidenmix	€ 18,00
<b>Mouton</b> Botermalse schapenhaasjes uit New Zeeland van onze mibrasa houtskoolgrill met honing- thijm saus	€ 23,00
<b>Veluwse eendenborst</b> Op de huid, krokant gebakken eendenborst met rode- portsaus	€ 18,50
<b>Hip hanged steak (220 gr.)</b> Gemarineerde Ierse Rundersteak, kruidenboter en krokant gefrituurde uiringen	€ 19,50
<b>Varkensrack</b> Gepekeld en gemarineerde, malse varkensrack met ribbeen uiteraard bereid in onze Mibrasa houtskoolgrill	€ 18,00

### \* extra bij te bestellen

Gebakken aardappelen € 3,50 of frisse groene salade € 3,50

# Hoofdgerechten (vanaf 17.<sup>00</sup> uur te bestellen)

## Visgerechten

- Zalm pesto** € 18,50  
Op de huid gebakken zalmfilet met pesto, linguini, en gewokte spinazie
- Roodbaars** € 18,50  
Mediterrane roodbaarsfilet uit onze mibrasa houtskoolgrill met groene kruiden, limoen en zongedroogde tomaat
- Oud nieuws!** € 17,50  
Krokant gebakken schelvis, met frisse limoenmayonaise en gebakken aardappelen

## Vegetarische gerechten

- Thaise groene curry (vegan)** € 18,50  
Pittige groene Thaise curry met vegetarische kipstukjes, boordevol groente en natuurlijk geserveerd met witte rijst
- Eigenwijze groenten Roti (vegan)** € 18,50  
Heerlijke huisgemaakte roti met zoete aardappel, pittige groenten en zoete kokosboontjes en geserveerd met een brood pannenkoekje
- Risotto** € 17,50  
Rode bietenrisotto, met dingesneden venkel met een vleugje limoen, doperwtjes, aubergine, nootjes en geitenkaas
- Noord Afrikaanse Tajine (Vegan)** € 18,50  
Stoofpotje van zoete aardappel, pompoen, groenten, huisgemaakte kikkererwtballetjes en ras-el-hanoutkruiden

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en seizoensgarnituur.

Wij verzoeken u, om als groep niet apart af te rekenen, maar één gezamenlijke rekening per reservering/tafel te voldoen. Dit scheelt u én ons een hoop tijd!

---

*gewoon gastrij genieten*

# Dessertkaart

## Desserts

**Ice Fondue** (vanaf 2 personen) IJskoud, mysterieus en zeer lekker.

Met -196 graden uw eigen bonbons maken met vers fruit, chocolade en slagroom

1e en 2e persoon

€ 10,50 p.p.

3e, 4e en 5e persoon

€ 7,50 p.p.

### **Three Shades of Orange**

€ 7,50

Trio van sinaasappelbavaroise, bloedsinaasappelijs, en  
gesuikerde sinaasappelpartjes met pure Belgische chocolade

### **GO bananas**

€ 7,50

Parfait van banaan, gebakken banaan en boerenjongens met een vleugje rum

### **Nuts about Chocolate**

€ 7,50

Huisgemaakt chocoladetaartje boordevol noten, mouse van pure chocolade,  
amandelroomijs en karamelsaus

### **Scroppino**

€ 8,00

Klassiek Italiaans ijsdrankje met prosecco, limoncello en citroenijs

### **Dessert proeverij**

€ 9,50

Toch nog geen keuze kunnen maken?

Kies dan voor onze proeverij van diverse zoetigheden

### **Kaasplateau Ruitershuys**

€ 12,00

Heerlijke ambachtelijke boerenkazen uitgezocht door onze Maître Fromager  
René Koelman van kaashuis Bourgondisch Lifestyle uit Beverwijk.

( Heerlijk met een glaasje rode port 3,00 )

Wij verzoeken u, om als groep niet apart af te rekenen, maar één gezamenlijke  
rekening per reservering/tafel te voldoen. Dit scheelt u én ons een hoop tijd!

---

*gewoon gastrij genieten*

# Kinderkaart (vanaf 10.<sup>30</sup> uur te bestellen)

## Broodjes

Broodje chocopasta of aardbeienjam € 2,75

## Voorgerechten

Fruit op een stokje verse aardbeien, meloen en ananas € 5,75

Tomatensoep € 4,50

“Ham met meloen” dungseden Serranoham met meloen en honing € 6,75

**Puntzak met frietjes** met mayonaise en ketchup : € 3,75

## Kindermenu's

Menu's worden geserveerd met friet, appelmousse en koude sausjes. Keuze uit:

Kipnuggets, kroket, kaassoufflé, frikadel of groentekroket € 6,75

Broodje hamburger of een stokje varkenshaassate € 8,50

## Voor de gezonde trek!

Gebakken zalm geserveerd met gebakken aardappeltjes en spinazie € 12,50

Biefstukje met jus geserveerd met spinazie, en gebakken aardappeltjes € 12,50

## Pizza (klein of groot)

€ 5,25 / 10,75

Huisgemaakte verse pizza met tomaat, tomatensaus, mozzarella, pesto en geraspte jonge kaas

## Spaghetti bolognese

€ 8,75

Met vegetarisch gehakt, tomatensaus en geraspte jonge kaas

## American pancakes

€ 7,50

Drie versgebakken pancakes met siroop, poedersuiker en aardbeien jam

## Spruit baby- en peutermenu

€ 5,00

Vegetarisch en uiteraard zonder toevoegingen! met zorg bereid, de hoeveelheid en structuur zijn afgestemd op de leeftijd van uw kind.

“Wortel twist” zachte puree van wortel, zoete aardappel en basilicum vanaf 4-8 mnd

“Zoet stampotje” stampotje van wortel, pompoen, zoete aardappel ui en linzen vanaf 8-12 mnd

“Bulgur ratjetoe” bulgur met ratatouille van tomaat, courgette, aubergine en basilicum vanaf 12 mnd

## Toetjes

### Dynamietstaaf !

€ 6,50

Explosief kinderijsje met knetter suiker-ijs, chocolade, wie durft?

### Bolletje vanille ijs en aardbei ijs

€ 6,50

Met verse aardbeien, slagroom, aardbeisaus en veel meer lekkers!

### Chocolade mousse met vanille-ijs

€ 6,50

Slagroom, chocolade saus en veel meer lekkers!

### Fruit op een stokje ! (glutenvrij, lactosevrij en suikervrij)

€ 3,00

Keuze uit: aardbei - kokos / framboos - appel / kiwi - mango

*gewoon gastvrij genieten*



# Borrelkaart

Schaaltje huisgemarineerde knoflookolijven	€ 4,50
Schaaltje met vers gebrande noten mix	€ 3,50
<b>Ambachtelijk boerenbroodje</b>	€ 4,50
Met dippers	
<b>Plankje kaas</b>	€ 8,50
Combinatie van oude en jonge Beemsterkaas met mosterd en augurk	
<b>Plankje worst</b>	€ 8,50
Ossenworst, leverworst en huisgemaakte grillworst mosterd en augurk	
<b>Gezond plankje</b>	€ 8,50
Met diverse dippers, crostini's, olijven, groente, snoeptomaatjes, gevulde avocado en artisjok	
<b>Bruchetta's (6 stuks)</b>	€ 12,00
Rijkelijk belegde bruchetta's met Serranoham, carpaccio, gerookte zalm, en olijven	
Portie kaas stengels met chilisaus (8 stuks)	€ 8,00
Portie vegetarische Oosterse loempia's en samosa met chilisaus (8 stuks)	€ 8,00
<b>Bitterballen</b>	€ 8,00
Amsterdamse rundvleesbitterballen portie (8 stuks) met mosterd	
<b>Portie luxe bittergarnituur gemengd</b>	€ 9,00
(2 kaasstengels, 2 bitterballen, 2 kipnuggets, 2 mini frikadel en 2 gehaktballetjes)	
<b>Nacho's uit de oven</b>	€ 8,50
Met gesmolten kaas, jalapeno peper, zure room en guacamole	
<b>Gehakt balletjes</b>	€ 8,00
Pikante huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus gegratineerd met kaas	
<b>Pikante gamba's</b>	€ 10,50
Wilde Argentijnse gamba's met knoflook- balisaus, dingesneden prei, spicy kruiden en een broodje	

# Dranken

## FRISDRANKEN

Coca-Cola		€ 2,40
Coca-Cola light		€ 2,40
Fanta sinas		€ 2,40
Sprite		€ 2,40
Fanta cassis		€ 2,40
Rivella		€ 2,40
Bitter lemon		€ 2,40
Tonic		€ 2,40
GingerAle		€ 2,40
IceTea Green (non-sparkling)		€ 2,40
IceTea		€ 2,40
Chaufontaine still of sparkling		€ 2,40
Spa blauw	75 cl.	€ 4,50
Spa rood	75 cl.	€ 4,50
Fristi		€ 2,20
Chocomel		€ 2,20
Melk of Karnemelk		€ 2,00
Limonade		€ 1,50
Kan limonade		€ 4,25

**Bella Italia** € 5,50  
een kan water met vlierbessenbloesem,  
citroen & munt.

## BIEREN VAN DE TAP

	Vol	
Hertog-Jan	5,0 %	€ 2,55
Hertog-Jan Weizener	5,7 %	€ 3,75
Lefte Blond	6,6 %	€ 3,75
Lefte Dubbel	6,5 %	€ 3,75
Texels Skuumkoppe	6,0 %	€ 3,75
Texels Bokbier	7,5 %	€ 3,75
Sancti Adelberti (Egmonds Abdijbier)	7,5 %	€ 3,95

## BIEREN UIT DE FLES

Amstel Radler 0.0	0,0 %	€ 2,55
Hertog-Jan Bastaard	2,7 %	€ 3,75
Jupiler 0.0	0,0 %	€ 2,55
Liefmans	3,8 %	€ 3,50
Duvel	8,5 %	€ 4,00
Kwakbier	8,5 %	€ 4,90
Goose 312 IPA	5,4 %	€ 4,75

## SAPJES

Appel-perensap	€ 2,75
Appel-vlierbessensap	€ 3,00
Tomatensap	€ 2,30
Verse jus d'orange	€ 3,50
Vers fruit smoothie	€ 5,00

## GEDISTILLEERD

Jonge jenever	€ 3,00
Oude jenever	€ 3,00
Berenburger	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00
Vieux	€ 3,00
Citroenbrandewijn	€ 3,00
Korenwijn	€ 3,00

## SHERRY

Pedro Ximinez (8 jaar)	€ 5,50
Sherry (medium)	€ 4,50
Sherry (droog)	€ 4,50

## PORT

Rode port (old tawny)	€ 3,50
Witte port (fine white port)	€ 3,50

## DIGESTIEF

Calvados	€ 4,50
Remy Martin	€ 5,50
Grappa Pinot Grigio	€ 4,50

## BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Bacardi - wit / lemon / black	€ 3,75
Smirnoff vodka	€ 3,50
Campari	€ 3,50
Coebergh	€ 3,00
Advocaat	€ 2,75
Martini - wit	€ 3,00
Martini - rood	€ 3,00

## WHISKY

Jack Daniel's	€ 4,00
Dimple	€ 6,00
Jameson	€ 4,50
Chivas	€ 7,50

\* Seizoensgebonden

# Dranken

## KOFFIE en THEE

Koffie	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,20
Espresso Macchiato	€ 2,50
Dubbele espresso	€ 4,40
Koffie verkeerd	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 2,75
Chai Latte	€ 3,00
Matcha Latte	€ 3,00

Alle koffie's zijn décafé te bestellen.

Ook met een smaakje te bestellen + € 0,50  
(vanille, amaretto, kaneel, caramél)

Thee	€ 2,20
Verse muntthee	€ 2,75
Gemberthee	€ 2,75

Warme chocomel met échte chocolade	€ 2,50
Warme chocomel + slagroom	€ 3,00

## SPECIALE KOFFIES

Irish koffie whiskey	€ 6,25
Italian koffie amaretto	€ 6,25
Spanish koffie Tia Maria	€ 6,25
Jamaican koffie bruine rum	€ 6,25
Kiss of fire koffie -	
Tia Maria & Cointreau	€ 6,25

## KOFFIE TRAKTATIES

**Koffie Ruitershuys** € 4,50

Cappuccino, siroop naar keuze, slagroom en gekarameliseerde nootjes.

**Ijskoffie** € 6,50

Koffie met 2 bolletjes vanille-ijs, slagroom en gekarameliseerde nootjes.

**Koffie Compleet** € 6,00

Slagroom en 3 zoete lekkernijen.

**GEBAK** vanaf € 4,00

Slagroom € 0,50

Vraag onze medewerkers naar ons assortiment.

## LIKEUREN

Frangelico	€ 4,00
Amaretto	€ 4,00
Tia Maria	€ 4,00
Kahlua	€ 4,00
Grand Marnier	€ 4,00
Cointreau	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Bailey's	€ 4,00
Licor 43	€ 4,00
Malibu	€ 4,00
Amarula	€ 4,00
Castricums Koffielikeur	€ 4,00

## COCKTAILS

### Moscow Mule

Vodka, gingerbeer, munt en citroen € 7,50

### Gin Tonic

Bombay gin met tonic, munt en limoen € 7,50

### Rye Whiskey Gingerale

met kaneel en sinaasappel € 7,50

### Mojito

bruine suiker, munt, limoen, bacardi en spa € 7,50

## HUISWIJN

	glas	fles
Le petit pont "rouge"	€ 4,00	€ 19,50
Le petit pont "blanc"	€ 4,00	€ 19,50
Le petit pont "rosé"	€ 4,00	€ 19,50
Sonnentraum "zoet"	€ 4,00	€ 19,50
Prosecco	€ 4,75	€ 24,00
Kir Royal	€ 6,00	
Dessertwijn	€ 4,50	
Glühwein *	€ 4,00	

Champagne Barnaut Grand Cru € 45,00

Champagne Moët et Chandon € 80,00

\* Seizoensgebonden

Wij verzoeken u, om als groep niet apart af te rekenen, maar één gezamenlijke rekening per reservering/tafel te voldoen.

Dit scheelt u én ons een hoop tijd!

gewoon gastvrij genieten

# Wijnkaart

## Witte wijn

Prijs per fles

### Alpha Zeta 'P' Terrapiena Pinot Grigio

€ 22,25

Klassiek Italië met een moderne Nieuw Zeelandse twist door Kiwi wijnmaker Matt Johnson. Elegante en vol met een lichte kruidigheid.

### De Kleine Schorre Schouwen-D@uiveland Auxerrois

€ 33,50

Een Nederlandse topwijn! Van de druivensoort Auxerrois, welke lijkt op Pinot Blanc. De smaak is levendig, fris en licht appel, citris, iets van perzik en peer.

### La Baume Sauvignon Blanc La Grande Olivette

€ 18,50

Stuivende, frisse en levendige Sauvignon Blanc uit de omgeving van Béziers.

### Villa Blanche Chardonnay

€ 18,50

Deze wijn is niet zwaar maar zacht en fris. Tropisch fruit en een licht vanilleaccent door de paar maanden houtlagering brengt deze wijn zo fraai in balans.

### Weingut Geil Riesling Trocken

€ 24,25

Een rasechte Riesling, met klassieke edele zuren die absoluut niet agressief zijn. De wijn wordt gekenmerkt door wit fruit zoals perzik en citrus.

## Rode wijn

### Conte di Campiano Sangiovese

€ 27,50

Mooi donkerrood van kleur, fris rood fruit in de smaak. Gemaakt van 100% Sangiovese druiven.

### Domaine Pelaquie Cotes du Rhone

€ 27,50

Klassieke Franse wijn. Uitbundige neus met tonen van rood en zwart fruit. Smaak is vol, krachtig & kruidig.

### Bodegas Bleda Pinodonce Black

€ 28,00

Lekkere volle romige wijn met 5 maanden eikenhout lagering; krachtige blend van Monastrell, Syrah en Petit Verdot.

### McManis Cabernet Sauvignon

€ 37,00

Zwoel en verleidelijk. Heerlijk cassisfruit met tonen van vanille door de lagering op eikenhout.

### Casa Silva Pinot Noir Reserva

€ 37,00

Zwoel en verleidelijk. Krachtige en volle stijl Pinot Noir, pruimen en vanille, kaneel, licht gerijpt, smakelijk en een zachte rijpe finale.

## Dessertwijn

Prijs per glas

### Chais Reunis Graves Superieur Moelleux, Gironde, Frankrijk

€ 3,95

Deze zoete witte wijn heeft een mooie goudgele kleur. In de neus zijn tonen van bloemen en rijp fruit herkenbaar. De smaak is volzoet en soepel met aroma's van honing en rozijnen en een mooie lange afdronk. Lekker bij zoete nagerechten en stevige kazen.

Bij bestelling van een fles wijn van de wijnkaart een fles spa blauw of rood gratis !

*gewoon gastrij genieten*