

# 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.

**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*

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

## Soepen met een klein broodje

Pomodori-tomatensoepje met veganroom.	€ 5,5
Rijkelijk gevulde uiensoep "uit de oven met kaas en knoflook". (ca. 15 minuten gratineren)	€ 6
Soep van de maand "wisselend seizoenssoepje".	€ 5,5

## Broodjes

(Keuze uit bruin of wit boerenlandbrood of healthy natuurbrood)

<b>Old Amsterdam</b> met zoetzuur, rucola en mosterdmayonaise.	€ 6,5
<b>Geitenkaas</b> uit de oven met honing-tijm dressing, nootjes, rucola en tapenade van rode biet.	€ 9
<b>Carpaccio</b> met rucola, tomaat, Old Amsterdam, pijnboompitten en pesto-mayonaise.	€ 9
<b>Gegrilde kip</b> met knapperige ijsbergsla, tomaat, rode ui en spicy piri-pirimayonaise.	€ 7,5
<b>Clubsandwich</b> huisgerookte zalm met kruidenmayonaise, komkommer en salade.	€ 10,5
<b>Broodje vd week</b> "wisselende week special".	€ 8,5

## Ruiterhuys Lunchtoppers!

<b>Broodje "Ruiterhuys" roergebakken ossenhaaspuntjes</b> Met champignons, taugé, bosui, sesamwoksaus, aioli en knapperige ijsbergsla. (Kan ook veganistisch besteld worden met "kip stuckjes" van de vegetarische slager)	€ 11,5
--	--------

<b>12- uurtje</b> Met een tomatensoepje, mini groentekroketje, salade, wrap met ei en bacon (koud geserveerd) en een broodje gezond met ham, kaas en tomatensalsa.	€ 9
---	-----

<b>Lunchproeverij</b> Favoriet bij onze gasten, om lekker samen te delen. (v.a. 2 personen) Met o.a. diverse kaas- en vleessoorten, klein soepje, groentekroketje, boerenbrood en veel meer lekkers! (Extra broodzakje € 2,00)	€ 11,5
--	--------

## Salades Ruiterhuys style wintereditie

<b>Caesar Salad, klassieke salade met een "Ruiterhuys twist"</b> Romana sla, gegrilde kipfilet, Parmezaanse kaas en caesardressing.	€ 12,5
<b>Niçoise met gegrilde tonijn</b> Romana sla, haricot verts, rode ui, zacht gekookt eitje, ansjovis, olijven en French dressing.	€ 12,5

Healthy section! zonder toevoegingen en allemaal veganistisch!

<b>Booster groene smoothie,</b> met spinazie, boerenkool, bananen, jus d' orange en Alkagreens.	klein € 3,5 en groot € 5,5
<b>Avocado met humus</b> van zoete aardappel en boerentoast.	€ 8
<b>Zoete aardappelfalafel</b> met kikkererwten- quinoa- spinaziesalade in een gezonde pita.	€ 7,5

gewoon gastrij genieten

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

## Tosti Corner

Klassiek bereide tosti's op wit of bruin "dik gesneden" casino brood.

Classic, met ham en kaas	€ 6
Trippel, met ham, kaas en gegratineerd met nog meer kaas	€ 6,5
Italian, met mozzarella, gegrilde paprika en uien, tomatensalsa en pesto	€ 7
Tuna melt, met tonijnsalade en jonge kaas	€ 7

## Scharrel eitje - drie vers gebakken scharrel eieren

€ 7

Ham, kaas, spek € 1 per supplement of rosbief € 1,5

## Kroketten - Our favorite brands

Uiteraard worden onze kroketten geserveerd met zoet-zuur, mosterdmayonaise en salade.

Holtkamp draadjsvleeskroketten	€ 9
Oma Bobs kaas-rucolakroketten	€ 8
Van Dobben kipsaté-kroketten	€ 9
Amsterdamse groentekroketten	€ 7

## Voor de grotere trek!

Geserveerd met een klein broodje, salade en verse frites met veganmayonaise

**Saté van de haas (220 gram)** € 18

Mals gemarineerde varkenshaas met aardappelsalade, satésaus, atjar en kroepoek.

**Flamed grilled "stoere" black angus burger (220 gram)** € 17,5

Rosé gebakken met jalapeño, tomaat, Old Amsterdam, zoet-zuur, bbq saus en knapperige ijsbergsla.

**Tournedos (150 gram)** € 21,5

Geserveerd met rode portsaus.

**Schelvis "au papillote"** € 18

In folie bereide schelvis met witte wijn en julienne van groenten.

**Ravioli van bospaddenstoelen, pompoen en rucola** € 18,5

Met een saus van pompoen geserveerd met Parmezaanse kaas en een salade van spinazie en rucola. (Kan ook veganistisch besteld worden)

# Borrelkaart (vanaf 10.<sup>30</sup> uur tot de keuken sluit)

## Starters

Lekker om mee te beginnen of gewoon bij de borrel!

Broodplankje ambachtelijk gebakken broodje met drie heerlijke dippers.

€ 3

### **Charcutterie plankje**

€ 12

Met vers gesneden ham, eendenrillette, artisjok, cornichons, brood en dippers.

### **Oesters "Fine de Claire Nr. 3"**

€ 2,5 p/s

Met verse citroen en kruidenvinaigrette.

### **Olijven- tomaten bruschetta's**

€ 12

Rijkelijk belegd met carpaccio, huisgerookte zalm, Serranoham, geserveerd met olijven.

### **Bruschetta's veganistisch**

€ 9,5

Belegd met humus van rode biet, grove avocado, pittige tomatensalsa geserveerd met olijven en artisjok.

### **Nacho's uit de oven**

€ 8,5

Met gesmolten kaas, jalapeño peper, zurerroom, guacamole en huisgemaakte salsaus  
Extra guacamole, salsa en of zure room € 1,50

### **Plankje kaas en worst**

€ 9

Jonge en oude kaas, grillworst, ossenworst, boeren leverworst, zoet-zuur en mosterd.

### **Schaaltje met overheerlijke gemarineerde olijven**

€ 4,5

Uit de Toscane.

## Mix and match

Stel zelf je bittergarnituur samen, jouw favoriete keuze te bestellen (vanaf 4 stuks)

Wij doen de rest!

Kaasstengels

€ 1

Holtkamp draadjesvleesbitterballen

€ 1

Vlammetjes

€ 1

Mini loempia's

€ 1

Mini frikandellen

€ 1

Mini Groenten kroketje

€ 1

Sumosa

€ 1,5

Gamba's in een krokant jasje

€ 1,5

# Voorgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

## Soepen met een klein broodje

Pomodori-tomatensoepje met veganroom	€ 5,5
Rijkelijk gevulde uiensoep "uit de oven met kaas en knoflook" (ca. 15 minuten gratineren)	€ 6
Soep van de maand "wisselend seizoenssoepje"	€ 5,5

## Voorgerechten

<b>Wilde Argentijnse gamba's</b> Met hete knoflook-balisaus, dingesneden prei, spicy kruiden en een broodje.	€ 9,5
<b>Winterse sashimi</b> Rauwe zalm, gemarineerd, met rode biet, knolselderijmayonaise, dingesneden tonijn, edamame boontjes en een wasabi-sesamcracker.	€ 11
<b>Huisgemaakte boerenpaté</b> Gevuld met kip, gehakt en pistache, omwikkeld met spek, geserveerd met pruimen-abrikooschutney en boerentost.	€ 9
<b>Carpaccio</b> Met rucola, tomaat, Old Amsterdam, pijnboompitten en pesto-mayonaise.	€ 10,5
<b>Steak tartaar "klassiek bereid"</b> Met boerentost, truffelmayonaise en een langzaam gegaarde eidooier.	€ 11
<b>Geitenkaas met nootjes omwikkeld</b> Met gepofte rode biet, bieterbal, appelbeignets, rucola en honing-tijm dressing.	€ 9,5
<b>Falafel (Vegan)</b> Huisgemaakte zoeteaardappelfalafel in een mini pita, met een salade van spinazie, quinoa, kikkererwten en een pittige saus van rettich.	€ 8
<b>Oma Bep's knolselderij steaks (Vegan)</b> Van de Mibrasa met puree van witte bonen, chimichurrie en een krokantje van groentechips.	€ 7,5
<b>Toch nog geen keuze kunnen maken?</b> Laat u verrassen door een selectie van onze voorgerechten o.a. een klein tomatensoepje, Italiaanse hammen en crostini's.	€ 13,5

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

Broodje chocopasta, aardbeienjam of jonge kaas € 3

## Voorgerechtes

Tomatensoepje € 4,5

Fruit op een stokje verse aardbeien, banaan, meloen en ananas € 6

Ham met meloen, dungseden Serranoham, meloen en honing € 6,5

**Kindermenu's met frites, appelmoes en koude sausjes** € 7

Keuze uit: kipnuggets, kroket, kaassoufflé, frikadel of groentekroket.

**Broodje hamburger van de grill** € 9

Met een plakje kaas ijsbergsla en tomaat.

**Stokje varkenshaassaté** € 9

Met satésaus.

**Voor de gezonde trek** € 12,5

Gebakken schelvisfilet of biefstukspiesje, geserveerd met spinazie en gebakken aardappeltjes.

**Puntzak frietjes** € 3,5

Met mayonaise en ketchup.

**Huisgemaakte pizza** (klein € 5,5 of groot € 10,5)

Met verse tomaat, tomatensaus, mozzarella, pesto en geraspte jonge kaas.

Extra: salami, ananas of ham € 1 per supplement.

**Spaghetti bolognese** € 8,5

Met vegetarisch gehakt, tomatensaus en geraspte jonge kaas.

**American pancakes** € 7,5

Drie versgebakken pancakes met stroop, poedersuiker en aardbeien jam.

**Voor de allerkleinste, Spruit baby- en peutermenu** € 5

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

Wortel twist vanaf 4-8 maanden	Zachte puree van wortel, zoete aardappel en basilicum.
Zoet stamppotje vanaf 8-12 maanden	Stamppotje van wortel, pompoen, zoete aardappel ui en linzen.
Bulgur ratjetoe vanaf 12 maanden	Bulgur met ratatouille van tomaat, courgette, aubergine en basilicum.

gewoon gastrij genieten

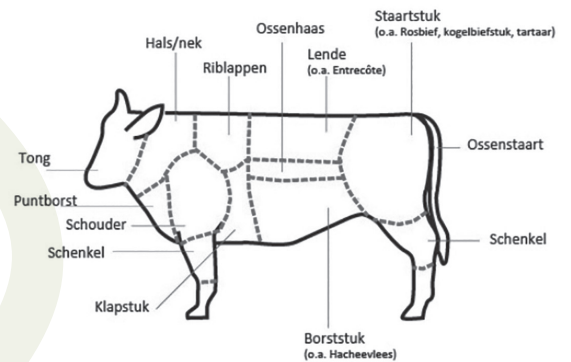
# Hoofdgerechten (vanaf 17.<sup>00</sup> uur te bestellen)

## Mibrasa specials

Voor de echte "meat lovers" uiteraard bereid met onze Mibrasa indoor houtskool grill.

Tournedos Braziliaans*	150 gram € 21,5	220 gram € 28,5
Wieringerweide Bavette*	-	220 gram € 22,5
Asian spare ribs	400 gram € 18,5	600 gram € 21,5
Cote d' boeuf (750 gram per 2 personen)*	-	750 gram € 31,5 p.p.

Keuze uit peperroomsaus, rode portsaus of truffel-roomsaus \*



## Meat classics

- Flamed grilled black angus burger (220 gram)** € 17,5  
Rosé gebakken met jalapeño peper, tomaat, Old Amsterdam, zoet-zuur, bbq saus en knapperige ijsbergsla.
- Boerenkip van onze rotisseur** € 18,5  
½ Braadkip van het platteland met geroosterde worteltjes en spicy kruidenmix.
- Saté van de haas** € 18  
Gemarineerde varkenshaas met satésaus, huisgemaakte aardappelsalade, atjar en kroepoek.
- French mouton** € 21,5  
Gemarineerde schapenhaasjes met Provençaalse kruiden en honing-tijmsaus.

Uiteraard worden onze hoofdgerechten geserveerd met bijpassend seizoensgarnituur, frites, veganmayonaise en compôte.

### Mocht u toch nog iets bij willen bestellen:

Gepofte aardappel, groene salade of gebakken aardappels.  
Per supplement € 3,5

# Hoofdgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

## Visgerechten

**Op de huidgebakken kabeljauw** € 18,5  
Met aardappelpuree, spinazie geserveerd met romige Zaanse mosterdsaus.

**Schelvis "au papillote"** € 18  
In folie bereide schelvis, met witte wijn en julienne van groenten.

**Tonijnsteak van de Mibrasa grill** € 21  
Roodgebakken en lauwwarm geserveerd met roergebakken groenten, noedels en sesamwoksaus.

## Vegetarische gerechten

**Shepherd's Pie** € 18  
Met vegetarisch gehakt, aardappelpuree, linzen, rode kool, appel in een jasje van bladerdeeg en gegratineerd met kaas.

**Indian Curry (Vegan)** € 17,5  
Met zoete aardappelkofta, huisgemaakt naanbrood, pittige Malaisaus en een salade van spinazie, koriander en kikkererwten.

**Ravioli van bospaddenstoelen, pompoen en rucola** € 18,5  
Met een saus van pompoen, geserveerd met Parmezaanse kaas en een salade van spinazie en rucola.  
(Kan ook veganistisch besteld worden)

**Noord-Afrikaanse Tajine (Vegan)** € 18,5  
Rijkelijk gevulde tajine met kikkererwten, linzen, Limabonen, verse groenten, aardappel, beefreepjes, koriander en harissa kruiden en geserveerd met Turks brood.



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

## Ice Fondue

IJskoud, mysterieus en zeer lekker.

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

1ste en 2e persoon

€ 10,5 p.p.

3e, 4e en 5e persoon

€ 7,5 p.p.

## Scroppino

€ 8

Klassiek Italiaans ijsdrankje met prosecco, limoncello en citroenijs.

## Chocolate Cookies

€ 7,5

Huisgemaakte chocolade notenkoekje, lauwwarm geserveerd met cookies ijs, abrikozencompôte en chocoladesaus.

## Tiramisu op zijn Ruitershuys

€ 7,5

Met verse mascarpone, opgewekte aardbeien, merengue, langevingers en een bol wit chocolade-ijs.

## Apfelstrudel

€ 7,5

Lauwwarm geserveerd uit de oven met vanillesaus en een bol vanille-ijs.

## Dessert proeverij

€ 9,5

Toch nog geen keuze kunnen maken?

Kies dan voor onze proeverij van diverse zoetigheden.

## Kaasplateau Ruitershuys

€ 12,5

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

Heerlijk met een glaasje rode port

€ 3

## Kinderijsjes

Natuurlijk worden onze ijsjes geserveerd met veel lekkers!

Bolletje vanille-ijs en aardbeienijs, slagroom en aardbeiensaus

€ 6,5

of

Chocolade mousse, chocolade-ijs, nootjes, slagroom en chocoladesaus

€ 6,5

# Dranken

## FRISDRANKEN

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

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
Leffe Blond	6,6 %	€ 3,75
Leffe 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
Goose 312 IPA	5,4 %	€ 4,75

## 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
Gebrouwen door vrouwen (Gin Weizen)	6,0 %	€ 4,75

## SAPJES

Appel-perensap	€ 3,00
Appel-vlierbessensap	€ 3,00
Tomatensap	€ 2,50
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	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,30
Espresso Macchiato	€ 2,50
Dubbele espresso	€ 3,50
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, caramel)

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

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

## SPECIALE KOFFIES

Irish koffie whiskey	€ 6,50
Italian koffie amaretto	€ 6,50
Spanish koffie Tia Maria	€ 6,50
Jamaican koffie bruine rum	€ 6,50
Kiss of fire koffie - Tia Maria & Cointreau	€ 6,50

## 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 & citroen	€ 7,50
Smokey Moose	
Cedar smoked Makers Mark whiskey, angostura bitter, suiker & sinaasappel	€ 7,50
Mojito	
Bacardi, suiker, munt, limoen & 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	€ 5,00	€ 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

## 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 !