

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 alcoholcontrole (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 10.³⁰ uur tot 16.³⁰ uur)

Soepen met een klein broodje

Pomodori-tomatensoep met vegan room.	€ 5,50
Thaise groene currysoep met noedels, groente en vegetarische kipstukjes.	€ 6,00
Soep van de maand "wisselende seizoenssoep".	€ 6,00

Broodjes

(Keuze uit bruin of wit boerenlandbrood of healthy rode biet en oerzaden)

Broodje Old Heemskerk.	€ 6,00
Gerookte zalm, buffelmozzarella en venkelmayonaise.	€ 10,50
Geitenkaas met honing, nootjes, rucola, appel en rode port- vijgendressing.	€ 9,50
Carpaccio met rucola, tomaat, Old Heemskerk, pijnboompitten en pesto-mayonaise.	€ 9,50
Ossenworst met huisgemaakte piccalilly en zoetzuur.	€ 8,00
Clubsandwich met rosbeef uit eigen keuken, Old Heemskerk, truffelmayonaise en salade.	€ 10,50
Broodje v.d. week "wisselende weekspecial".	€ 8,50

Ruiterhuys Lunchtoppers!

Broodje "Ruiterhuys" roergebakken ossenhaaspuntjes	€ 11,50
Met champignons, taugé, bosui, sesam woksaus, aioli en knapperige ijsbergsla. (Kan ook veganistisch besteld worden met "kipstukjes" van de Vegetarische Slager)	

12-uurtje	€ 9,50
Klein kopje tomatensoep, mini salade, rundvleeskroketje, wrap met kipfilet en guacamole, baguette tosti ham/kaas.	

Lunchproeverij	€ 11,50
Favoriet bij onze gasten, om lekker samen te delen. (vanaf 2 personen) Met o.a. diverse kaas- en vleessoorten, klein soepje, groentekroketje, boerenbrood en veel meer lekkers! (Extra broodzakje € 2,-)	

Maaltijdsalades

Geitenkaas	€ 13,50
Met honing, nootjes, rucola, appel en rode port- vijgendressing.	
Carpaccio "old time Classic"	€ 13,50
Met rucola, tomaat, Old Heemskerk, pijnboompitten en pesto-mayonaise.	
Niçoise met gegrilde tonijn	€ 14,50
Met haricots verts, rode ui, zachtgekookt eitje, ansjovis, olijven en French dressing.	

Healthy section! zonder toevoegingen en allemaal veganistisch!

Booster groene smoothie met spinazie, boerenkool, banaan, jus d' orange en Alkagreens.	€ 5,50
Fleatbread met spread van avocado en edameboontjes met lente ui en spinazie.	€ 8,00
Poké bowl boordevol vitaminen gevuld met groenten, sushirijst en jackfruit.	€ 8,50

gewoon gastrij genieten

Lunchkaart (vanaf 10.³⁰ uur tot 16.³⁰ uur)

Tosti Corner

Tosti's op een rozemarijn focaccia.

Classic, met ham en kaas.	€ 6,00
Cheese, met jong belegen of oude kaas.	€ 6,00
Tuna melt, met tonijnsalade en jonge kaas.	€ 7,00
Italian, met salami, mozzarella, pesto en Italiaanse kruiden.	€ 7,00

Scharreleitje - drie vers gebakken scharreleieren

€ 7,00

Keuze uit ham, kaas of spek € 1,- of rosbief € 1,50 per supplement.

Veganistische scrambled eggs

€ 8,50

Op basis van tofu, met groenten en geserveerd met toast en salade.

Kroketten op boerenlandbrood - Our favorite brands

Uiteraard worden onze kroketten geserveerd met, zoetzuur, mosterdmayonaise en salade.

Holtkamp draadjsvleeskroketten.	€ 9,00
Oma Bobs kaas-rucolakroketten.	€ 8,00
Van Dobben kipsaté-kroketten.	€ 9,00
Amsterdamse groentekroketten.	€ 7,00

Voor de grotere trek!

Geserveerd met een klein broodje, salade, verse frites en mayonaise.

Saté van de haas (2 stokjes van 100 gram) € 18,00

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

Stoere burger € 18,00

Heerlijk malse burger van 100% rundvlees uit onze Mibrasa grill. Geserveerd op een hamburgerbroodje, BBQ saus, gefrituurde uienringen, Old Heemskerk, sla, augurk en tomaat.

Tournedos van Braziliaans rund (180 gram) € 24,50

Geserveerd met peperroomsaus.

Fish en chips op zijn Ruiterhuys € 17,50

Krokant gefrituurde kabeljauw met venkelmayonaise en een krokante aardappel met limoencrème fraîse.

Ambachtelijk gemaakte Ravioli € 18,50

Gevuld met ricotta van biologische sojamelk, zongedroogde tomaat en rucola geserveerd met tomatensaus verse basilicum en salade.

gewoon gastvrij genieten

Borrelkaart (vanaf 10.³⁰ uur tot de keuken sluit)

Starters

Lekker om mee te beginnen of gewoon bij de borrel!

Broodplankje ambachtelijk gebakken brood met heerlijke dippers. € 3,00

Schaaltje met overheerlijke gemarineerde olijven uit de Toscane. € 4,50

Oesters "Fine de Claire Nr. 3" € 2,50 p.st.

Met citroen, fijngesneden sjalot en kruidenvinaigrette.

Nacho's uit de oven € 8,50

Met gesmolten kaas, jalapeño peper, zure room, guacamole en huisgemaakte salsa.

Extra guacamole € 1,00.

Ruiterhuys borrelplank (voor ca. twee personen) € 15,00

Met vers gesneden ham, ossenworst met huisgemaakte piccalilly, oude kaas, bitterballen en kaasstengels met brood en dippers.

Bruschetta's € 12,00

Rijkelijk belegd met carpaccio, huisgerookte zalm, serranoham en geserveerd met olijven.

Flatbread (veganistisch) € 9,50

Met spread van avocado en edameboontjes, hummus van kikkererwten en ras el hanout en artisjokcrème.

Gamba pannetje € 9,50

Met hete knoflook-balisaus, dungseden prei en een broodje.

Mix and match

Stel uw eigen bittergarnituur samen, uw favoriete keuze te bestellen. (vanaf 4 stuks)

Wij doen de rest!

Kaasstengel € 1,00

Holtkamp draadjesvleesbitterbal € 1,00

Vlammetje € 1,00

Mini loempia € 1,00

Mini frikandel € 1,00

Mini groentekroket € 1,00

Samosa € 1,50

Gamba in een krokant jasje € 1,50

Voorgerechten (vanaf 17.⁰⁰ uur te bestellen)

Soepen met een klein broodje

Pomodori-tomatensoep met vegan room.	€ 5,50
Thaise groene currysoep met noedels, groente en vegetarische kipstukjes.	€ 6,00
Soep van de maand "wisselende seizoenssoep".	€ 6,00

Voorgerechten

Gamba's Met hete knoflook-balisaus, dingesneden prei en een broodje.	€ 9,50
Sashimi Licht gegrilde tonijn met sesam, zalm, wakame bitterbal, sojasaus, edameboontjes en wasabimayonaise.	€ 12,00
Onsje Gravad lax Heerlijk huisgerookte zalm uit onze eigen rookoven, ingelegd met mosterd, dille en geserveerd met toast.	€ 10,50
Oosterse pekingeend Kruidenflensjes met pekingeend, geserveerd met hoisinsaus, cashewnootjes en ingelegde groente.	€ 11,00
Carpaccio "old time Classic" Met rucola, zongedroogde tomaat, Old Heemskerk, pijnboompitten en pesto-mayonaise.	€ 10,50
Steak tartaar "surf en turf" Tartaar van Hollands rund, zachtgekookt eitje, anjovis, kroketje van krab en kreeftenmayonaise.	€ 11,00
Zuid-Afrikaanse huisgemaakte samoosas Veganistische samoosas gevuld met kokos, groente, kruiden en linzen op kikkererwtenpuree met abrikozen-mangochutney en pikante harissasaus.	€ 8,50
Oosterse pulled jackfruit Mini bapao gevuld met Oosters gemarineerde jackfruit, in zoetzuur ingelegde groenten, hoisinsaus, sambalsaus en cashewnootjes.	€ 9,50
Caprese Buffelmozzarella, geserveerd met gegrilde groenten, basilicum, pijnboompitten, balsamico en tomatengelei.	€ 10,50
Toch nog geen keuze kunnen maken? Laat u verrassen door een selectie van onze voorgerechten met o.a. een klein tomatensoepje, Italiaanse hammen en crostini's.	€ 13,50

Hoofdgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

Visgerechten

Fish en chips op zijn Ruitershuys

Krokant gefrituurde kabeljauw met venkelmayonaise en een krokante aardappel met limoen-crème fraîche.

€ 17,50

Visserspannetje

Combinatie van zalm en heilbot, huisgerookte zalm, lente ui en gegratineerd met kruidenroomkaas.

€ 19,50

Tonijnsteak

Roodgebakken tonijnsteak van de Mibrasa grill, met eiernoedels, groenten en sesam woksaus.

€ 22,00

Gamba pannetje XL

Met hete knoflook-balisaus, dungseden prei en een broodje.

€ 19,00

Vegetarische en veganistische gerechten

Roti veganistisch

Boordevol groenten, zoete aardappel, curry madras en kokos geserveerd met pikante boontjes en plaatbrood.

€ 18,00

Thaise Pad Thai

Roergebakken noedels met groenten, cashewnoten, vegetarische kipspiesjes teriyaki, gemarineerde ananas en omeletreepjes.

€ 18,50

Gepofte zoete aardappel

Gevuld met bulgur, linzen, rucola en zongedroogde tomaat, knoflook met een roomsausje van dille.

€ 17,50

Ambachtelijk gemaakte Ravioli

Gevuld met ricotta van biologische sojamelk, zongedroogde tomaat, rucola, geserveerd met tomatensaus, verse basilicum en salade.

€ 18,50

Hoofdgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

Mibrasa specials

Voor de echte "meat lovers" uiteraard bereid in onze Mibrasa houtskoolgrill.

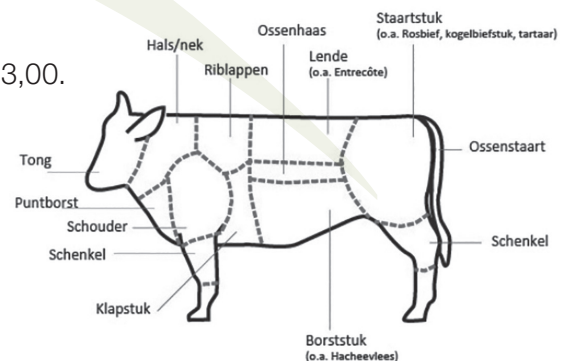
- | | |
|---|-------------------|
| Stoere burger | € 18,00 |
| Heerlijk malse burger van 100% rundvlees uit onze Mibrasa grill. Geserveerd op een hamburgerbroodje met BBQ saus, gefrituurde uienringen, Old Heemskerk, sla, augurk en tomaat. | |
| Saté van varkenshaas | € 18,00 / € 21,00 |
| Met satésaus, atjar, aardappelsalade en kroepoek, keuze uit 2 of 3 stokjes van 100 gram. | |
| Boerenkip van onze rôtitisseur | € 18,50 |
| Braadkip van het Franse platteland geserveerd met spicy cajun potato wedges en frisse selderijsalade. | |
| Cajun style pork | € 19,50 |
| Botermalse varkensribroast aan het bot, met salsa verde en cajunmayonaise. | |
| Sirloin steak | € 22,00 |
| Malse biefstuk geserveerd met gebakken champignons en huisgemaakte knoflookboter. | |
| Rib-eye van de dubbelkoe (230 gram) | € 24,50 |
| Geserveerd met rode port-saus. | |
| Tournedos van Braziliaans rund (180 gram) | € 24,50 |
| Geserveerd met peperroomsaus. | |
| Pan op tafel (vanaf 2 personen te bestellen) | € 22,50 p.p. |
| Toch nog geen keuze kunnen maken? Kies dan voor een combinatie van boerenbraadkip, cajun varkensribroast en sirloin steak met salsa verde en gegrilde groenten. | |
| Porterhouse steak, voor uzelf of om samen te delen (900gram) | € 58,00 |
| Heerlijke t-bone van ossenhaas en entrecote, geserveerd met rode port- en peperroomsaus. | |

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

Extra supplementen om bij te bestellen:

Groene salade met komkommer, tomaat, rode ui en croutons € 3,00.

Gebakken aardappels, cajun style € 3,50.



gewoon gastrij genieten

Kindergerechten (vanaf 10.³⁰ uur te bestellen)

Broodje chocopasta, aardbeienjam of jonge kaas. € 3,00

Voorgerechtigtes

Tomatensoepje. € 4,50
Fruit op een stokje, verse aardbeien, banaan, meloen en ananas. € 6,00
Ham met meloen, dungesneden serranoham, meloen en honing. € 6,50

Kindermenu's met frites, appelmoes en koude sausjes € 7,50

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

Broodje hamburger of een stokje varkenshaas saté. € 9,00

Voor de gezonde trek € 12,50

Gebakken kabeljauw of biefstukje met spinazie a la crème en gebakken aardappels.

Puntzak frietjes met mayonaise en ketchup. € 3,50

Huisgemaakte pizza Margherita € 9,50

Met verse tomatensaus, mozzarella, pesto en geraspte jonge kaas.
Extra: ham, salami of ananas € 1,00 per supplement.

Spaghetti bolognese € 8,50

Met vegetarisch gehakt, tomatensaus en geraspte jonge kaas.

American pancakes € 7,50

Drie versgebakken pancakes met stroop, poedersuiker en aardbeienjam.

Voor de allerkleinsten, Spruit baby- en peutermenu € 5,00

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.

Desserts (vanaf 10.³⁰ uur te bestellen)

Triple chocolat Warm chocoladetaartje, chocolademousse en een bol chocolade-ijs.	€ 7,50
Crème brûlée Van vanille met een krokant laagje van bruine suiker en vanille-ijs.	€ 7,50
Blueberry cheesecake Huisgemaakte cheesecake, geserveerd met yoghurtijs en saus van blauwe bessen.	€ 7,50
Scroppino Klassiek Italiaans ijsdrankje met prosecco, limoncello en citroenijs.	€ 8,00
Trifle Veganistische trifle van soja hangop, granola, pecannoten, rood fruit en sorbetijs.	€ 8,00
Dessert proeverij Toch nog geen keuze kunnen maken? Kies dan voor onze proeverij van diverse zoetigheden.	€ 9,50
Kaasplateau Ruitershuys Heerlijk ambachtelijke boerenkazen uitgezocht door onze Maître Fromager René Koelman van kaashuis Bourgondisch Lifestyle uit Beverwijk. Heerlijk met een glaasje rode port.	€ 12,00 € 3,00
Ice Fondue Ijskoud, mysterieus en zeer lekker. Met -196 graden Celcius uw eigen bonbons maken met vers fruit, chocolade en slagroom. Vanaf 2 personen te bestellen. Extra 3e, 4e en 5e persoon.	€ 10,50 p.p. € 7,50 p.p.

Kinderijsjes

Uiteraard worden onze kinderijsjes versierd met heel veel lekkers!

Bolletje vanille-ijs en aardbeienijs, slagroom en aardbeiensaus. € 6,50

of

Chocolademousse, chocolade-ijs, nootjes, slagroom en chocoladesaus. € 6,50

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 vlierbessen- bloesem, 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
Sancti Adelberti (Egmonds Abdijbier)	7,5 %	€ 3,95
Wisselbier op de tap * **	var.	€ 4,75
Seizoensbier **	var.	€ 4,25

BIEREN UIT DE FLES

Amstel Radler 0.0	0,0 %	€ 2,55
Hertog-Jan Bastard	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
Wisselbier * **	var.	€ 4,75

* vraag het onze medewerker

** variabel

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

gewoon gastrij genieten

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

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 !