

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 room. € 6,50
- Rijkelijk gevulde uiensoep met bladerdeeg en oude kaas. (12 minuten gratineren) € 7,00
- Soep van de maand "wisselende seizoenssoep". € 7,00

Broodjes

- ⊙ (Keuze uit bruin of wit boerenlandbrood of een healthy spinazie ciabatta + 0,50)
- Broodje Old Heemskerk. € 6,50
- Flammkuchen met huisgerookte zalm en kruidenroomkaas, rode ui en kappertjes. € 11,75
- Geitenkaas omwikkeld met nootjes, afgeblust met marsala honing en room. € 10,50
- Carpaccio met rucola, tomaat, Old Heemskerk, pijnboompitten en pesto-mayonaise. € 11,50
- Black Truffel hotdog met koolsalade, truffelmayonaise en een hotdogbroodje. € 9,50
- BLT club sandwich met gerookte kip, sla, guacamole, tomaat en bacon. € 11,50
- Broodje v.d. week "wisselende weekspecial". € 9,50
- ⊙ Flatbread met pulled Jackfruit "cajun style" en homemade BBQ saus. € 9,50

Ruiterhuys Lunchtoppers!

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

12-uurtje

- € 10,75
- Klein kopje tomatensoep, mini salade, rundvleeskroketje, wrap gevuld met scrambled eggs (koud), bacon mayonaise en een focaccia tosti ham/kaas.

Lunchproeverij

- € 11,75
- Favoriet bij onze gasten, om lekker samen te delen. (te bestellen vanaf 2 personen)
- Met o.a. diverse kaas- en vleessoorten, klein soepje, groentekroketje, boerenbrood en veel meer lekkers! (Extra broodzakje € 2,-)

Maaltijdsalades

- ⊙ **Healthy salade** € 13,75
- Met gegrilde groenten, bulgur, kikkererwten, freekeh, krokante tuinbonen, olijven en feta.
- (kan ook veganistisch besteld worden)

Carpaccio "old time Classic"

- € 13,75
- Met rucola, tomaat, Old Heemskerk, pijnboompitten en pesto-mayonaise.

Healthy section! Zonder toevoegingen en allemaal veganistisch! ⊙

- Smoothies** Maandelijks wisselende "superbooster" vraag naar onze special van de maand. € 7,00
- Super gezond** Spinazie ciabatta belegd met hummus, krokante tuinbonen, spinazie, freekeh, rucola en zwarte knoflook yoghurt dip. € 9,00
- Healthy acai bowl** Huisgemaakte yoghurt in een bowl met vers fruit en granola. € 10,50

Lunchkaart (vanaf 10.³⁰ uur tot 16.³⁰ uur)

Tosti Corner

Tosti's op een bruine focaccia of witte rozemarijn focaccia.

Classic, met ham en kaas.	€ 6,50
Cheese, met jong belegen of oude kaas.	€ 6,00
French, met brie, vijgenjam en jambon d'Ardenne.	€ 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 € 1,50 per supplement.

🌱 Veganistische scrambled eggs "Roti style" € 9,00

Op basis van tofu, met kerrie groenten, pikante boontjes en een roti wrap.

Kroketten op boerenlandbrood - Our favorite brands

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

Holtkamp draadjsvleeskroketten.	€ 9,00
Oma Bobs kaas-rucolakroketten.	€ 8,00
Kwekkeboom ambachtelijke goulashkroketten.	€ 9,00
Amsterdamse groentekroketten.	€ 8,00

Voor de grotere trek!

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

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

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

Spicy chiliburger (220 gram) € 18,00

Heerlijk malse burger van 100% rundvlees uit onze Mibrasa grill. Geserveerd op een sesambroodje met homemade chili-mayonaise, gefrituurde uienringen, bacon, sla, augurk en tomaat, overgoten met Hollandse brie.

Bavette Steak € 22,50

Malse Schotse, gras gevoerde bavette steak met peperroomsaus.

Visserspannetje € 19,50

Combinatie van witvis, gestoofd in grove mosterdsaus, lente-ui en spinazie.

Ambachtelijk gemaakte Ravioli € 18,50

Handgemaakte ravioli gevuld met pompoen en paddenstoelen geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas.

gewoon gastrij 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. € 4,50
- 🍷 Flatbread uit de Mibrasa grill met knoflook aioli en olijfolie met zeezout. € 5,00
- 🍷 Schaaltje met overheerlijke gemarineerde olijven uit de Toscane. € 4,50

- Oesters "Fine de Claire Nr. 3"** € 3,00 p.st.
Geserveerd met rode wijnazijn, sjalot, citroen en peterselie.

- Nacho's uit de oven** € 9,25
Met jalapeño peper, zure room, guacamole, huisgemaakte salsa, overgoten met een trio van kaas. Extra guacamole € 1,50.

- Ruiterhuys borrelplank voor twee personen** € 15,50
Met vers gesneden serranoham, ossenworst, oude kaas, bitterballen en kaastengels met brood en dippers.

- Bruschetta's** € 12,00
Rijkelijk belegd met carpaccio, huisgerookte zalm en serranoham, geserveerd met olijven.

- 🍷 **Flatbread "pizza style"** € 9,50
Broodje uit de Mibrasa grill met hummus, pulled jackfruit en BBQ saus.

- Gamba pannetje** € 10,50
Met hete knoflook-balisaus, dingesneden prei en een broodje.
- 🍷 (Kan ook besteld worden met gamba's van de Vegetarische Slager)

Mix and match

Stel uw eigen bittergarnituur samen, uw favoriete keuze te bestellen. (vanaf 4 stuks)
Wij doen de rest!

- Kaastengel € 1,00 p.st.
- Holtkamp draadjesvleesbitterbal € 1,00 p.st.
- Vlammetje € 1,00 p.st.
- Mini loempia € 1,00 p.st.
- Mini frikandel € 1,00 p.st.
- Mini groentekroket € 1,00 p.st.
- Samosa € 1,50 p.st.
- Gamba in een krokant jasje € 1,50 p.st.

Voorgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

Soepen met een klein broodje

- ◉ Pomodori-tomatensoep met room. € 6,00
- Rijkelijk gevulde uiensoep met bladerdeeg en oude kaas. (12 minuten gratineren) € 7,00
- Soep van de maand "wisselende seizoenssoep". € 7,00

Voorgerechten

- Gamba's** € 10,75
Met pikante knoflook-balisaus, dingesneden prei en een broodje.
◉ (Kan ook besteld worden met gamba's van de Vegetarische Slager)
- Sushi en sashimi** € 12,00
In Japanse tsuyu no moto ingelegde zalm sashimi, maki van tonijn en komkommer ingelegde gember, wakamé en togarashi mayonaise.
- Drieluik van vis** € 10,75
Zalmbonbon gevuld met avocado en garnaltjes, mini carpaccio van gerookte botervis, antiboise en een kroketje van kreeft.
- Terrine de canard** € 11,25
Huisgemaakte terrine van gekonfijte eendenbout, rillettes, gerookte eendenborst, toast en vijgen-portdressing.
- Carpaccio "old time Classic"** € 11,00
Met rucola, zongedroogde tomaat, Old Heemskerk, pijnboompitten en pesto-mayonaise.
- Steak tartaar** € 11,00
Inmiddels al een klassieker, tartaar van Hollands rund, zachtgekookt eitje, ansjovis, truffelmayonaise en boerentost.
- Geitenkaas** € 10,50
In noten omwikkelde geitenkaas, geflambeerd in marsala, afgeblust met honing en room, geserveerd met rucola en boerenbrood.
- ◉ **Dim sum** € 10,50
Handgemaakte gyoza (dumplings) gevuld met groenten en bospaddenstoelen, geserveerd in een shiitake bouillon.
- ◉ **Ku lo kai** € 9,50
Een Chinese klassieker. In beslag gefrituurde kip- bonenballetjes, geserveerd met zwarte bonensaus, rauwkost en zoetzuren tomatenchutney.
- Toch nog geen keuze kunnen maken?** € 13,50
Laat u verrassen door een selectie van onze voorgerechten met o.a. een klein tomatensoepje, Italiaanse hammen en crostini's.

Hoofdgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

Visgerechten

Zalm op eikenhout

Terug van weggeweest! Uit onze Mibrasa grill bereide zalm op eiken met een kruidenkorst en zwarte knoflook aioli.

€ 19,50

Visserspannetje

Combinatie van witvis, gestoofd in grove mosterdsaus, lente-ui en spinazie.

€ 19,50

Spaghetti aglio olio e peperoncino

In knoflook en chilipeper bereide spaghetti met schaal- en schelpdieren, dingesneden prei en groene kruiden.

€ 21,50

Vegetarische en veganistische gerechten



Indian curry

Pittige curry madras met zoete aardappel, pompoen, groenten, gele pandanriest, raita en naanbrood.

€ 18,75



Gepofte courgette

Gevuld met bulgur, kikkererwten, hummus, paksoi, pittig vegetarisch gehakt en een zwarte knoflook dip.

€ 18,50

Ambachtelijk gemaakte Ravioli

Handgemaakte ravioli gevuld met pompoen en paddenstoelen geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas.

€ 18,50

Kaasfondue Ruitershuys style

Gesmolten Provençaalse brie met een groentekistje, stokbrood en druiven.

€ 20,50

Hoofdgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

Mibrasa specials

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

Spicy chiliburger (220 gram)

€ 18,00

Heerlijk malse burger van 100% rundvlees uit onze Mibrasa grill. Geserveerd op een sesambroodje met homemade chili-mayonaise, gefrituurde uienringen, bacon, sla, augurk en tomaat, overgoten met Hollandse brie.

Saté van de haas (2 stokjes van 100 gram)

€ 18,00

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

Boerenkip van onze rôtisseur

€ 18,50

Halve braadkip van het Franse platteland, geserveerd met Provençaalse kruiden en aardappelgratin.

Pork rib roast

€ 21,50

Botermalse varkens rib roast aan het bot, met mediterrane jus en Provençaalse bistro aardappeltjes.

Brisket van Australisch rund

€ 20,50

Graan gevoerd, op lage temperatuur gegaard en daarna op hoge temperatuur geroosterd, geserveerd met een andijviestamppot en rode-wijnsaus.

Bavette Steak (220 gram)

€ 22,50

Malse Schotse, gras gevoerde bavette steak met peperroomsaus.

Ossobuco d'Agnello

€ 21,50

Heerlijke schenkel van jaarling, gestoofd in ras el hanout kruiden en geserveerd met groenten en Turks brood.

Pan op tafel (per 2 personen te bestellen)

€ 22,00

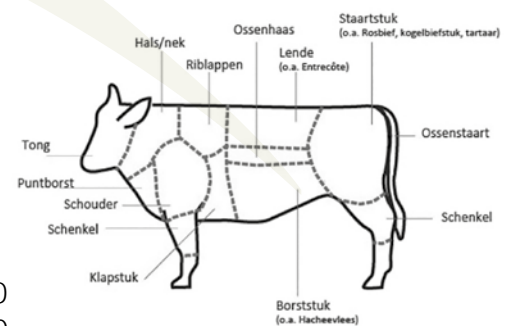
Toch nog geen keuze kunnen maken? Kies dan voor een combinatie van boerenbraadkip, varkens rib roast en getrancheerde bavette steak met pikante chimichurri en rode-wijnsaus.

Chateaubriand (440 gram) voor twee personen

€ 59,00

Paradepaardje onder het rund, middenstuk van Hollandse ossenhaas bereid in onze Mibrasa grill geserveerd met aardappelgratin, 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 Provençaalse aardappels. € 3,50

gewoon gastrij genieten

Kindergerechten (vanaf 10.³⁰ uur te bestellen)

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

Voorgerechtes

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

Puntzak frietjes

Met mayonaise en ketchup. € 3,50

American pancakes

Drie versgebakken pancakes met stroop, poedersuiker en aardbeienjam. € 7,50

Kindermenu's

Met frites, appelmoes en koude sausjes. € 7,50

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

Spaghetti bolognese

Met vegetarisch gehakt, tomatensaus en geraspte jonge kaas. € 8,50

Broodje hotdog of een stokje varkenshaas saté.

€ 9,00

Huisgemaakte pizza Margherita

Met verse tomatensaus, mozzarella, pesto en geraspte jonge kaas. € 9,50

Extra: ham, salami of ananas € 1,00 per supplement.

Voor de gezonde trek

Gebakken zalmfilet of biefstukje met spinazie a la crème en gebakken aardappels. € 12,50

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 stampotje vanaf 8-12 maanden.	Stampotje 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)

Hopjes crème brûlée

Met een krokant laagje van bruine suiker en vanille-ijs.

€ 7,50

Bananen cheesecake

Huisgemaakte bananen cheesecake met sticky toffee, chocoladebodem, nootjes en bananenijs.

€ 7,50

Scroppino

Klassiek Italiaans ijsdrankje met prosecco, limoncello en citroenijs.

€ 8,00

Oeps!

Omgevallen bloempotje met chocolade brownie-crumble, noten, witte chocolademousse en vlierbessen ijs.

€ 7,50

Veganistische pancakes

Met sinaasappelsaus, yoghurt, bosvruchten en citrus sorbet.

€ 7,50

Dessert proeverij

Toch nog geen keuze kunnen maken?

Kies dan voor onze proeverij van diverse zoetigheden.

€ 9,50

Plateau boerenkazen (5 soorten kazen)

Geselecteerd door onze Maître Fromager René Koelman van Bourgondisch Lifestyle uit Beverwijk.

€ 12,00

Heerlijk met een glaasje rode port.

€ 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

Witte chocolademousse, chocolade-ijs, nootjes, slagroom en chocoladesaus.

€ 6,50

Dranken

FRISDRANKEN

Coca-Cola		€ 2,75
Coca-Cola light		€ 2,75
Fanta sinas		€ 2,75
Sprite		€ 2,75
Fanta cassis		€ 2,75
Rivella		€ 2,75
Bitter lemon		€ 2,75
Tonic		€ 2,75
GingerAle		€ 2,75
IceTea Green (non-sparkling)		€ 2,75
IceTea		€ 2,75
Chaudfontaine still of sparkling		€ 2,75
Spa blauw	75 cl.	€ 4,75
Spa rood	75 cl.	€ 4,75
Fristi		€ 2,50
Chocomel		€ 2,75
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 %	€ 2,75
Hertog-Jan Weizener	5,7 %	€ 3,80
Lefte Blond	6,6 %	€ 3,80
Lefte Dubbel	6,5 %	€ 4,10
Texels Skuumkoppe	6,0 %	€ 4,10
Sancti Adelberti (Egmonds Abdijbier)	7,5 %	€ 4,10
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 Bastaard	2,7 %	€ 3,85
Jupiler 0.0	0,0 %	€ 2,55
Liefmans	3,8 %	€ 3,50
Duvel	8,5 %	€ 4,10
Kwakbier	8,5 %	€ 4,90
Wisselbier * **	var.	€ 4,75

* vraag het onze medewerker

** variabel

SAPJES

Appel-perensap	€ 3,00
Appel-vlierbessensap	€ 3,00
Tomatensap	€ 2,75
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	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Espresso Macchiato	€ 2,60
Dubbele espresso	€ 3,75
Koffie verkeerd	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 2,85
Chai Latte	€ 3,25

Alle koffie's zijn décafé te bestellen.

Ook met een smaakje te bestellen + € 0,60
(vanille, amaretto, kaneel, caramel)

Thee	€ 2,50
Verse muntthee	€ 3,50
Gemberthee	€ 3,50

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
Castricum's Koffielikeur	€ 4,00

COCKTAILS

Moscow Mule € 7,50
Vodka, gingerbeer, munt en citroen

Gin Tonic € 7,50
Bombay gin met tonic, munt & citroen

Smokey Moose € 7,50
Cedar smoked Makers Mark whiskey, angostura bitter, suiker & sinaasappel

Mojito € 7,50
Bacardi, suiker, munt, limoen & spa

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 gastrij 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 Pinodoncel 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 !