

We also offer a wide selection of beers. Tap: Amstel, Mannenliefde, Texels Skuumkoppe, De Koninck, Vedett Extra White, Brugse Zot. And many by the bottle, ask your waiter!

House wines white

Airén-Sauvignon Blanc, Bod.Latúe (B)	gl 3,75	carafe 14,50/29
Bianco di Custoza, Zenato	gl 3,95	bottle 23,50
Chardonnay 'Le Pigéonnier', d'Argeliers	gl 3,95	bottle 23,50
Terre & Mer, sweet white wine	gl 3,75	bottle 22,50

House wines red/rosé

Cabernet Sauvignon, Don Alexandro, Chili	gl 3,75	carafe 14,50/29
Merlot d'Oc, Philippe Charmille	gl 3,95	bottle 23,50
Sangiovese di Toscana, Caparzo	gl 3,95	bottle 23,50
Pays d'Oc, Domaines R.Vic (rosé)(B)	gl 3,85	carafe 15,50/31

White

Schouwen-Duivenland:		
Auxerrois Pinot Gris '15, De Kleine Schorre		27,50
Elzas:		
Tokay Pinot Gris '15, Gustave Lorentz		26,00
Pinot Blanc '15, Domaine Fernand Engel (B)		24,00
Rheinhessen:		
Riesling Trocken '15, Raddeck (B)		25,50
Loire:		
Touraine Cristal '16, Paul Buisse		23,50
Menetou Salon '15, Domaine de Châtenoy		29,00
Sancerre '15, Domaine du Nozay	gl 6,00	30,50
Bourgogne:		
Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes '15, Dom. Vaupré	gl 5,95	29,75
St. Véran Les Climats '15, Domaine des Poncetys		28,00
Chablis '15, Domaine Joseph Garnier (B)		28,00
Rhône:		
Condrieu Chéry '14, Rémi Niero		48,00
Côtes du Rhône Blanc Reserve '15, Fam. Perrin		26,00
Languedoc:		
Révélation Chardonnay '15, Badet Clément	gl 4,90	24,50
Viognier '16, Domaine des 3 Châteaux	gl 4,60	24,00
Piquepoul '16, Henri Richemer		22,50
Provence:		
Cassis '15, Clos Sainte Magdeleine		34,75
Kamptal:		
Grüner Veltliner Steinhaus'16, Weszeli	gl 5,30	27,50
Wagram:		
Weissburgunder '16, Waltner		23,50
Trentino:		
Pinot Grigio '15, Franco Cesconi (B)	gl 5,50	28,00
Toscane:		
Toscana Bianco '15, Fattoria Selvapiana (B)		26,00
Vinho Verde:		
Alvarinho QM Vinho Verde, Quintas de Melgaço		25,00
Rueda:		
Belondrade y Lurton '15, Belondrade		43,00
Colagón Rueda '15, Palacio de Bornos		23,00
Gallura (Sardinië):		
Vermentino Lintori '15, Capichera		26,00
Santorini:		
Assyrtiko-Athiri '15/'16, Sigalas		31,00

Red

Beaujolais:		
Fleurie 'Clos de la Roilette' '15, Domaine Coudert		28,00
Pfalz:		
Spätburgunder 'SP' '15, Hensel	gl 5,00	25,00
Loire:		
Rouge aux Lèvres '16, Bainbridge & Cathcart (B) (N)		27,50
Bourgueil Lucien Lamé '11, Lamé Delisle Boucard		23,50
Bourgogne:		
Bourgogne Pinot Noir '15, Buisson Battault		31,00
Santenay Clos de Hâtes '11, Hubert Lamy		40,00
Bordeaux:		
Saint Emilion '14, Château Barberousse		31,00
Médoc '12, Château la Tour de By		36,00
Rhône:		
Côtes-du-Rhône '15, Dom. des Chanssaud (B)		24,00
Châteauneuf du Pape '13, Dom. des Chanssaud (B)	gl 6,90	35,50
Crozes Hermitage '14, Emmanuel Darnaud		33,50
Provence:		
Côtes de Provence '14, Château De Saint Martin		28,00
Languedoc:		
Minervois Cuvée Emma '14, Dom. Lignères		24,50
Wagram:		
Zweigelt '15, Waltner		23,00
Ribera del Duero:		
Ribera del Duero Roble '15, Figuero		25,00
Rioja:		
Rioja Crianza Gustales '13, Bodegas Navajas	gl. 4,80	24,00
Veneto:		
Amarone Classico '12, Zenato	gl 8,25	44,00
Piemonte:		
Barbera d'Asti Avvocata '16, Coppo		25,50
Toscane:		
Brunello di Montalcino '11, Caparzo		39,00
Chianti Rùfina '14, Fattoria Selvapiana (B)		27,50
Penedès:		
Anjoli Priorat '15, Ardèvol & Galceran		28,50
Abruzzen:		
Montepulciano d'Abruzzo '15, Cant. Zaccagnini	gl. 4,95	24,75
Campania:		
Irpinia Aglianico '11, Cavalier Pepe		25,50
Puglia:		
Negroamaro QVIS '15, Tenuta Giustini		23,50

Rosé

Coteaux d'Aix en Prov. Pomponette '15, Ch. Sulauze (B)	25,75
Regaleali Le Rose '16, Tasca Sicilia	26,50

Bubbles

Durello Spumante, Cavazza	5,20/	26,50
Crémant d'Alsace, Domaine Fernand Engel (B)		28,50
Champagne Taittinger, Brut Réserve		57,50

Water

Carafe water without of with gas	0,85/	1,95
Acqua Panna 75 cc / Marie Stella Maris 75 cc	4,50/	4,50

Dessert wine

Sauternes Petit Guiraud '13, Chât. Guiraud	gl.	6,50
Muscat de Frontignan, Château de la Peyrade	gl.	5,75

"Vintages" may not be updated!

"(B)" means: organic.

"(N)" means: "natural" wine