

Je kunt kiezen uit een verrassingsmenu vanaf 3 gangen (entree | hoofd | dessert). Uit te breiden tot 5 gangen met kaas of een tussengerecht. Daar schenken we eventueel een passend wijnarrangement bij.

	DINER	WIJNARRANGEMENT
3	€45,00	€25,00
4	€55,00	€32,50
5	€65,00	€40,00

BIJPASSEND GLAS WIJN €7,50
Speciaal geselecteerd door onze sommelier

SPOOM (TIP VAN MITZI) €7,50
Eentje waar je fris en vrolijk van wordt om het diner extra feestelijk te maken!

HUISWIJNEN

	GLAS	FLES
CANTINA TOLLO, TERRE DI CHIETI MADREGALE BIANCO, 2017 <i>Sappig en frisse wijn uit de Abruzzes</i>	€5,00	€27,50

DOMAINE LALAUERIE, CUVÉE PRESTIGE ROUGE, 2018 <i>Lekker pittig rood fruit met een goede ruggengraat vol karakter</i>	€5,00	€27,50
---	-------	--------

MOUSSERENDE WIJNEN

JAILLANCE, BROUETTE PRESTIGE BRUT <i>Bloemig en fruitig in de neus, met een lichtkruidige toon</i>	€6,50	€37,50
---	-------	--------

MAX COCHUT, TAUXIÈRES-MUTRY, PREMIER CRU <i>Zuiver elegante mousse, tonen van hazelnoot</i>	€8,50	€47,50
--	-------	--------

PIERRE ZERO, MOUSSEUX SANS ALCOOL <i>Frisse alcoholvrije bubbel met smaken van tropisch fruit</i>	€7,50	
--	-------	--

WITTE WIJNEN PER FLES

CHAPELLE PAUL BLANC, COSTIÈRES DE NÎMES BLANC, 2017 <i>Bloemig en met tonen van geel fruit zoals citrus, perzik en abrikoos</i>		€32,50
--	--	--------

ROERMONDS SCHILDJE, JOHANNITER, 2018 <i>Verrassend volle, fruitige wijn helemaal uit Roermond</i>		€35,00
--	--	--------

RODE WIJNEN PER FLES

AYMARA+ 'LIMITED RELEASE', 2010 <i>Donker en intens van kleur, met een elegante afdronk</i>		€32,50
--	--	--------

ROLF BINDER, 'RIEDL VINES', 2017 <i>Uitgesproken soepel en zacht, milde zwart-fruittonen</i>		€35,00
---	--	--------

