

HOTEL – CAFE – RESTAURANT



DORPSDIJK 22-24 | 4354 AC | VROUWENPOLDER

I: WWW.BOEKANIER.NL E: INFO@BOEKANIER.NL T:01 1859 1829

 www.facebook.com/RestaurantdeBoekanier

 @deboekanier

 www.instagram.com/boekanier

Lieve Gast

Welkom in de Boekanier

Een gastvrije traditie sinds 1970

Bij al onze **voorgerechten** en **soepen** serveren wij brood en roomboter. Bij alle **hoofdgerechten** worden bijpassende garnituren geserveerd die wisselen met de seizoenen.

Om te voorkomen dat er veel moet worden weggegooid gaan we uit van standaard hoeveelheid aardappelgarnituur, salade en warme groente.

Wij willen echter geenszins dat U met een halfvolle maag ons restaurant verlaat, we vragen U dan ook, mocht U van de bijlagen iets te weinig hebben, om toch vooral nog wat **extra te bestellen** (mits u natuurlijk nog wat vrienden heeft uitgenodigd om aan te schuiven).

Al onze gerechten worden vers en à la minute bereidt, wij vragen U dan ook om begrip voor “overmacht” in het geval van extreme drukte, het zou dan kunnen zijn dat Uw bezoek aan ons restaurant helaas iets uitloopt. Als het erger niet is!

Voor de actuele arrangementen, feestdagen, speciale menu's en de complete kwartaalagenda, raden wij U aan om regelmatig onze website te checken: **www.boekanier.nl**

Ook voor het reserveren van onze **hotelkamers** kunt u hier terecht. Wist u dat u al vanaf € 34,75 per persoon bij ons kunt overnachten en voor die prijs doen we er zelfs nog een ontbijtje bij.

Door de grote verscheidenheid aan producten die wij verwerken in onze keuken, kunnen wij helaas geen garanties geven dat er geen allergenen of sporen van **allergenen** voorkomen in onze gerechten. Bij een **voedsel allergie** of intolerantie verzoeken wij u om zich te wenden tot het bedienend personeel.

Lieber Gast

Herzlich willkommen im Boekanier

*Ein gastfreundlichen Tradition seit
1970*

*Unsere Vorspeisen und Suppen
werden alle serviert mit Brot und
Butter. Alle Hauptspeisen sind inkl.
Beilagen, die mit die Saisonen
wechseln. Weil wir nicht unnötig
wegschmeißen möchten, fragen wir
Sie uns bitte zu melden wenn Sie von
etwas zu wenig bekommen haben
(falsch Sie natürlich nicht noch ein
paar Freunden haben eingeladen).*

*Wenn es einmahl im Saison viele
Gäste unseren Restaurant besuchen,
kann es mahl vorkommen, weil wir
alles frisch und à la Minute
zubereiten, das Ihren Besuch an
unseres Restaurant etwas länger
dauert als Sie haben vorgesehen.
Wenn es Schlimmeres nicht gibt!*

*Für unsere aktuellen Arrangements,
Ferien- und Feiertage, spezielle
Menu's und unsere complete Agenda,
surfen Sie nach unsere Website:
www.boekanier.nl*

*Für die resevierung einer unserem
Hotelzimmer verwenden wir Sie auch
nach unsere website. Ein
Hotelzimmer inklusieve das
Frühstück bekommen Sie schon ab €
34,75 pro Person pro Nacht.*

*Durch die grosse Vielfältigkeit der
Produkte, welche wir in unserer
Küche verarbeiten, können wir leider
keine Garantie geben das keine
Allergene oder Spuren von
Allergenen in unseren Gerichten
vorkommen. Bei einer
Lebensmittelallergie oder **Intolleranz**
wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal*

Gebak

(gehele dag)

Diverse soorten vers gebak en
warme wafels
vanaf 3.75

Ontbijt

(9:00 uur tot 11:00 uur)

“Skinny breakfast” Yoghurt met
muesli en vers fruit
*“Mageres Frühstück” Joghurt mit
Müsli und frischen Früchten*
8.50

Croissant of pistolet met jam
*Croissant oder Pistolet mit
Marmelade*
3.95

Croissant of pistolet met ham of
kaas
*Croissant oder Pistolet mit Schinken
oder Käse*
4.25

Glas vers fruit met vers geperste jus
d’orange
*Ein Glas Orangensaft mit frischen
Früchten*
5.75

Tosti ham en/of kaas
Schinken/ Käse Toast
5.50

“9 uurtje”
Koffie of thee en jus d’orange.
Pistoletje, croissant en een
kaiserbroodje
Ham, kaas, jam, boter en een
gekookt eitje

*“9-Ührchen”
Kaffee oder Tee und Orangensaft.
Pistoletje, Croissant und eine
Kaiserbrötchen
Schinken, Käse, Marmelade, Butter
und ein gekochtes Ei*
12.50

“Champagne ontbijt”
Koffie of thee en jus d’orange
Pistoletje, croissant en een
kaiserbroodje
Ham, kaas, jam, gerookte zalm,
boter en een gekookt eitje en een
glas Prosecco
*“Champagner Frühstück”
Kaffee oder Tee und Orangensaft
Pistoletje, Croissant und eine
Kaiserbrötchen
Schinken, Käse, Marmelade,
Räucherlachs, Butter und ein
gekochtes Ei und ein Glas Prosecco*
18.95

Lunch

(12:00 tot 16:00)

Uit de soepketel

BISQUE

met Zeeuwse garnalen, Cognac &
room

*Hummersuppe mit Zeeland Shrimps,
Cognac und Sahne*

9.75

UIENSOEP

Bereid met Leffe dubbel
gegratineerd met oude kaas
*Zwiebelsuppe mit dunkel Bier mit
altem Käse gratiniert*

7.75

TOMATENSOEP

Wisselend van bereiding
*Tomatensuppe mit Wechselnder
Zubereitung*

6.95

Eiergerechten

UITSMIJTER

ham en/of kaas

*Strammer Max mit Schinken und /
oder Käse*

7.95

UITSMIJTER

met Zeeuwsgrijspek

Strammer Max mit Zeeuws Grilspek

8.75

Omelet "DE BOEKANIER"

met tomaat, champignons, ham &
kaas

*Omelett "DER BOEKANIER"
mit Tomaten, Champignons,
Schinken und Käse*

9.75

Boerenbrood met kroketten

VLEESKROKETTEN (2 st)

met brood en mosterd

FLEISCHKROKETTEN (2 Stück)

mit Brot und Senf

8.75

GARNALEN KROKETTEN (2 st)
met Hollandse garnalen
Belgische mayonaise
Krabben Croquettes (2 Stück)
mit Holländischen Krabben und
Belgische Mayonnaise
15.75

KAASKROKETTEN (2 st)
Met chutney en brood
KÄSEKROKETTEN (2 Stück)
Mit Chutney und Brot
12,50

BROODJE CARPACCIO met
basilicummayonaise, oude boeren
kaas en tomaat
BRÖTCHEN CARPACCIO mit Basilikum
Mayonnaise, alten Bauern Käse und
Tomaten
10,50

BROODJE OUDE BOEREN KAAS &
ZEEUWS GRILSPEK
Met sla, tomaat en mosterddressing
BRÖTCHEN ALTEM KÄSE &
ZEEUWS GRILSPEK
Mit Salat, Tomaten und Senfdressing
8,50

Belegde broodjes

DIKKE TOSTI
ham en/of kaas
Schinken/ Käse Toast
5.50

BROODJE HUIS GEROOKTE ZALM
Met sla, tomaat garnaaltjes &
roomkaas
BRÖTCHEN HAUS GERÄUCHERTER
LACHS
Mit Salat, Tomaten, Garnelen und
Frischkäse
9.95

Salades

Knapperige salade met
geitenkaas, gemarineerde rode
biet, rauwkost en appelchutney
KNUSPRIGEN SALAT MIT ZIEGENKÄSE,
marinierte rote Bete, Rohkost und
Apfelchutney
12.95

FRISSE GROENE BLADSALADE met
wisselend rauwkostgarnituur,
tomaat en huisgemaakte dressing
GRÜNER BLATTSALAT mit
Wechselender Rohkostgarnitur,
Tomate und hausgemachter
Dressing
9.95

Voor de grote honger

Deze gerechten worden geserveerd
met friet, salade en groenten

*Diese Gerichte werden mit Pommes,
Salat und Gemüse serviert*

Zacht gegaarde spareribs
gemarineerd met o.a. Zeeuwse
boerin keukenstroop
*Spareribs geheimnisvoll mariniert
mit u.a. Zeeuws Bauern Küchensirup*
21,50

Boter malse tournedos, de beste
steak van het rund geserveerd met
pepersaus
*Zartes Tournedos, das beste vom
Rind mit Pfeffersauce*
26,75

Vispannetje "De Boekanier"
verschillende soorten vis met
garnalensaus gegratineerd met
oude boerenkaas
*Fishpfanne "De Boekanier"
verschiedene Fischarten mit
Garnelensauce und mit altem
Bauernkäse überbacken*
22,75

Op de huid gebakken kabeljauwfilet
met een saus van Zeeuwse
garnaaltjes
*Kabeljauwfilet auf der Haut gebacken
mit einer Soße aus Zeeuws Krabben*
23,75

Lunch uit onze Oosterschelde

Zeeuwse mosselen van Neeltje-Jans
(Vrouwenpolder!) Naturel of met
bier, met Friet of brood salade en
sausjes
*Zeeland Muscheln von Neeltje-Jans
(Vrouwenpolder!) Natur oder mit
Bier, Pommes oder Brot, Salat und
Soßen*
21,50

Zeeuwse Oesters (6 stuks)
gratineerd met kruidenboter en
oude boeren kaas geserveerd met
brood en boter
*Zeeland Austern (6 Stück) gratiniert
mit Kräuterbutter und altem
Bauernkäse, serviert mit Brot und
Butter*
17,75

DINER

(vanaf 17:00)

VOORGERECHTEN

Vorspeisen

Zeeuws Kruidenbrood (Pain de Mer)
met tomatenpesto en seranoham
Seeländisch Kräuterbrot
/Tomatenpesto | Seranoschinken
7,75

Bombe van gerookte zalm uit eigen
rookkast, met salade van Zeeuwse
garnaaltjes, appel en komkommer
Bombe von hausgeräucherte lachs
mit Salat von Seeländischen
Krabben, Grüne Apfel und Gurken
15,75

Carpaccio van ossenhaas met
basilicummayonaise, overjarige
boeren kaas, tomatentartaar en
geroosterde pijnboompitten
Carpaccio | basilicummayonaise |
altem Bauern Käse | marinierte
tomate | piniënkerne
12,75

Proeverij "de Boekanier" met Bisque
van Zeeuwse garnalen, een kroketje
van scampi en een gegratineerde
Zeeuwse oester.

Auswahl kleiner Leckereien "de
Boekanier" Bisque vom
Nordseekrebse, Scampikrokette und
gratinierte Auster
16,50

Gegratineerde geitenkaas op een
salade met gemarineerde rode biet,
walnoot en appelchutney
Gratiniertes Ziegenkäse auf ein Salat
mit Rote Beete, Walnuss und
Apfelchutney (vegetarisch)
12,75

Garnalen kroketten (2) met zeeuwse
garnaaltjes en milde
piccalillymayonaise
Nordseekroketten (2) mit
Seeländischen Krabben und milder
Piccalillisauce
15,50

Kaaskroketjes (2st) met
huisgemaakte appelchutney
Käsekroketten (2) mit
hausgemachter Apfelchutney
12,50

“Gamba’s pil-pil” bereid met olijfolie,
tomaat, knoflook, verse kruiden en
een pepertje

Riesengarnelen “pil-pil”

*In Olivenöl und Knoblauch mit
Kräuter und Chilipeffer*

12,50

Zeeuwse oesters rauw met citroen
en peper

3 stuk 8,75 6 stuk 17,00

*Seeländischen Austern roh mit
Zitrone und Pfeffer*

3 stück 8,75

6 stück 17,00

Zeeuwse oesters gratineerd met
kruidenboter en oude kaas

3 stuk 9,50 6 stuk 17,75

Seeländischen Austern

*Gratiniert mit Kräuterbutter und
Altem Käse*

3 stück 9,50

6 stück 17,75

SOEPEN

Suppen

Tomatensoep wisselend van
bereiding

Tomatensuppe mit wechselnder
Zubereitung

6,95

Zeeuwse uiensoep gratineerd
met oude boerenkaas

*Mit gereiften Bauernkäse
überbackenen Zwiebelsuppe*

7,75

Bisque van Zeeuwse garnaltjes
met Garnaltjes, cognac en room

Bisque, ein Suppe aus

Nordseekrabben, cognac und Rahm

9,75

Alle voorgerechten worden
geserveerd met brood en roomboter
(Alle Vorspeisen und Suppen werden
mit Brot und Rahmbutter serviert)

Hoofdgerechten

Vlees

Varkenshaas gewikkeld in
Parmaham geserveerd met kalfsjus
en basilicumolie

Schweinelande ingewikkeld im
Parmaschinken serviert mit
Kalbsjus und Basilicumöl
21,75

Naar eigen recept bereide spare-
ribs, zoet gemarineerd met o.a.

Zeeuwse keukenstroop

Nach eigenem Rezept bereitete
Spare- Ribs, mariniert mit u.a.
Zeeuwse Küchensirup
21,50

Van de Grill:

Vom Grill:

Boter malse tournedos, de beste
steak van het rund geserveerd met
saus van kalfsfond en
gekarameliseerde sjalot

*Das Beste vom Rind: Tournedos mit
einer Sauce aus Kalbsjus und Susse
Scharlotten
26,75*

Rib-eye van het kalf licht met vet
gemarmerd wat door het grillen een
ultieme roasting smaak geeft,
geserveerd met pepersaus

*Rib-eye steak von Kalb durch die
schönen Fettmarmorierung sehr
aromatisch, zart und trotzdem
kernig im Biss serviert mit
pfeffersauce
23,75*

Vegetarisch

VEGETARISCH TAARTJE met artisjok,
groente, geitenkaas, geroosterde
courgette | tomatenpesto

VEGETARISCHES GEMÜSETORTCHEN
Mit Tomate, Ziegenkäse, gebacken
Zucchini und Tomatenpesto
21,00

Door de grote verscheidenheid aan producten
die wij verwerken in onze keuken, kunnen wij
helaas geen garanties geven dat er geen
allergenen of sporen van allergenen voorkomen
in onze gerechten. Bij een voedsel allergie of
intolerantie verzoeken wij u om zich te wenden
tot het bedienend personeel.

*Durch die grosse Vielfältigkeit der Produkte,
welche wir in unserer Küche verarbeiten, können
wir leider keine Garantie geben das keine
Allergene oder Spuren von Allergenen in unseren
Gerichten vorkommen. Bei einer
Lebensmittelallergie oder Intolleranz wenden Sie
sich bitte an unser Servicepersonal*

Hoofdgerechten

Vis

Vispannetje "De Boekanier"
verschillende soorten vis met
garnalensaus gegratineerd met
oude boerenkaas

*Fischtopf "de Boekanier"
Nordseefisch und Krabbensauce
überbacken mit Altem Bauernkäse*

22,75

Dagvangst; een dagelijkse
verrassing van verse vis, bereid op
wijze van de chef

*Tagesfang, Frisch gefangener Fisch
nach Art des Chefs*

Dagprijs/Tagespreis

Lijngevangen wilde kabeljauwfilet
op de huid gegrild en geserveerd
met saus van Noordzeegarnalen

*Wilder Kabeljaufilet auf der Haut
gebraten serviert mit
Nordseekrabbensauce*

23,75

Met roomkaas gegratineerde
Zalmfilet met basilicum en tomaat
*Mit Rahmkäse gratiniertes Lachsfilet
mit Basilicum und Tomaten*

21,50

MOSSELEN SEELÄNDISCHEN MUSCHELN

Zeeuwse mosselen van Neeltje-Jans
(Vrouwenpolder!) met friet salade
en sausjes

*Zeeland Muscheln von Neeltje-Jans
(Vrouwenpolder!) Natur mit Pommes,
Salat und Soßen*

21,50

Door de grote verscheidenheid aan producten die wij verwerken in onze keuken, kunnen wij helaas geen garanties geven dat er geen allergenen of sporen van allergenen voorkomen in onze gerechten. Bij een voedsel allergie of intolerantie verzoeken wij u om zich te wenden tot het bedienend personeel.

Durch die grosse Vielfältigkeit der Produkte, welche wir in unserer Küche verarbeiten, können wir leider keine Garantie geben das keine Allergene oder Spuren von Allergenen in unseren Gerichten vorkommen. Bei einer Lebensmittelallergie oder Intolleranz wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Desserts

Mouilleux van Belgische chocolade
met vanilleroomijs en slagroom
9,25

“Zeeuwse boerin” Vanilleroomijs
met huisgemaakte advocaat
crumble en slagroom
7,75

Wentelteefje van Zeeuws
suikerbrood met frisse ingemaakte
appel en kaneelijs
8,75

Parfait du chef, huisgemaakte
parfait (luxe ijsbereiding) wisselend
van samenstelling
9,75

“Dame Blanche” Vanilleroomijs met
warme chocoladesaus, crumble en
slagroom
7,75

Dessertwijn:

**PACHERENG DU VIC BILH
A.O.C. MADIRAN**

Per Fles 0,7 l. 45,50
Per glas 8,50

Whiskey

Ballantines	4,60
Jameson	4,60
Johnny Walker Red Label	4,60
Glenn Fiddich	5,50
Four Roses	5,50
Jim Beam	5,50
Bowmore Single Malt	8,95
Johnny Walker Black Label	6,75
Ardberg 10 Yrs. Old	6,75

Digestive

Remy Martin VSOP	6,00
Courvoisier VSOP	6,00
Calvados	5,75
Cognac XO 20 Yrs. Old	13,95
Grappa	4,15
Grappa Nonini Prosecco	6,25

Koffie's

Koffie	2,50
Cappucino	2,80
Espresso	2,50
Dubbele Espresso	3,25
Irish Coffee	7,95
French Coffee (Cointreau)	7,95
Spanisch Coffee	7,95
Dutch Coffee	7,95

Warme dranken

Koffie's

Voor onze koffie gebruiken wij de bonen van Caféma onderdeel van DEAC koffie experts (since 1975)

Koffie	2,50
Cappucino	2,80
Koffie verkeerd	2,80
Espresso	2,50
Dubbele Espresso	3,25
Latte Macchiato	3,75
Décafe	2,70
Décafe Cappucino	3,10
Koffie met echte slagroom	3,10
Frozen cappucino	4,50
Irisch Coffee	7,95
French Coffee	7,95
Spanisch Coffee	7,95
Dutch Coffee	7,95

Thee Revolution ®

Southern Mint Herbal	2,50
Organic Green	2,50
Sweet Ginger Peach	2,50
White Pear	2,50
English Breakfast	2,50

Earl Grey Lavender	2,50
Golden Chamomile Herbal	2,50

Overige warme dranken

Warme chocolademelk	2,50
Warme chocolademelk met	3,25
Rum Grock, citroen, honing en bruine rum	5,25

FRISDRANK

Coca Cola (kleine fles)	2,60
Cola zero (kleine fles)	2,60
Fanta	2,50
Sprite	2,50
Apfelschorle	2,50
Fuze Tea (Ice-Tea)	3,25
Fuze Tea green (kleine fles)	3,00
Chaudfontaine rood (0,25L)	3,00
Chaudfontaine blauw (0,25L)	3,00
Cassis (kleine fles)	2,75
Bitter lemon (kleine fles)	2,75
Tonic (kleine fles)	2,75
Fristy	2,75
Chocomelk nutricia	2,75
Chaudfontaine rood (0,5L)	5,65
Chaudfontaine blauw (0,5L)	5,65
Verse Jus d'orange	3,75
Appelsap puur natuur	2,75

BIEREN

Van het vat

Hertog Jan pilsner

Tap 25 cl. 2.95

Tap 45 cl. 5.15

Leffe blond

Tap 33 cl. 4.50

Leffe bruin

Tap 33 cl. 4.50

Hoegaarden wit

Tap 25 cl. 3.50

Hertog Jan lentebock

(Seizoen lente)

Tap 25 cl. 4.30

Hertog Jan Weizener

(Seizoen zomer)

Tap 30 cl. 4.25

Tap 50 cl. 5.50

Hoegaarden Rosé

(Seizoen zomer)

Tap 30 cl. 3.50

Hertog Jan herfstbock

(Seizoen herfst)

Tap 25 cl. 4.35

Hertog Jan Grand Prestige (winter)

Tap 25 cl. 4.65

Op de fles

Leffe tripel 4.45

Hoegaarden grand cru 4.75

Duvel 4.45

Maredsous 10 5.45

La Chouffe blond 4.45

La trappe Dubbel 4.45

La trappe Tripel 4.95

La trappe Quadrupel 4.95

Zundert 4.60

Orval 4.25

Tripel Karmeliet 4.50

Chimay 4.50

Aperitieven

Kir, Crème de Cassis met een
mooie droge witte wijn

5,50

Kir Royal, Crème de Cassis
met Champenoise

8,75

Apéritief Maison, Crème de
Pêche en Champenoise

8,75

Sherry Dry / Medium 3,95

Martini rood/wit 3,95

Campari 3,95

Port rood/ Port wit 4,50

Oude Port rood 6,50

Huiswijn per glas 3,85

Huiswijn per fles 18,50

Bij de borrel

Portie Bitterballen (10) 5.95

Portie frikandelletjes (10) 5.95

Portie kipnuggets (10) 5.95

Portie gemengd (10) 6.50

Portie kaasstengels (10) 7.95

Portie oude kaas met mosterd 7.50

Gedestilleerd

Jonge Jenever (Hoppe)	3,00
Bessenjenever	3,00
Vieux (Hoppe)	3,00
Oude Jenever (Bokma)	3,25
Berenburg	3,25

Liqueuren

Pisang Ambon Passoa Malibu	4,00
Bacardi	3,90
Ricard	3,90
Amaretto	3,90
Baileys	4,35
Tia Maria	4,35
Sambuca	4,35
Grand Marnier	4,90
Drambuie	4,90
Cointreau	4,60
Gin	3,85
Vodka	3,85
Fernet Branca	3,55
Jägermeister	3,75
Ramazotti	3,55

Cocktails

Aperol Spritz	8,25
Aperol Prosecco sodawater	
Hugo vlierbessensiroop prosecco soda munt limoen	8,25

Bombay Sapphire Gin	8,75
Fever Tree tonic framboos limoen munt	
Hendricks Gin	9,50
Fever Tree Tonic Komkommer limoen verse munt	
Screwdriver	7,50
wodka verse jus d'orange sinaasappel	
Virgin Hugo	8,25
vlierbessensiroop alcoholvrije prosecco soda munt limoen	

Huiswijnen

Wit

LA COLOMBELLE LIMITÉE
BLANC COLOMBARD | UGNI
BLANC | CHARDONNAY
CÔTES DE GASCOGNE

Wit zoet

LIEBFRAUMILCH QBA RHEIN
QUALITÄTSWEIN ST. KILIAN
DUITSLAND

Rosé

LA COLOMBELLE LIMITÉE ROSÉ
MERLOT | CABERNET SAUVIGNON |
CABERNET FRANC | TANNAT
CÔTES DE GASCOGNE

Rood

LA COLOMBELLE LIMITÉE
ROUGE CABERNET
SAUVIGNON | MERLOT | TANNAT
CÔTES DE GASCOGNE

PRIJZEN BOVENSTAANDE HUISWIJNEN

Per glas	3,85
Per karaf ½ liter	14,50
Per Fles	18,50

WIJNEN

PER FLES

Champagne / Mousserend

RIONDO PINK!
RABOSO (ROSÉ 'PROSECCO')
VENETO ITALIË
24,50

CASA COLLER
BRUT LA MANCHA
100% CHARDONNAY ESPAGNE
29,50

CHAMPAGNE ROEDERER
SPECIAL CUVÉE BRUT
69,95

Wit

RIBETON L'ORIGINAL BLANC
COLOMBARD / SAUVIGNON
BLANC COTES DE GASCOGNE
FRANKRIJK
22,50

DUOS DES MERS
SAUVIGNON - VIOGNIER
LANGUEDOC FRANKRIJK
24,75

ESPORÃO MONTE VELHO
BRANCO ALENTEJO PORTUGAL
25,50

SCAIA BIANCA
TENUTA SANT'ANTONIO ITALIË
29,75

TRIMBACH GEWURZTRAMINER
ALSACE A.O.C. FRANKRIJK
35,50

CHABLIS 'LE FINAGE'
LA CHABLISIENNE - A.O.C.
CHABLIS 1^E CRU FRANRIJK
37,50

MONTES ALPHA CHARDONNAY
CHILI
33,50

Rosé

CARTE NOIR ROSÉ
LES MAITRES VIGNERONS
DE SAINT-TROPEZ
DE PROVENCE FRANKRIJK
27,75

Rood

TENUTA 'GRAN TRIO'ROSSO
D.O.C. PUGLIA - ITALIË
27,50

MONTES MERLOT RESERVA
CHILI
26,75

BOIS DUMAS PUISSEQUIN
GRAND CRU A.O.C.
SAINT-EMILION FRANKRIJK
37,50

MONTRESOR
CAPITEL DELLA CROSARA
VALPOLICELLA RIPASSO -
ITALIË
34,75

MARQUES DE RISCAL
RIOJA RESERVA
TEMPRANILLO ESPAGNE
36,50

EYMANN SPÄTBURGUNDER
TROCKEN - BID - QW
RHEINLAND PFALZ - GERMANY
34,50