

# 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](http://www.boekanier.nl)**

Ook voor het reserveren van onze **hotelkamers** kunt u hier terecht. Wist u dat u al vanaf € 45,00 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 eingeladen haben).*

*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 nichts Schlimmeres gibt!*

*Für unsere aktuellen Arrangements,  
Ferien- und Feiertage, spezielle  
Menu's und unsere complete Agenda,  
surfen Sie nach unsere Website:  
[www.boekanier.nl](http://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 €  
45,00 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 (vitrine)  
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*  
6.75

Tosti ham en/of kaas  
*Schinken/ Käse Toast*  
5.75

“9 uurtje”

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

*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

### DAGSOEP,

dagelijks vers gemaakte soep  
wisselend van samenstelling

*Tagessuppe mit wechselnder  
Zubereitung*

€€€

### TOMATEN-GROENTESOEP

Oma's soep met ballen!

*Tomaten-Gemüsesuppe*

*Nach Oma's Rezept mit Hackbällchen*

7,75

## Eiergerechten

UITSMIJTER ham en/of kaas

*Strammer Max mit Schinken und /  
oder Käse*

8.75

UITSMIJTER met Zeeuwsgrillspek  
*Strammer Max mit Zeeuws Grilspeck*  
9.75

Omelet "DE BOEKANIER"  
Met tomaat, champignons,  
ham & kaas

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

10.75

## Boerenbrood met kroketten

VLEESKROKETTEN (2 st)  
met brood en mosterd  
*FLEISCHKROKETTEN (2 Stück)*  
*mit Brot und Senf*  
9.50

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

## Tosti's

Tosti ham en/of kaas  
*Schinken/ Käse Toast*  
5.75

Tosti Mozzarella | Tomaat | Pesto  
6.75

## Belegde broodjes

Broodje huisgerookte zalm  
met sla, avocado-crème, tomaat &  
garnaaltjes

*Haus geräucherter Lachs  
mit Salat, Avocado-creme, Tomate &  
Holländische Krabben*  
9.95

Broodje carpaccio van ossenhaas  
met truffelmayonaise, oude boeren  
kaas en tomaat

*Brötchen Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Trüffelmayonnaise, altem  
Bauernkäse und Tomaten* 10,50

### TUNA MELT

Tonijnsalade,  
gesmolten kaas & tomaat  
*TUNA MELT Thunfischsalat,  
und Tomaten mit Käse Überbacken*  
8,50

## Salades

Gegratineerde geitenkaas op een  
salade met gemarineerde rode biet,  
walnoot en mangochutney

*Gratinierte Ziegenkäse auf Salat mit  
marinierter Roter Bete, Walnuss und  
Mango-Chutney*  
12.95

Caprese van tomaat  
Mozzarella en gegrilde courgette  
met verse pesto

Caprese aus tomaten,  
Mozzarella und gegrillter Zucchini  
mit frischem Pesto  
11,75

## 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*  
22,50

Botermalse tournedos, geserveerd  
met saus van kalfsfond en  
gekarameliseerde sjalot

*Zartes Tournedos, das beste vom Rind  
mit einer Sauce aus Kalbsjus und  
Susse Scharlotten*

27,75

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

*Fishpfanne "De Boekanier"  
verschiedene Fischarten mit  
Garnelensauce und mit altem  
Bauernkäse überbacken*

23,75

Op de huid gebakken kabeljauwfilet  
geserveerd met een romig sausje  
van Hollandse garnalen

Kabeljaufilet auf der Haut gebacken  
mit einer Soße aus Nordseekrabben

24,75

## CHEFS-FAVORITE

"Indian Curry"

Langzaam gegaarde

Kippendijenvlees in een milde curry  
met garnituur van uitgebakken  
uitjes, pinda en atjar

*"Indian Curry"*

*In einem krätiger Curry langsam  
gekochtem Hähnchenschenkel mit  
Röstzwiebeln, Erdnuss und Atjar-  
Beilage*

19.75

## Lunch uit onze Oosterschelde

Zeeuwse mosselen van Neeltje-Jans  
(Vrouwenpolder!) Naturel met Friet  
of brood salade en sausjes

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

23,50

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 gegratineerd 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

Geserveerd met brood en  
roomboter

Mit Brot und Rahmbutter serviert

# DINER

(vanaf 17:00)

## VOORGERECHTEN

### Vorspeisen

Zeeuws Kruidenbrood (Pain de Mer)  
met roomboter, tomatentapenade  
en seranoham

*Seeländisch Kräuterbrot  
| Tomatenpesto | Seranoschinken*  
7,75

Onze huisgerookte zalm (écht, dat  
proef je!) avocado-crème, tomaat &  
garnaaltjes

*Unser hausgeräucherter Lachs  
(wirklich, das schmeckt man!)  
Avocadocreme, Tomate & Garnelen*  
15,75

CARPACCIO van ossenhaas met  
truffelmayonaise, oude boeren kaas  
tomaat en pijnboompitjes

*CARPACCIO vom Rinderfilet mit  
Trüffelmayonnaise, altem  
Bauernkäse, Pinienkerne und  
Tomaten*  
13,75

Proeverij “de Boekanier” met Bisque  
van Zeeuwse garnalen, een kroketje  
van garnalen en een gratineerde  
Zeeuwse oester.

Auswahl kleiner Leckereien “de  
Boekanier” Bisque vom  
Nordseekrebse, Scampikrokette und  
gratinierte Auster  
16,75

Gegratineerde geitenkaas op een  
salade met gemarineerde rode biet,  
walnoot en mangochutney

Gratiniertes Ziegenkäse auf ein Salat  
mit Rote Beete, Walnuss und  
Mangolchutney  
12,95

Garnalen kroketten (2) met zeeuwse  
garnaaltjes en Belgische mayonaise

*Nordseekroketten (2) mit  
Seeländischen Krabben und  
Belgischer Mayonaise*  
15,75

Kaaskroketjes (2st) met  
huisgemaakte mangochutney

*Käsekroketten (2) mit  
hausgemachter Mangochutney*  
12,50

## VOORGERECHTEN

### *Vorspeisen*

Caprese van tomaat, Mozzarella en  
gegrilde courgette met verse pesto

Caprese aus Tomaten, Mozzarella  
und gegrillter Zucchini mit frischem

Pesto

11,75

**"Gamba's "al ajillo"**

bereid met olijfolie, tomaat,  
knoflook, verse kruiden

*Riesengarnelen "al ajillo"*

*In Olivenöl und Knoblauch mit*

*Kräuter*

13,50

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*

BISQUE

met Zeeuwse garnalen, Cognac &  
room

*Hummersuppe mit Zeeland Shrimps,*

*Cognac und Sahne*

9.75

DAGSOEP,

dagelijks vers gemaakte soep  
wisselend van samenstelling

*Tagessuppe mit wechselnder*

*Zubereitung*

€€€

TOMATEN-GROENTESOEP

Oma's soep met ballen!

*Tomaten-Gemüsesuppe*

*Nach Oma's Rezept mit Hackbällchen*

7,75

Alle voorgerechten worden  
geserveerd met brood en  
roomboter

(Alle Vorspeisen und Suppen werden  
mit Brot und Rahmbutter serviert)



# Hoofdgerechten

## Vlees

### CHEFS-FAVORITE

"Indian Curry"

Langzaam gegaarde

Kippendijenvlees in een milde curry  
met garnituur van uitgebakken  
uitjes, pinda en atjar

"Indian Curry"

*In einem kräutiger Curry langsam  
gekochtem Hähnchenschenkel mit  
Röstzwiebeln, Erdnuss und Atjar-*

*Beilage*

19.75

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*

22,50

## Van de Grill: Vom Grill:

Rib-eye van het kalf geserveerd met  
pepersaus

*Rib-eye steak von Kalb serviert mit  
pfeffersauce*

23,75

Tournedos, de beste steak van het  
rund met saus van kalfsfond en  
gekarameliseerde sjalot

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

27,75

## Vegetarisch

Vegetarisch taartje met artisjok,  
groente, geitenkaas, geroosterde  
courgette | tomatenpesto

VEGETARISCHES GEMÜSETORTCHEN

*Mit Tomate, Ziegenkäse, gebacken  
Zucchini und Tomatenpesto*

21,00

# Hoofdgerechten

## Vis

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

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

23,75

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

*Tagesfang, Frisch gefangener Fisch*  
*nach Art des Chefs*

Dagprijs/Tagespreis

Op de huid gebakken kabeljauwfilet  
geserveerd met een romig sausje  
van Hollandse garnalen

Kabeljaufilet auf der Haut gebacken  
mit einer Soße aus Nordseekrabben

24,75

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

22,50

## 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*

23,50

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

Moulleux van pure chocolade met  
aardbeien en vanille-ijs  
*Moulleux aus dunkler Schokolade mit  
Erdbeeren und Vanilleeis*  
9,25

Bloedsinaasappelsorbetijs met vers  
fruit en Slagroom  
*Sorbeteis von Blutorangen mit  
frischem Obst und echter Sahne*  
8,75

“Zeeuwse boerin” Vanilleroomijs  
met stroopwafelkruimels, advocaat  
en slagroom  
*“Zeeuwse boerin” Vanilleeis mit  
Eierlikör, crumble und Sahne*  
7,75

Boekanier's Favorite  
Blondie, Dulce de Leche, snickers-ijs  
en Illy Crema  
*Boekanier's Favorite  
Blondie, Dulce de Leche, Snickers-eis  
und Illy Crema*  
9,50

“Hangop” Yoghurtamareneijs met  
Boeren hangop, aardbeien van boer  
Melse en crumble  
*„Hangop“ Joghurt-amarenekirschen-  
Eis mit Bauernquark, Erdbeeren  
vom Bauer Melse und Streusel*  
9,75

# Dessertwijn:

PACHERENG DU VIC BILH  
A.O.C. MADIRAN  
Per Fles 0,5 l. 32,50  
Per glas 8,50

# 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
Johnny Walker Red Label	4,60
Glenn Fiddich	5,50
Bowmore Single Malt	6,75
Ardberg 10 Yrs. Old	6,75

# Koffie's

Zie onze uitgebreide  
Illy koffiekaart

Illy crema ijskoffie 100 ml	4,50
Irish Coffee	8,50
French Coffee (Grandmarnier)	8,50
Spanisch Coffee	8,50
Italian Coffee (Frangelico)	8,50

# Warme dranken

## *Koffie's*

Voor onze koffie gebruiken wij de bonen van Illy een unieke blend gecreëerd uit een selectie van de 9 beste Arabica's van de wereld

Koffie (Lungo)	2,75
Cappucino	3,05
Caffé Latte (koffie verkeerd)	4,50
Espresso	2,75
Doppio dubbele Espresso	3,75
Latte Macchiato	4,50
Wiener cappuccino	3,75
Illy crema ijskoffie 100 ml	4,50
Irisch Coffee	8,50
French Coffee	8,50
Spanisch Coffee	8,50
Italian Coffee (Frangelico)	8,50

## *Thee Damman Frères*

Chäi Des Mille Collines	2,75
Grand Goût Russe	2,75
Miss Dammann	2,75
Bali	2,75
Oolong Caramel au Beurre Salé	2,75
Passion de Fleurs	2,75

Cederberg Rooibos	2,75
Cardacet Nuit d'Eté	2,75

## *Overige warme dranken*

Warme chocolademelk	3,00
Warme chocolademelk SLAGR.	3,50
Rum Grock, citroen, honing en bruine rum	5,50

## **FRISDRANK**

(Kleine fles!)

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

# BIEREN

## *Van het vat*

### *Hertog Jan pilsner*

Tap 25 cl. 3.05

Tap 45 cl. 5.35

### *Leffe blond*

Tap 33 cl. 4.65

### *Leffe bruin*

Tap 33 cl. 4.65

### *Hertog Jan Weizener*

(Seizoen zomer)

Tap 30 cl. 4.35

Tap 50 cl. 5.75

### *Triple Karmeliet*

Tap 25 cl. 4.65

### *Hertog Jan seizoensbieren*

(vanaf)

Tap 25 cl. 4.35

## *Op de fles*

*Leffe tripel* 4.50

*Hoegaarden wit* 4.50

*Duvel* 4.50

*Maredsous 10* 5.50

*La Chouffe blond* 4.50

*La trappe Dubbel* 4.50

*La trappe Tripel* 5.00

*La trappe Quadrupel* 5.00

*Orval* 4.50

*St. Bernardus Abt 12* 6.25

*Liefmans* 4,50

# Aperitieven

Kir, Crème de Cassis met een  
mooie droge witte wijn 5,75

Kir Royal, Crème de Cassis  
met Champenoise 8,95

Apéritief Maison, Crème de  
Pêche en Champenoise 8,95

Sherry Dry / Medium 4,15

Martini rood/wit 4,15

Campari 4,15

Port rood/ Port wit 4,75

Oude Port rood 6,75

Huiswijn per glas 3,95

Huiswijn per fles 18,95

## **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

## Likewren

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

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

## Huiswijnen

### *Wit*

LA COLOMBELLE CÔTES DE GASCOGNE

### *Wit zoet*

LIEBFRAUMILCH QbA Rhein St.Kilian

### *Rosé*

LA COLOMBELLE CÔTES DE GASCOGNE

### *Rood*

LA COLOMBELLE CÔTES DE GASCOGNE

PRIJZEN BOVENSTAANDE HUISWIJNEN

Per glas	3,95
Per Fles	18,95

### *Wit Overig*

TERRA VIVA tauch vpd'oc Chardonnay	
Per glas	4,75
Per Fles	22,50

### *Rood Overig*

TERRA VIVA tauch vpd'oc Merlot	
Per glas	4,75
Per Fles	22,50

# WIJNEN

## PER FLES

### *Champagne / Mousserend*

RIONDO PINK!  
RABOSO (ROSÉ 'PROSECCO')  
VENETO ITALIË  
25,50

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

CHAMPAGNE ROEDERER  
SPECIAL CUVÉE BRUT  
69,95

### *Wit*

RIBETON L'ORIGINAL BLANC  
COLOMBARD / SAUVIGNON  
BLANC COTES DE GASCOGNE  
FRANKRIJK  
24,50

DUOS DES MERS  
SAUVIGNON - VIOGNIER  
LANGUEDOC FRANKRIJK  
25,75

ESPORÃO MONTE VELHO  
BRANCO ALENTEJO PORTUGAL  
26,75

SCAIA BIANCA  
TENUTA SANT'ANTONIO ITALIË  
29,75

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

CHABLIS 'MONTMAINS'  
LA CHABLISIENNE - A.O.C.  
CHABLIS 1<sup>E</sup> CRU  
39,50

MONTES ALPHA CHARDONNAY  
CHILI  
35,50

### *Rosé*

CARTE NOIR ROSÉ  
LES MAITRES VIGNERONS  
DE SAINT-TROPEZ  
DE PROVENCE FRANKRIJK  
29,75

### *Rood*

TENUTA 'GRAN TRIO'ROSSO  
D.O.C. PUGLIA - ITALIË  
29,75

MONTES MERLOT RESERVA  
CHILI  
29,75

BOIS DUMAS PUISSEQUIN  
GRAND CRU A.O.C.  
SAINT-EMILION FRANKRIJK  
39,50

MONTRESOR  
CAPITEL DELLA CROSARA  
VALPOLICELLA RIPASSO -  
ITALIË  
34,75

MARQUES DE RISCAL  
RIOJA RESERVA  
TEMPRANILLO ESPAGNE  
37,50

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