

# BOSCHMOLENPLAS

E V E N T L O C A T I E & B R A S S E R I E



# LUNCH & DINNER

## OPENINGSTIJDEN

### **Najaar/winter**

Vrijdag	v.a. 12.00 uur
Zaterdag	v.a. 17.00 uur
Zondag	v.a. 12.00 uur

Vanaf 1 april verhuist onze brasserie naar de begane grond met aangrenzend terras en lounge.

*U kunt tot 20.30 uur binnen lopen voor diner of later voor een drankje aan de bar of in de lounge.  
Events (1e verdieping & begane grond) zijn dagelijks mogelijk op aanvraag.*

# WELKOM

## BIJ BOSCHMOLENPLAS PANHEEL

### Eventlocatie & Brasserie, sinds 2012

Het hele jaar door geopend! Of u nu voor een hapje, drankje, bruiloft of jubileum komt, u bent van harte welkom!

### Alles in huis voor elk event

Boschmolenplas heeft alle faciliteiten en het horeca-vakmanschap in huis voor ieder evenement. Of u nu met 20 vrienden wilt borrelen of 250 gasten uitnodigt voor een bedrijfsfeest. De locatie en keuken passen zich aan aan uw wensen. Klein en intiem, of groots en spectaculair? Exclusief, bohemien of doe-maar-gewoon? Binnen, buiten of allebei? In overleg is (bijna) alles mogelijk.

### 1<sup>e</sup> verdieping of begane grond?

De eventlocatie op de 1<sup>e</sup> verdieping ('s winters onze brasserie) is het gehele jaar door op aanvraag te reserveren. Met een maximum capaciteit van 250 personen staand en 100 personen zittend. Bent u met een kleiner gezelschap? Dan passen wij de ruimte aan door deze optisch te verkleinen middels een pipe-and-drape systeem, zodat een gezellige setting gegarandeerd wordt.

De begane grond heeft een maximum capaciteit van 80 personen staand en 50 personen zittend en is gedurende oktober t/m april te reserveren voor uw privé event. Een intieme ruimte met de sfeer waar Boschmolenplas voor staat. In het voorjaar transformeren wij deze ruimte weer terug naar onze brasserie met aangrenzend terras, lounge en beach waar u welkom bent voor lunch, diner of borrel!

# LUNCH

TOT 15.00 UUR / TILL 15P.M.

Gehele kaart beschikbaar voor lunch

## BMP Club Sandwich 14

Wit Tramezzini brood | gegrilde kip | bacon | ham | kaas | eiersalade | tomatentapenade | augurk | cocktailsaus | chips

*White Tramezzini bread | grilled chicken | bacon | ham | cheese | egg salad | tomato tapenade | pickles | cocktail sauce | chips*

## Kroketten 12

2 Van Dobben kalfskroketten op brood | little gem | Limburgse mosterd | mayonaise

*2 Van Dobben veal croquettes on bread | little gem | Limburg mustard | mayonnaise*

## Broodje Vitello Tonato 15

Zacht gegaarde kalfsmuis | tonijn crème | kappertjes | veldsla

*Softly cooked veal meat | tuna cream | capers | lamb's lettuce*

## Broodje Brie 14

Brie de meaux lauwwarm geserveerd | noten | honing dressing | komkommer | tomaat

*Brie de meaux served lukewarm | nuts | honey dressing | cucumber | tomatoes*

## Broodje Carpaccio 15

Truffel crème | gemarineerde tomaatjes | Parmezaanse kaas | rucola

*Truffle cream | marinated tomatoes | Parmesan cheese | rocket lettuce*

## Broodje Pata Negra - ganzenlever kroketjes 16

4 huisgemaakte Pata Negra met ganzenlever kroketjes | truffelcrème | veldsla | Dorati tomaatjes | komkommer

*4 homemade Pata Negra with goose liver croquettes | truffle cream | lamb's lettuce | Dorati tomatoes | cucumber*

### + Ganzenleverkrullen 7

Goose liver curls

### + Vers geschaafde truffel 7

Slices of fresh truffle

# APERITIEF

GENIET VAN ONDERSTAANDE HAPJES TIJDENS UW APERITIEF

## Rustiek brood 4

Truffel crème | aioli  
*Rustic bread | truffle cream | aioli*

## Geroosterde pinda's 4

Huisgeroosterde pinda's | maldon zout | szechuan peper  
*Home-roasted peanuts | maldon salt | szechuan pepper*

## Pata Negra 17

Dungesneden Jamón Ibérico De Bellota Reserva 60 gram | 4 jaar gerijpt  
*Thin sliced Jamón Ibérico De Bellota Reserva 60 grams | matured for 4 years*

## Olijven 6

Siciliaanse groene olijven met pit  
*Sicilian green olives with kernel*

## Nori Tempura 7

Krokante nori chips | sesam crème  
*Crispy nori chips | sesame cream*

# OYSTERS

## Creuses de Normande 4 per stuk

Vers uit het homarium | citroen | rode wijn vinaigrette | gesnipperde sjalot  
*Fresh from our homarium | lemon | red wine vinaigrette | shredded shallot*

*Huré Frères Invitation Brut | Frankrijk | Ludes 11,50*

## Creuses Boschmolenplas 4 per stuk

Vers uit het homarium | bieslook crème | pompoen zoet-zuur  
*Fresh from our homarium | chive cream | pumpkin sweet and sour*

*Huré Frères Invitation Brut | Frankrijk | Ludes 11,50*

# SALADS

VOORGERECHT / MAALTIJDSALADE | *STARTER / MEAL SALAD*

## Caesar 16 / 21

Gegrilde kip | bacon | Parmezaanse kaas | ei | Caesar dressing  
*Grilled chicken | bacon | Parmesan cheese | egg | Caesar dressing*

## Scampi Tempura 19 / 24

Scampi's in tempura | furikake | zoet-zure groentjes | dille crème  
*Tempura scampi | furikake | sweet and sour vegetables | dill cream*

## Brie de Meaux 17 / 22

Brie de meaux lauwwarm geserveerd | noten | honing dressing | komkommer | tomaat  
*Brie de meaux served lukewarm | nuts | honey dressing | cucumber | marinated tomatoes*

## Riche 34

Verse 1/2 kreeft | Pata Negra ham | ganzenlever krullen | truffel crème  
*Fresh half lobster | Pata Negra ham | goose liver curls | truffle cream*

# SOUPS

## Tom Kha Kai 8

Thaise kokossoep | citroengras | kip | bosui  
*Thai coconut soup | lemongrass | chicken | spring onion*

## Bisque d'Homard 12

Kreeftensoep | mango | grijze garnaaltjes | crème fraîche  
*Lobster soup | mango | gray shrimp | crème fraîche*

## Bisque d'Homard Deluxe 35

Met een halve kreeft vers uit ons homarium  
*Deluxe version with half of a lobster fresh from our homarium*

## Uiensoep 9

Uiensoep | gratineerd met Gruyère kaas  
*Onion soup | au gratin with Gruyère cheese*

# STARTERS

## **Carpaccio 15**

Truffel crème | gemarineerde tomaatjes | Parmezaanse kaas | rucola  
*Truffle cream | marinated tomatoes | Parmesan cheese | rocket lettuce*  
**Verdejo - Arindo by bodega Shaya | Spanje | Rueda 6,50**

## **Steak tartaar 16**

Rundertartaar | gepocheerd ei | vadouvan crème | radijs | brioche  
*Beef tartare | poached egg | vadouvan cream | radish | brioche*  
**Malbec - Terrazas | Argentinië | Mendoza 6,75**

## **Geitenkaas ✓ 14**

Bokkesprong geitenkaas met honing | linzen salade | pompoen zoet-zuur | bieslook crème  
*Bokkesprong goat cheese with honey | lentil salade | pumpkin sweet and sour | chive cream*  
**Verdejo - Arindo by bodega Shaya | Spanje | Rueda 6,50**

## **Vitello tonato 14**

Zacht gegaarde kalfsmuis | tonijn crème | kappertjes | gemarineerde tomaatjes | veldsla  
*Softly cooked veal meat | tuna cream | capers | marinated tomatoes | lamb's lettuce*  
**Grauburgunder - Weingut Winter | Duitsland | Rheinessen 6,50**

## **Gravad lachs 16**

Gemarineerde zalm | mierikswortel crème | pane carasau | veldsla | gemarineerde wortel  
*Marinated salmon | horseradish cream | pane carasau | lamb's lettuce | marinated carrot*  
**Grüner Veltliner - Nigl | Oostenrijk | Kremstal 7,00**

## **Pata Negra en ganzenlever 16**

Huisgemaakte Pata Negra met ganzenlever kroketjes | Pata Negra ham | gebakken ganzenlever | portsiroop | brioche | kweepeer cômposite  
*Homemade Pata Negra with goose liver croquettes | Pata Negra ham | fried foie gras | port syrup | brioche | quince compote*  
**Gewürtztraminer - Clos Windsbuhl | Frankrijk | Alsace (1/2 glas) 9,50**

### **+ Ganzenleverkrullen 7**

Goose liver curls

### **+ Vers geschaafde truffel 7**

Slices of fresh truffle



# OYSTERS

## Creuses de Normande 4 per stuk

Vers uit het homarium | citroen | rode wijn vinaigrette | gesnipperde sjalot  
*Fresh from our homarium | lemon | red wine vinaigrette | shredded shallot*

*Huré Frères Invitation Brut | Frankrijk | Ludes 11,50*

## Creuses Boschmolenplas 4 per stuk

Vers uit het homarium | bieslook crème | pompoen zoet-zuur  
*Fresh from our homarium | chive cream | pumpkin sweet and sour*

*Huré Frères Invitation Brut | Frankrijk | Ludes 11,50*

# SECOND COURSES

**OOK ALS VOORGERECHT TE BESTELLEN | CAN ALSO BE ORDERED AS APPETIZER**

## Ganzenlever 19

Gebakken ganzenlever | kweeperen compôte | port siroop | brioche  
*Fried foie gras | quince compote | port syrup | brioche*

*Gewürtztraminer - Clos Windsbuhl | Frankrijk | Alsace (1/2 glas) 9,50*

## Zeetong & Pata Negra 18

Zeetong filet | huisgemaakt Pata Negra kroketje | kreeften hollandaise | nage groentjes  
*Sole Fillet | homemade Pata Negra croquette | lobster hollandaise | nage vegetables*

*Chardonnay - Bernardus | USA | Californië Monterey Country 8,50*

## Croûte 14

Bladerdeeg | brie de meaux | seizoensgroentjes

*Crackle | puff pastry | brie de meaux | seasonal vegetables*

*Grauburgunder - Weingut Winter | Duitsland | Rheinessen 6,50*

# MEAT

## Spare ribs 24

BBQ lak | rauwkost van wortel en spitskool | frietjes | mayonaise

*BBQ varnish | raw vegetables of carrot and pointed cabbage | fries | mayonnaise*

*Monastrell - Honoro Vera | Spanje | Jumilla 7,50*

## Tournedos 34

Rösti's | seizoensgroentjes | cèpes jus

*Tenderloin beef | röstis | seasonal vegetables | cepes gravy*

*Garnacha - Atteca 'Old Vines' | Spanje | Calatayud 8,50*

## Tournedos Rossini 48

Gebakken ganzenlever | vers geschaafde truffel | rösti's | seizoensgroentjes | cèpes jus

*Tenderloin beef | baked goose liver | slices of fresh truffle | röstis | vegetables | cepes gravy*

*Tinto Fino-Aalto - Aalto | Spanje | Ribera del Duero 15,50*

## Surf & Turf 57

Tournedos met verse halve kreeft vers uit ons homarium

*Tenderloin beef with half of a lobster fresh from our homarium*

## Runder bavette 69

### voor 2 personen (500 gram)

Pommes neuf | mayonaise | Hollandaise saus & cèpes jus | seizoensgroentjes

*Flank steak to share | Pommes neuf | Hollandaise sauce & cepes gravy | vegetables*

*Garnacha - Atteca 'Old Vines' | Spanje | Calatayud 8,50*

## Varkenshaas saté 18

Van de grill | pindasaus | atjar | limoen | bosui | frietjes | mayonaise

*Pork tenderloin satay | from the grill | peanut sauce | atjar | lime | fries | mayonnaise*

## Burger BMP 19

Gegrilde Hereford burger | brioche brood | bacon | crème fraîche | Emmenthaler kaas | uien compôte | gepocheerd ei | frietjes | mayonaise

*Grilled Hereford burger | brioche bread | bacon | crème fraîche | Emmenthaler cheese | onion compôte | poached egg | fries | mayonnaise*

### + Ganzenleverkrullen 7

*Goose liver curls*

### + Vers geschaafde truffel 7

*Slices of fresh truffle*

# FISH

## Kabeljauw 28

Gepocheerd | gnocchi | seizoensgroentjes | beurre blanc

*Poaced cod | gnocchi | seasonal vegetables | beurre blanc*

*Grüner Veltliner - Nigl | Oostenrijk | Kremstal 7,00*

## Scampi's ✓ 25

Gemarineerd in kruiden en knoflook | verse tagliatelle | witte wijn-dragon saus | rucola | Parmezaanse kaas

*Prawns marinated in herbs and garlic | fresh tagliatelle | white wine-tarragon sauce |*

*rocket lettuce | Parmesan cheese*

*Verdejo - Arindo by bodega Shaya | Spanje | Rueda 6,50*

## Halve kreeft 27

Vers uit ons homarium | nage groenten | verse tagliatelle | kreeftensaus

*Half a lobster | fresh from our homarium | nage vegetables | fresh tagliatelle | lobster sauce*

*Chardonnay - Bernardus | USA | Californië Monterey Country 8,50*

## Hele kreeft 47

Vers uit ons homarium | nage groenten | verse tagliatelle | kreeftensaus

*Whole lobster | fresh from our homarium | nage vegetables | fresh*

*tagliatelle | lobster sauce*

*Chardonnay - Bernardus | USA | Californië Monterey Country 8,50*

## Zeetong 39

Hele Noordzeetong in de roomboter gebakken | salade | boter saus | citroen | frietjes | mayonaise

*Whole North Sea sole baked in butter | fresh salad | butter sauce | lemon | fries | mayonnaise*

*Chardonnay - Bernardus | USA | Californië Monterey Country 8,50*

## Risotto ✓ 22

Paddenstoelen | Parmezaanse kaas | rucola

*Risotto | mushrooms | Parmesan cheese | rocket lettuce*

# SIDE DISHES

## Frietjes met mayonaise 4

*Fries | mayonnaise*

## Frisse salade 4

*Fresh salad*

## Seizoensgroentjes 5

*Seasonal vegetables*

# DESSERTS

## **Dame blanche 9**

Vanille ijs | slagroom | chocolade saus | chocolade crumble  
*Vanilla ice cream | whipped cream | chocolate sauce | chocolate crumble*

## **Crème brûlée 9**

Vanille ijs | slagroom  
*Vanilla ice cream | whipped cream*

## **Coupe appel-kaneel 11**

Appel compôte lauwwarm | kruimeldeeg | vanille ijs | kaneel ijs | rum-rozijnen ijs | slagroom  
*Apple compôte lukewarm | shortcrust dough | vanilla ice cream | cinnamon ice cream | rum raisin ice cream | whipped cream*

## **Coupe speculaas-hazelnoot 9**

Speculaas ijs | hazelnoot ijs | vanille ijs | speculaas crunch | slagroom  
*Gingerbread ice cream | hazelnut ice cream | vanilla ice cream | gingerbread crunch | whipped cream*

## **Macarons 9**

6 stuks diverse smaken  
*6 different flavors*

## **Café Fresca 8**

Vanille ijs | warme espresso | karamel siroop | slagroom | chocolade crumble  
*Vanilla ice cream | hot espresso | caramel syrup | whipped cream | chocolate crumble*

## **Kaasplankje 14**

Selectie van 4 Europese kazen | appelstroop | vijgen compôte | kletsenbrood  
*Selection of 4 European cheeses | apple syrup | fig compote | original Limburg bread with herbs & spices*

## NOG EVEN NAGENIETEN?

Zowel aan tafel als in ons lounge gedeelte of aan de bar voorzien wij u graag van een kopje koffie, eventueel met digestiefje of een lekkere cocktail. U hoeft nog niet naar huis!

### KOFFIE

#### SPECIALS 9,00

Irish koffie

Italian koffie

Spanish koffie

French koffie

*Geserveerd met slagroom*

### DESSERT

### WIJNEN

#### PER GLAS & FLES

Muscat Rivesaltes 7,00/35,00

*100% Muscat | Frankrijk | Bédarrides*

Goudgeel gekleurde wijn met een zeer druivig aroma met zwoele en frisse accenten.

Moscattell 'Reserve' 7,00/35,00

*100% Moscatell | Spanje | Priorat*

Gedroogde abrikoos, zoete sinaas en honing.

Velich 'Seewinkel' 9,00/45,00

*Blend van Chardonnay, Sauvignon blanc en*

*Welschriesling | Oostenrijk | Apetlon*

Geconcentreerde neus met perzik, abrikoos en hazelnoot. Rijk en vet maar met frisse zuren.

### LIQUORS 5,50

Amaretto, Baileys, Cointreau

Dom Bénédictine, Drambuie

Frangelico, Grand Marnier

Limoncello, Licor 43, Malibu

Pernod, Ramazzotti, Sambucca

Southern Comfort, Tia Maria

### PORT WINE

Tawny 10 jaar 6,00

Vintage 2012 10,00

Witte port 5,00

### GRAPPA

Grappa di Cabreo A&G Folonari 10,00

*Sangiovese & Cabernet Sauvignon*

Levi Serafino Bianca 14,00

*Nebbiolo, Dolcetto & Barbera*

Levi Serafino Barolo 14,00

*100% Nebbiolo*

### WHISKEY &

### COGNAC

Ardbeg 9,00

Glenmorangie 10 years 8,00

Glenmorangie Nectar 12,00

Johnnie Walker Black 8,00

Johnnie Walker Green 11,00

Johnnie Walker Blue 25,00

Glenfiddich 12 years 8,00

Glenfiddich 15 years 10,00

Glenfiddich 18 years 15,00

Hennessy VS 8,00

Hennessy V.S.O.P. 15,00

Hennessy XO 25,00

Hennessy Paradis 85,00

## WITTE WIJNEN

PER GLAS & FLES

Chardonnay <i>Los Paraguas   Chili   Central Valley</i> Fris en sappig met tonen van citrus en perzik.	4,50/22,50
Sauvignon blanc <i>Charlotte M.   Zuid-Afrika   Western Cape</i> Knisperfris, licht floraal boeket met tropisch fruit.	4,50/22,50
Verdejo <i>Arindo by bodega Shaya   Spanje   Rueda</i> Sappig en rijp fruit van ananas, appel en peer.	6,50/32,50
Grauburgunder <i>Weingut Winter   Duitsland   Rheinessen</i> Wijngaarden van meer dan 20 jaar oud. Mineraal.	6,50/32,50
Grüner Veltliner <i>Nigl   Oostenrijk   Kremstal</i> Sensueel, sappige meloen, citrus en venkel.	7,00/35,00

## PREMIUM WIT

PER GLAS & FLES


Chardonnay <i>Bernardus   USA   Californië Monterey Country</i> Tropisch, vol en rond. Licht goudgele kleur met intense aroma's.	8,50/42,50
--	------------

Gewürtztraminer  
*Clos Windsbuhl | Frankrijk | Alsace*  
Intense gele kleur. Rijke wijn met een zoete gebalanceerde afdrank.  
Licht fruit, pittige aroma's, oregano.

½ glas 9,50

 18,00



 87,50

## RODE WIJNEN

PER GLAS & FLES

Frappato <i>Roceno   Italië   Sicilië</i> Zachte tannines en smaken van zwarte bes.	4,50/22,50
Merlot <i>Clos Labade   Frankrijk   Pays d'Oc</i> Dieprode wijn met een kruidig en fruitig boeket.	4,50/22,50
Malbec <i>Terrazas   Argentinië   Mendoza</i> Zoet en sappig mondgevoel en zwart fruit.	6,75/33,75
Shiraz <i>Rolf Binder   Australië   Barossa Valley</i> Aroma's van kersen en toetsen van specerijen.	7,50/37,50
Monastrell <i>Honoro Vera   Spanje   Jumilla</i> Biologisch. Donker geconcentreerd. Sappig.	7,50/37,50

## PREMIUM ROOD

PER GLAS & FLES

Garnacha <i>Atteca 'Old Vines'   Spanje   Calatayud</i> Vol mondgevoel met volop rode en zwarte kersen en pruimen. 100 jaar oude wijnstokken.	8,50/42,50
--	------------

Tinto Fino-Aalto  
*Aalto | Spanje | Ribera del Duero*  
Absolute top van Spanje. Elegante kracht, complex, bijzonder diep en vol rijp donkerrood fruit.

15,50/72,50



## WITTE WIJNEN

PER FLES

Verdicchio di Matelica <i>100% Verdicchio di Matelica   Italië   Marche</i> Zuiver. Fruitig. Kweeper. Vol en soepel.	30,50
Torrontos Reserva <i>100% Torrontos   Argentinië   Andes</i> Perfecte zuurgraad. Witte bloemen. Mineraal.	31,50
Pinot Blanc <i>100% Pinot Blanc   Frankrijk   Alsace</i> Elzasser. Lieflijk en rond. Karakteristieke aroma's. Fraai geurend.	32,50
Macon Lugny <i>100% Chardonnay   Louis Latour   Frankrijk</i> Bourgogne. Rond en filmend in de mond.	35,00
Laibach Organic <i>Chardonnay, Chenin Blanc en Viognier   Afrika   Western Cape</i> Rijpe en tropische aroma's. Levendig.	37,50
Lagar da Condessa <i>100% Albariño   Spanje   Rias Baixas</i> Citrus. Floraal. Gember. Heldere afdronk.	38,50
Chablis 'Alain Pautré' <i>100% Chardonnay   Frankrijk   Chablis</i> Klassiek. Fris. Groene appel. Elegant. Sappig.	45,00
Jean Daneel 'Signature' <i>100% Chenin Blanc   Zuid-Afrika   Western Cape</i> Fris karakter met een bloemige en fruitige geur. Romig.	45,00



## WITTE WIJNEN

PER FLES

Pouilly Fumé <i>100% Sauvignon Blanc   Frankrijk Château de Tracy   Loire</i> Verfijnd en stuivend boeket. Verrassend krachtig.	45,00
Cloudy Bay Chardonnay <i>100% Chardonnay   Nieuw-Zeeland   Marlborough</i> Levendig en fruitige wijn met subtiele houttonen.	55,00
Cloudy Bay Sauvignon <i>100% Sauvignon   Nieuw-Zeeland   Marlborough</i> Puur karakter. Intens fruitig. Steenfruit. Sappig.	55,00
Vie de Romans 'Dessimis' <i>100% Pinot Grigio   Italië   Insonso Friuli</i> Intens. Tonen van vanille. Volle afdronk met boordenvol karakter.	65,00
Alzinger 'Liebenberg' Smaragd <i>100% Grüner Veltliner   Oostenrijk   Wachau</i> Fris boeket vol rijp fruit. Iets mineraligs.	75,00
Mer soleil 'reserve' <i>100% Chardonnay   Amerika   Santa Lucia Highlands</i> Lichtgoud. Exotisch fruit. Vleugje hout. Complexe afdronk.	75,00
Meursault Les Narvaux <i>100% Chardonnay   Frankrijk   Mise au Domaine Féry &amp; Fils</i> Rijk en vettig mondgevoel. Droog en zacht tegelijk. Fonkelend.	90,00

## RODE WIJNEN

FLES

Campillo Rioja Reserva <i>100% Tempranillo   Spanje   Rioja</i> Klassieke Rioja. Aroma's van gestoofd fruit.	35,00
Barbera d'alba DOC <i>100% Barbera   Italië   Barbera d'Alba</i> Kersrood. Rijp rood fruit. Modern. Sappige afdronk.	37,50
Château Yveline <i>Merlot en Cabernet Franc   Frankrijk   Bordeaux</i> Pomerol. Zuiver geurend. Rondeur en souplesse. Krachtig en vol.	38,50
Joel Gott Zinfandel <i>100% Zinfandel   USA   Californië</i> Aroma's van kers en framboos. Sappige en lange afdronk.	40,00
Moric Blaufränkisch <i>100% Bläufränkisch   Oostenrijk   Burgenland</i> Volle smaak met zwarte kers en donkere chocolade.	40,50
Main Divide Pinot Noir <i>100% Pinot Noir   Nieuw-Zeeland   Canterbury</i> Helder en robijnrood. Rijpe en fijnkorrelige tannines.	40,50
Maison Berard Gigondas <i>Grenache, Syrah, Mourvedres en Cinsault   Frankrijk   Gigondas</i> Krachtige smaak met veel tannines. Stevig boeket aan rood fruit.	50,00
Poggiotondo Chianti <i>Merlot en Sangiovese   Italië   Toscane</i> Complex boeket van rijp rood fruit, aardse en lichte leer tonen.	60,00

## RODE WIJNEN

PER FLES

Primo Estate 'Zamberlan' <i>Cabernet Sauvignon &amp; Sangiovese   Zuid-Australië   Primo Estate</i> Rijp boeket met donkere rode vruchten en noten. Zijdezacht qua textuur.	60,00
Guidobono Barolo DOCG <i>100% Nebbiolo   Italië   Piëmonte</i> Zeer elegant. Prachtig mineraal. Verfijnd. Gekonfijt fruit.	60,00
Château Grand Corbin <i>Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon   Frankrijk   Bordeaux St. Emilion</i> In de neus rijpe kersen, bosbessen en bramen. Sappige en lichtkruidige smaak met tonen van laurier, vanille en koffie.	75,00
Amarone <i>Corvina, Molinara en Rondinella   Italië   Canita la Glaretta</i> Valpolicella Classico. Krachtig smakende stevige rode wijn met intens boeket van rijp rood fruit.	85,00
Château Neuf-du-Pape <i>Grenache, Mourvedre en Syrah   Frankrijk   Rhône</i> Fonkelend. Gerijpt. Zwoel geurend boeket. Fluweelzacht.	85,00
Barolo 'Mosconi' DOCG <i>100% Nebbiolo   Italië   Piëmonte</i> Zeer elegant. Prachtig mineraal. Verfijnd. Gekonfijt fruit.	145,00
Aalto PS <i>100% Tinto Fino   Spanje   Ribera del Duero</i> 'Pagos Seleccionados'. Complex. Zwarte bessen. Aardse toetsen. Nobel.	155,00

