



ONTBIJT BREAKFAST

Alle dagen te verkrijgen van 10u tot 11u30.

Available daily from 10h until 11h30.

Croissant 6

Boter & confituur.

Butter & jam.

Pistolet 7

Ham of kaas.

Roll with ham or cheese.

Ontbijtmandje 17

Vers sinaasappelsap. Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk.

Twee pistolets. Boter & confituur, kaas, zoet beleg.

Breakfast Basket: fresh orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate.

Two rolls. Butter & jam, cheese, sweet spreads.

Eieren 17

Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk. Twee pistolets en boter.

Naar keuze: omelet, roerei of spiegelei. Met spek +4. Met worstje +4.

Eggs: can of coffee, tea or hot chocolate. Two rolls. Butter.

Your choice: omelet, scrambled or sunny side up. With bacon +4. With sausage +4.

Engels Ontbijt 21

Vers sinaasappelsap. Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk.

Roereieren met gebakken worst. Spek & bonen in tomatensaus. Toast met boter & confituur.

English Breakfast: fresh orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate. Scrambled eggs with fried sausage.

Bacon & beans in tomato sauce. Toast with butter & jam.

Ontbijt met Bubbels 25

Glas cava. Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk. Roerei met gerookte zalm en toasts.

Twee pistolets. Confituur & Gandaham. Yoghurt met bosvruchten.

Breakfast with Bubbles: glass of cava. Can of coffee, tea or hot chocolate. Scrambled eggs with smoked salmon and toast.

Two rolls. Jam & Gandaham. Yoghurt with forest fruits.

Gelieve eventuele allergenen te melden aan de bediening.
Please notify your waiter of any allergies.

WiFi *TheBistroAntwerpen*
Pass *bistro2050*



CROQUES

Croque Florida* 16

Ham, kaas & verse ananas.

Ham, cheese & fresh pineapple.

Croque Monsieur* 14

Ham & kaas.

Ham & cheese.

Croque Madame* 15

Ham, kaas & spiegelei.

Ham, cheese & fried egg.

EIERGERECHTEN OMELETS

Omelet natuur 16

Plain omelet.

Boerenomelet 20

Met aardappelen, ui, spek & champignons.

Omelet 'Farmer Style' with potatoes, onion, bacon & mushrooms.

Omelet Geitenkaas 19

Kerstomaatjes, gegrilde courgette & pijpajuin.

Goatcheese omelet with cherry tomatoes, grilled zucchini and spring onion.

FINGER FOOD

Gefrituurde Mosselen 14

Met tartaarsaus.

Deep-fried mussels with tartare sauce.

Tapaschotel voor Twee 17

Serrano ham, manchegokaas, ansjovis, chorizokroketjes, olijven.

Tapas for two with serrano ham, manchego cheese, anchovies, chorizo croquettes, olives.

Chorizokroketjes (8 stuks) 10

Chorizo croquettes (8 pieces).

Oude Kaas met Mosterd & Augurkjes 9

Old cheese, with mustard & pickles.

Ciabatta met Kruidenboter 9

Ciabatta with herb butter.

Bitterballen (6 stuks) 9

Bitterballen (6 pieces).

Mini Loempias 9

Mini spring rolls.

Kippeboutjes 9

Chicken drumsticks.

BROODJES SANDWICHES

Beef Sandwich 22

Ciabatta met versneden steak, ijsbergsla, kerstomaten, pestomayonaise & parmezaanschilfers.

Ciabatta with cut steak, iceberg lettuce, cherry tomatoes, pesto mayonaise.

Club Sandwich* 19,5

3 Lagen toast met kip, bacon, sla, ei & tomaat.

Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".

3 layers of toast with chicken, tomato, bacon, lettuce, egg & tomato. Served with our famous "Chef Dressing".

Waldkornbroodje* 10

Sla, tomaten, ei, mayonaise, jonge kaas of beenham.

Waldkorn Sandwich with lettuce, egg, mayonnaise, ham or young cheese.

Franse Baguette* 10

Sla, tomaten, mayonaise.

Jonge kaas, beenham of veggie.

French baguette with lettuce, tomato, mayonnaise. Cheese, ham or veggie.

Pulled Chicken Brioche 18

Heerlijk brioche broodje met pulled chicken, gepekeld rode kool & ananas relish. BBQ saus.

Delicious brioche bun with pulled chicken, pickled red cabbage & pineapple relish. BBQ sauce.

Provencette 15

Gegrild paninibroodje met serranoham, mozzarella, zongedroogde tomaten en groene pesto.

Grilled panini sandwich with serrano ham, mozzarella, sun-dried tomatoes and green pesto.

Ciabatta Zalm 19,5

Gerookte zalm, raketsla & dillesaus.

Smoked salmon ciabatta, garden rocket and dill sauce.

Toast Kannibaal 18

Toast met americain préparé & garnituur.

Cannibal Toast with filet americain & garnish.

* Verkrijgbaar vanaf 10u. Available from 10h.

TB

VOORGERECHTEN STARTERS

Gerookte Zalm 22

Met ui & peterselie. Toast & boter.
Smoked salmon with onion & parsley. Toast & butter.

Fondue Parmezaan 17

Kaaskroketten bereid met diverse kaassoorten.
Croquettes made from different cheeses.

Garnaalkroketten 19

Met gefrituurde peterselie.
Shrimp Croquettes with fried parsley.

Rundscarpaccio 19

Met krullen van Flandrien Grand Cru kaas.
Beef Carpaccio with curls of Flandrien Grand Cru cheese.

Tomaat-Garnaal 18

Één gepelde tomaat, gevuld met grijze garnalen.
Tomato & Shrimps: one peeled tomato, stuffed with grey shrimps.

SOEPEN SOUPS

Zuiderse Vissoep 17

Met rouille & toastjes.
Southern style fish soup with rouille & toasts.

Tomatenroomsoep 10

Creamy tomato soup.

KINDERMENU CHILDREN'S MENU

Tot 12 jaar.

Up to 12 years old.

Kapitein Haddock 12

Fishsticks met frietjes of puree & een frisdrank. Als dessert een kinderijsje.
Fishsticks with fries or mashed potatoes & a soft drink. A children's ice cream for dessert.

Mini Spaghetti 12

Kipnuggets met appelmoes & frietjes 12

Chicken nuggets with apple sauce & fries.

Kinderijsje 6

Children's ice cream.

SALADES SALADS

Tomaat-Garnaal 34

Twee gepelde tomaten, gevuld met grijze garnalen. (Met frietjes +5)
Tomato & Shrimps: two peeled tomatoes, stuffed with grey shrimps. (With fries +5)

Chef's Bowl 23

Salade met warme kip, gebakken verse ananas, rauwkost, paprika's & maïs. Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".
Salad with warm chicken, fried fresh pineapple, veggies, bell peppers & corn. Served with our famous "Chef Dressing".

Salade Niçoise 25

Klassieke salade met verse tonijn, groene boontjes, uiringen, olijven, ei & tomaten. Vinaigrette.
Niçoise Salad with fresh tuna, green beans, onion rings, olives, egg & tomatoes. Vinaigrette.

Kruidenslaatje 22

Verrassend slaatje van verschillende kruiden met scampi's, groene asperges & koriander. Tomaten-balsamicodressing.
Herb Salad: salad of different herbs with prawns, green asparagus & coriander. Tomato-balsamic dressing

Vegetarier Bowl 2

Verfrissende salade met mozzarellaballetjes, rucola, quinoa, avocado, sojabonen, linzen, Misodressing.
Vegetarian Bowl: refreshing salad with balls of mozzarella, rocket salad, quinoa, avocado, soybeans, lentils, Misodressing

PASTA

Vegan Penne 22

Met vele lekkere groenten & tomatensaus.
With many tasty vegetables & tomato sauce.

Lasagne 22

Laagjes pasta met kaas & gehakt in een lichtromige tomatensaus.
Layers of pasta with cheese & minced meat in a creamy tomato sauce.

Spaghetti Bolognese 20

Dé klassieker.
The classic pasta dish.

Ossobucco 29

Kalfsschenkel met tomatensaus & spaghetti.
Ossobucco: veal shank with tomato sauce & spaghetti.

VLEESGERECHTEN

MEAT

Met frietjes, kroketten, rijst, potato wedges, aardappelpuree of gratin dauphinois.

With fries, croquettes, rice, potato wedges, mashed potatoes or gratin dauphinois.

Filet Pur (Ossenhaas) 38

Het malste stuk rundsvlees.

Beef Tenderloin: The most tender cut of beef.

Steak 32

Malse, Belgische biefstuk van + | - 220 gr.

Tender, Belgian steak of + | - 220 gr.

Steak Borsalino 37

Pittige steak met een Franse pepersaus.

Spicy steak with a French pepper sauce.

Entrecôte Haspengouw 36

Veel smaak.

Lots of taste.

Steak tartaar 26

Rauwe bereiding van rundsvlees.

(Met frietjes +5)

Raw preparation of beef. (With fries +5)

Lamskroon Niçoise 39

Met groene boontjes, kerstomaatjes & lamsjus.

Rack of lamb with green beans, cherry tomatoes and lamb gravy.

Lamsburger 25

Met geitenkaas, verse munt, gegrilde courgettes & mango chutney. Geserveerd tussen een broodje.

Lamb burger with goat cheese, fresh mint, grilled zucchini & mango chutney. Served in a bun.

Vol au Vent 25

Zachte stukjes kip in een romige gevogeltevelouté met gehaktballetjes & champignons.

Soft chicken fillets in a creamy poultry velouté with meatballs & mushrooms, served in a puff pastry.

Gegrilde Kipfilet 24

Geserveerd met natuurjus.

Grilled chicken filet served with gravy.

Tomahawk 42pp

Voor 2 personen. Met warme groenten, frietjes & saus naar keuze.

For 2 persons. With warm vegetables, fries & your choice of sauce.

VISGERECHTEN

FISH

Zeetong Meunière 44

In boter gebakken noordzeetong.

Sole meunière: dover sole pan fried in butter.

Gegrilde Zalm 28

Met een tuinkruidensaus, gesauteerde spinazie & natuurdaardappelen.

Grilled salmon with a creamy sauce with green herbs, sautéed spinach & potatoes.

Fish & Chips 26

De Britse klassieker: in beslag gebakken kabeljauw met frietjes & remouladesaus.

The British classic: battered fried cod and chips with remoulade sauce.

Vispannetje 30

Kabeljauw, schelvis, scampi & tongrolletje in een lichte visroomsaus.

Met aardappelpuree. Gegratineerd.

Fish stew with cod, haddock, scampi & sole roll in a creamy fish sauce. With mashed potatoes. Gratinated.

VLAAMSE KLASSIEKERS

FLEMISH CLASSICS

Witloof uit de Oven 24

Hespenrolletjes met witloof & kaassaus gegratineerd in de oven. Met aardappelpuree.

Chicory gratin: ham rolls with chicory & cheese sauce au gratin in the oven. With mashed potatoes.

Rundsstoofvlees 25

Bereid met donker bier. Met witloofslaasje.

Met aardappelen naar keuze.

Beef stew prepared with dark beer. With chicory salad. With a choice of potatoes

SUPPLEMENTEN | SUPPLEMENTS

Salade 6

Witloofsalade, tomatensalade of gemengde salade.

Chicory salad, tomato salad or mixed salad.

Warme groenten 9

Warm vegetables

Frietjes 5

Fries

Saus 5

Champignonroomsaus, béarnaise, peperroomsaus of Franse pepersaus (pikant).

Mushroom cream sauce, béarnaise sauce, pepper cream sauce or French pepper sauce (spicy).

MOSSELEN MUSSELS

VOORGERECHTEN | STARTERS

Mosseltjes met lookboter 20
Mosseltjes in open schotel, lookboter.
Open dish with mussels & garlic butter.

HOOFGERECHTEN | MAIN COURSES

Mosselen Natuur 31
Met frietjes of brood.
Mussels au nature. Served with fries or bread.

Mosselen Witte Wijn 32
Met frietjes of brood.
Mussels with white wine. Served with fries or bread.

Mosselen Lookroom 32
Met frietjes of brood.
Mussels with garlic-cream sauce. Served with fries or bread.

Mosselen 'Español' 34
Mosselen met een pittige tomatensaus.
Mussels with a spicy tomato sauce.

ONZE WIJNSUGGESTIE OUR WINE SUGGESTION



Podernuovo 'NicoLeo' 8 | 40
Grechetto & Chardonnay
Toscane, Italië

Nicoleo heeft een strogele keur met groene accenten. De neus opent fruitig met tonen van groene asperges en perzik, eindigt met een vleugje amandel en delicate witte bloemen. In de mond biedt hij een uitstekende frisheid en een aangename mineraliteit. Ideale begeleider bij mosselen.

Nicoleo has a straw-yellow colour with green highlights. The nose opens with fruity notes of green asparagus and peach, finishing with a hint of almond and delicate white flowers. On the palate, it offers excellent freshness and a pleasant minerality. The ideal accompaniment to mussels.

TR

DESSERTS

Tarte Tatin 14

Warme appeltaart met vanilleijs.

Warm apple tart with vanilla ice cream.

Chocolade Moelleux 13

Smeltend chocolade gebakje met vanille-ijs.

Melting chocolate pastry with vanilla ice cream.

Crème Brûlée 13

Romige vanillecrème met
krokant gekarameliseerd korstje.

Vanilla cream with a crispy caramelized crust.

Tiramisu 13

Italiaanse klassieker.

Italian classic.

Profiterolles 13

Soesjes gevuld met slagroom, geserveerd met
vanilleroomijs & warme chocoladesaus.

*Profiteroles filled with whipped cream, served with
vanilla ice cream & warm chocolate sauce.*

ROOMIJS

ICE CREAM

Coupe Aardbeien 15

Drie bollen vanille- en aardbei-ijs met verse
aardbeien.

*Three scoops of vanilla and strawberry ice cream with
strawberries.*

Coupe Advocaat 15

Vanille-ijs, advocaat, slagroom.

*Three scoops of vanilla ice cream, egg liqueur, whipped
cream.*

Banana-Split 14

Drie bollen vanille-ijs, banaan
& warme chocoladesaus.

*Three scoops of vanilla ice cream, banana
& warm chocolate sauce.*

Brésilienne 13

Twee bollen vanille-ijs & één bol mokka-ijs
met karamelsaus & gebrande nootjes.

*Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of
mocha ice cream with caramel sauce & roasted nuts.*

Dame Blanche 13

Twee bollen vanille-ijs & één bol
chocolade-ijs met warme chocoladesaus.

*Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of
chocolate ice cream with warm chocolate sauce.*

TAARTEN & GEBAK

PIES & PASTRIES

Appelstrudel 12

Met slagroom.

With whipped cream.

Appelstrudel van het huis 14

Met roomijs, advocaat & slagroom.

*House strudel with ice cream, egg liqueur
& whipped cream.*

Stars & Stripes 12

Warm appelgebak met roomijs & aardbeiensaus.

Warm apple pie with ice cream & strawberry sauce.

Taart 8

Maak uw keuze uit het taartenbuffet.

Pie: please make your choice at the pastry-buffet.

PANNENKOEKEN

CRÊPES

Tussen 14u en 17u. | *Between 14h and 17h.*

Suiker, confituur of kandijsiroop 10

Sugar, jam or candy syrup.

Nutella 10

Roomijs 12

Ice cream.

Roomijs & warme chocoladesaus 13

Ice cream & warm chocolate sauce.

WAFELS

WAFFLES

Tussen 14u en 17u. | *Between 14h and 17h.*

Met suiker 10

With sugar.

Met suiker & slagroom 11

With sugar & whipped cream.

Met aardbei & slagroom 14

With strawberry & whipped cream.

MILKSHAKES

Aardbeien | Strawberry 9

Vanille | Vanilla 9

Chocolade | Chocolate 9

Banaan & Pindakaas | Banana & peanut butter 9

COCKTAILS

Negroni 13

Klassieker met vermouth, campari & gin.
A classic with vermouth, campari & gin.

Aperol Spritz 12

Heerlijk verfrissend! Aperol, cava & soda.
Deliciously refreshing! Aperol, cava & soda.

Limoncello Spritz 12

Limoncello, cava & soda.
Limoncello, cava & soda.

Lillet Rosé Spritz 12

Lillet Rosé & soda
Lillet Rosé & soda

Campari Spritz 12

Campari, cava & soda
Campari, cava & soda

Sangria 11

Met vers fruit. (april – september)
Sangria with fresh fruit.

Mimosa 10

Cava met vers fruitsap
Cava with fresh orange juice.

APERITIEVEN

APERITIFS

Aperitief van het Huis 14

Glas Champagne verfijnd met perzikenlikeur en enkele druppeltjes Blue Curaçao.

House Aperitif: glass of champagne refined with peach liquor and a few drops of Blue Curaçao.

Campari 8

Campari Soda | Orange 11

Lillet Rosé 9

Kir 9

Kir Royal 14

VERSTERKTE WIJN

FORTIFIED WINE

Martini Bianco | Rosso 8

Porto Sandeman Wit | Rood 9

Porto Sandeman (10 years) 9

Sherry Pedro Domecq Dry | Medium 8

Amer Picon 8

Amer Picon met Witte Wijn 11

Pineau de Charentes Rosé 8

CHAMPAGNE & CAVA

Glas Philippe Bénard, Brut 1er Cru 14

Glas cava Flor de Raïm 7

Philippe Bénard, Brut 1er Cru 60

Veuve Clicquot 90

Cava Flor de Raïm 32

GIN

Monkey 47 Gin 13

Bombay Sapphire 10

Hendrik's Gin 11

Gin Mare 11

BIEREN OP VAT

BEERS ON TAP

Estaminet (1/2 liter) 3,5 | 7

Bolleke De Koninck 4

Steenbrugge Blond | Dubbel Donker 4,5

Palm 4,5

Steenbrugge Wit 4,5

Kriek Boon 4,5

BIEREN OP FLES

BOTTLED BEERS

Duvel 5,5

Triple d'Anvers 5

Seefbier 5

Cornet 5,5

Framboise Boon 4,5

Westmalle Dubbel | Tripel 5

Tripel Karmeliet 5

Estaminet 0.0 3,5

ALCOHOL VRIJ

ALCOHOL FREE

Crodino 7

Copperhead Gin &

Schweppes Pink Pepper 11

Martini Florale 9

Met camille twist.

With camomile twist.

Crodino Spritz 10

Crodino & soda

Crodino & soda

FRISDRANKEN

SOFTDRINKS

Coca Cola | Zero 3,5
Fuze Tea | Fuze Tea Green 4
Fanta | Sprite 3,5
Gini 4
Groseille & Soda 5
Schweppes Tonic | Agrum 4
Schweppes Premium Ginger Beer 4
Looza 4
Appelsap | Sinaas | Tomaat | Pompelmoes | Ace
Apple | Orange | Tomato | Grapefruit | Multifruit
Fristi | Cécémel 3,5
Tonisteiner Lemon | Orange 4
Sinaasappelsap 6
Orange juice.
Citroensap & soda 5,5
Lemon juice & soda.
Lemon-squash 8
Chaudfontanie (25cl) 3,5
Plat of bruisend.
Still or sparkling
Chaudfontaine (50cl) 6
Plat, parelend of bruisend.
Still, lightly sparkling or sparkling
Vittel | Perrier 4

ALCOHOLISCHE WARME DRANKEN

ALCOHOLIC WARM DRINKS

Jäger Thee 12
Stroh-Rum.
Oostenrijkse Glühwein 12
Austrian mulled wine.
After Dark 13
Koffie met Tia Maria & slagroom.
Coffee with Tia Maria & whipped cream.
Irish Coffee 13
Coffee with Whiskey.
Italian Coffee 13
Coffee with Amaretto.
Antwerp Coffee 13
Coffee with Elixir d'Anvers.
French Coffee 13
Coffee with Cognac.
Orange Coffee 13
Coffee with Grand Marnier.
Hasselt Coffee 13
Coffee with Jenever.

WARME DRANKEN

WARM DRINKS

Tas | Kannetje
Cup | Can
Espresso 3,9 | 7,5
Mokka | Ristretto 3,9
Dubbele Mokka 5
Cappuccino Melkschuim | Slagroom 4,5
Milkfoam | Whipped cream
Caffé Latté 4,5
Flat White 5
Caffé Machiato 4
Décafé 3,9 | 7,5
Warme Melk 3,8
Warm Milk
Warme Chocomelk 3,8 | 7
Hot Chocolate

KOFFIE SPECIALITEITEN

SPECIAL COFFEES

Caramel Macchiato 7,5
Caffé Latté, caramel- & chocoladesiroop,
slagroom.
Caffé Latté, caramel & chocolate syrup, whipped cream.
Nuts Passion 7,5
Warme chocolademelk, koffie,
hazelnootsiroop & slagroom.
Hot chocolate, coffee, hazelnut syrup & whipped cream.
Latte Canella 7,5
Caffé Latté, honing, kaneelsiroop & -poeder.
Caffé Latté, honey, cinnamon syrup & powder.
Iced Latté 7,5
Heerlijk verfrissend.
Deliciously refreshing

THEE DAMMANN FRÈRES

TEA DAMMANN FRÈRES

English Breakfast Tea 4
Earl Grey Tea 4
The Vert Jasmin 4
Camomille 4
Rozebottel | Passion Framboise 4
Rooibos 4
Verse Muntthee 6
Fresh Mint Tea
Verse Gemberthee 6
Fresh Ginger Tea

STERKE DRANKEN

LIQUEURS

Ricard 10
Grand Marnier 9
Calvados 9
Baileys 9
Cointreau 9
Amaretto di Saronno 9
Safari 8
Poire Williams 8
Filliers Jonge | Oude Jenever 5
Limoncello Villa Massa 8
Elixir d'Anvers 8
Pisang Ambon 8
Tia Maria 8
Sambuca 9
Havana Club (3 years) 9
Havana Club (7 years) 11
Absolut Vodka 9

WHISK(E)Y

J&B 10
Johnnie Walker Red Label 9,5
Johnnie Black Label 12
Chivas Regal 12
Glenmorangie 10y Single Malt 13
Jack Daniels 10
Aberlour (12 years) 16

COGNAC

Courvoisier 10
Martell 10
Remy Martin V.S.O.P. 10
Hennessy Fine-Champagne 12
Martell XO 24

ZOETE WITTE WIJN

SWEET WHITE WINE

Glas | Fles
Glass | Bottle

Sainte-Croix-Du-Mont,
Chateau Les Marcottes 7 | 39
Sémillon—Bordeaux, Frankrijk

ROSÉ WIJNEN

ROSÉ WINES

Glas | Karaf 50cl | Fles
Glass | Carafe 50cl | Bottle

Twisted River Pink Pleasure 5,9 | 21 | 29
Cinsault & Pinotage
Western Cape, Zuid-Afrika
La Madrague Cuvée Cigaro 7 | 25 | 35
Cinsault, Grenache, Rolle & Syrah
Côtes de Provence, Frankrijk

WITTE WIJNEN WHITE WINES

Glas | Karaf 50cl | Fles
Glass | Carafe 50cl | Bottle

Twisted River 5,9 | 21 | 29
Chenin Blanc—Western Cape, Zuid-Afrika
La Vallée des Oliviers 7 | 25 | 35
Sauvignon Blanc—Languedoc, Frankrijk
Weingut Bischel 7 | 25 | 35
Riesling—Rheinhessen, Duitsland
Bon Courage, Prestige 7 | 25 | 35
Chardonnay—Robertson, Zuid Afrika
Pouilly Fumé,
Domaine Jean Max Roger 9,5 | 35 | 49
Sauvignon Blanc—Loire, Frankrijk

FRANKRIJK FRANCE

Pouilly-Fuissé "La Roche" 51
Chardonnay—Bourgogne
Les Gravelières, Hautes
Côtes de Beaune 50
Chardonnay—Bourgogne
Château Laroque Thomas 29
Sauvignon & Sémillon—Bordeaux
Sancerre La Grande Côte Domaine
Roger Neveu 47
Sauvignon Blanc—Loire
Chablis Domaine Testut 55
Chardonnay—Chablis

EUROPA EUROPE

Terredirai Delle Venezie 29
Pinot Grigio—Veneto, Italië
Jose Galo 30
Verdejo—Rueda, Spanje
Bründlmayer Lösssterassen 30
Grüner Veltliner—Kremstal, Oostenrijk

WERELD WORLD

Strydom "The Freshman" 34
Sauvignon Blanc—Stellenbosch,
Zuid-Afrika

RODE WIJNEN RED WINES

Glas | Karaf 50cl | Fles
Glass | Carafe 50cl | Bottle

Twisted River Rebel Red 5,9 | 21 | 29
Shiraz, Grenache & Viognier
Western Cape, Zuid-Afrika
Château Les Marcottes 7 | 25 | 35
Merlot, Cab. Sauv. & Cab. Fr.—Bordeaux, Fr.
Les Hautes Marches 7 | 25 | 35
Pinot Noir—Languedoc, Frankrijk
Gallinita Ciega, VS de Gumiel 7 | 25 | 35
Tempranillo—Ribera del Duero, Spanje
Château La Commanderie,
Lalande Pomerol 9,5 | 35 | 49,5
Cabernet, Merlot—Bordeaux, Frankrijk

FRANKRIJK FRANCE

Domaine De Rochebin,
Clos Saint-Germain 38
Pinot Noir—Bourgogne
Les Bignons Domaine Vincent Charac 50
Pinot Noir—Hautes Côtes de Beaune
Château La Commanderie,
Lalande Pomerol 49,5
Cabernet, Merlot—Bordeaux
Graves, Château Larouy 35
Cabernet & Merlot—Bordeaux
Château Gombaudo Menichot 41
Cabernet, Merlot—Saint Emilion
Sensas 31
Cabernet-Sauvignon & Syrah—Languedoc

EUROPA EUROPE

Chianti Uggiano 29
Sangiovese—Chianti, Italië

WERELD WORLD

Cape Elements 29
Shiraz, Grenache—Stellenbosch,
Zuid-Afrika
Nico Van Der Merwe
'Robert Alexander' 34
Merlot—Stellenbosch, Zuid-Afrika