



Wijnsuggesties uit onze Cantina del Vino



Tartaar van zalm | bieslook | pickles | focaccia
of
Steak tartaar | koolrabi | bieslook | pickles | focaccia

Tonijnfilet in sesam | umeshu | zwarte knoflook | soja | wakame | sepie
of
Krokante buikspek | umeshu | zwarte knoflook | soja | wakame | wasabi

Indiase currysoep | kokos | appel | naanbrood | gamba
of
Indiase currysoep | kokos | appel | naanbrood | lamsgehakt

Kreeft in roomboter gepocheerd | rode biet | gele biet | bieslook crème | groene asperge
of
Rosé gebakken eendenborst | pompoen | zure appel | mousseline epoisses | dropjus

Gepekeld kabeljauwhaas | tartaar van gerookte mosselen | jus van geroosterde boerenkool | ingelegde citroen |
haringkaviaar | spaghetti van snijbonen | inktvis
of

Tournedos | rode wijn jus | dragon | mosterd | eendenlever | snijbonen spaghetti | katenspek

Pure chocolademousse | witte chocolade | frambozen | zoetzure bessen



Als aperitief kunt u kiezen voor een feestelijke bubbel, bijvoorbeeld onze Gosset Champagne of Cava Mont Marcal Brut Reserva. Beide mousserende wijnen kunnen ook nog worden gedronken bij het eerste gerecht van het 6-gangen diner. Heeft u liever geen bubbel dan adviseren we u te starten met een lichte, frisse witte wijn. Naarmate het diner vordert kunt u opbouwen naar zwaardere wijnen.

Ziltige smaken voeren de boventoon bij de tartaar van zalm. Daarbij kunt u het beste kiezen voor een frisse, droge witte wijn. Zoals bijvoorbeeld een Grüner Veltliner uit Oostenrijk of een Sauvignon Blanc uit de Loire. In ons assortiment kunt u bijvoorbeeld kiezen uit Laurenz V. Grüner Veltliner of de Sauvignon Blanc van Domaine Gibault.

Bij de steak tartaar zijn lichte rode wijnen de beste keuze, bijvoorbeeld een jonge Pinot Noir uit de Bourgogne of een Gamay uit de Beaujolais. Gaat u liever voor wit, kies dan voor een witte wijn met een zilte, mineralige toets zoals een Chablis of een Riesling uit Duitsland. Bij ons heeft u bijvoorbeeld de keuze uit Domaine Faiveley Pinot Noir (rood) of Weingut Prinz von Hessen, Rheingau Hessenstein Trocken, Riesling (wit).

De Aziatische toetsen van de tweede gang, zowel de tonijn als het buikspek, lenen zich goed voor strakke, frizure witte wijnen en gekoelde lichte en sappige rode wijnen. Bent u een fan van wit dan kunt u gaan voor een Grüner Veltliner, Riesling of een pinot blanc uit Duitsland of Oostenrijk. Bij rood kunt u gaan voor Beaujolais, Oostenrijkse Zweigelt, of Pinot Noir uit de Bourgogne, Duitsland of Oostenrijk. In ons assortiment hebben we bijvoorbeeld een mooie Spätburgunder van Weingut Knipser uit de Pfalz of een klassieke Pinot Noir uit de Bourgogne van Domaine Faiveley.

Bij de currysoep overheerst de zoete, romige toon van de kokosmelk, daarom kunt u het beste voor een wijn kiezen met een zoetje. Denk hierbij aan een Gewürztraminer, Riesling of Pinot Gris. Probeert u bijvoorbeeld een de Weingut Prinz von Hessen Riesling uit ons assortiment.



Deze bereiding van kreeft is een echte klassieker ons advies is dan ook om te kiezen voor een klassieke combinatie, namelijk witte Bourgogne met veel smaak, frisheid en rond mondgevoel. Bijvoorbeeld de Domaine Faiveley, Givry AC uit ons assortiment is een perfecte begeleider bij dit gerecht.

De zoute smaken van de dropjus bepalen bij dit gerecht de wijn-spijs combinatie. Hierbij past een rode wijn met soepele, zachte tannines zoals een Spaanse Crianza wijn of onze rode huiswijn Gran Trio Rosso uit Puglia, Zuid-Italië.

De ziltige smaken van de mosselen en haringkaviaar dicteren de keuze van de wijn bij dit gerecht. Ons advies is daarom om bij een strakke, friszure wijn te blijven. Mocht u al bij de kreeft hebben gekozen voor een witte Bourgogne blijf dan bij de witte Bourgogne en schakel niet terug naar een lichtere witte wijn.

Bij de tournedos met eendenlever past een krachtige rode wijn met een de zoete tonen van gerijpt zwart fruit. Bijvoorbeeld een Primitivo uit Puglia. In ons assortiment hebben we een hele mooie Primitivo di Manduria van het huis San Marzano of onze rode huiswijn Gran Trio Rosso.

Bij het chocoladedessert passen echte zoete dessert wijnen zoals een klassieke Franse Sauternes of een Spaanse Pedro Ximénez. Indien u graag iets minder zoet drinkt, kunt u ook kiezen voor een rode wijn (dezelfde als bij uw hoofdgerecht bijvoorbeeld) of een rode Port. Bijvoorbeeld de Feuerheerd's Colheita Port uit 2000 uit ons assortiment.

Kunt u zelf geen keuze maken? Laat ons u dan helpen. We hebben ook verschillende wijnarrangementen voor u samengesteld. Zie de volgende pagina.



Wijnarrangementen



Wijnarrangement voor twee - €35,- 2 flessen

Bestaande uit 2 flessen wijn, één wit en één rood, door ons geselecteerd uit onze cantina del vino passend bij uw keuze menu

Wijnarrangement Valentijn – €50,- - 3 flessen

Feestelijke fles bubbels als aperitief en twee flessen wijn door ons geselecteerd uit onze cantina del vino passend bij uw keuze menu

Wijnarrangement Valentijn Exclusief – €65,- - 3 flessen

Feestelijke fles bubbels als aperitief en twee flessen exclusieve wijn door ons geselecteerd uit onze cantina del vino passend bij uw keuze menu



Wijnkaart

Volentieri
@Home

Mousserend

Gosset Extra Brut - €40,-

Frankrijk | Champagne

Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier

Gosset, opgericht in 1584, is het oudste wijnhuis uit de Champagne. Met hun gastronomisch verantwoorde champagnes wordt men door champagnieliefhebbers gezien als een van de meest voorname champagnehuizen. De Gosset Extra Brut champagne heeft in de neus witte bloemaroma's, zoals acacia en meidoorn en sappige aroma's van peer. Deze wijn heeft een frisse en levendige zuurgraad. In de mond proeft men perzik, mirabellen en groene groenten.

Wijn/spijs: Een perfecte aperitiefwijn of als partner met zoet-zure gerechten.

Cava Mont Marcal Brut Reserva - €12,-

Spanje | Penedès

Macabeo | Xarello | Chardonnay | Parellada

Bleekgele kleur, met fijne bubbels en een perfecte mousse. In het bouquet zijn aroma's van gist met een fruitige basis van rijpe appels, bananen en ananas. Een fijne aanwezigheid in de mond, een beetje zoet in de aanvang, in balans, fris, elegant en met karakter.

Wijn/spijs: Dit is een ideale cava om als aperitief te drinken en met visgerechten.

Vendôme Classic 0% (alcoholvrij) - €11,-

Duitsland | Mosel

100% Airèn

Deze wijn wordt net zoals andere wijnen op traditionele wijze geproduceerd, alleen wordt nadien de alcohol er uitgehaald. De bijzonderheid van de Vendôme range is dat de smaak zeer dicht zit bij wijnen met alcohol.

Wijn/spijs: Een heerlijke non-alcoholische aperitiefwijn en bij lichte gerechten zoals salades, pasta's en visgerechten.



Wit

Radio Boca Verdejo (huiswijn) - €8,50

Spanje | Valencia

100% Verdejo

Frisse, fruitige wijn met aroma's van citroen bloesem, rijpe appels, hints van perzik en mooie mineralen.

Wijn/spijs: Uitstekend om te drinken bij salades, pasta's, wit vlees, vis en zeevruchten.

Domaine Gibault, Touraine AC Sauvignon Blanc - €12,50

Frankrijk | Loire

100% Sauvignon Blanc

Zeer aromatische wijn met een optimale fruitconcentratie. In de neus aroma's van groene appeltjes en buxus.

Heel fris, sappig en smakelijk.

Wijn/spijs: Ideaal als aperitief, bij visschotels, schaal- en schelpdieren, bij warme geitenkaas.

Weingut Prinz von Hessen, Rheingau Hessenstein Trocken, Riesling - €12,50

Duitsland | Rheingau

100% Riesling

Een verfrissende, droge Riesling. Tonen van smakelijke citrusvruchten, knapperige groene appel en rode wijngaardperzik schijnen door in zijn boeket. In de mond is deze Riesling evenwichtig en harmonisch. Een aangename, veelzijdige wijn.

Wijn/spijs: Heerlijk als aperitief, visgerechten, salades, oosterse gerechten en zuurkool.

Laurenz V., Niederösterreich Singing Grüner Veltliner Laurenz und Sophie - €15,50

Oostenrijk | Niederösterreich

100% Grüner Veltliner

Deze Singing Grüner Veltliner heeft in de neus aroma's van appel, peer, citrus en een typische Veltliner kruidigheid. Een zachte, levendige en fruitige wijn, die in de mond 'zingt'.

Wijn/spijs: Goed bij kruidig Aziatisch eten, vis en groenten.



Domaine Faiveley, Givry AC Champ Lalot - €26,35

Frankrijk | Bourgogne

100% Chardonnay

In de neus komen vooral mineralige en bloemen tonen tot uitdrukking. De wijn is verfrissend en geconcentreerd, waardoor een ware sensatie in de mond ontstaat. De afdronk is lang en aromatisch. Gedurende 12 maanden rijpt de wijn in Frans eiken vaten.

Wijn/spijs: Partner bij visgerechten, schaal- en schelpdieren, vegetarische gerechten, roomkazen en wit vlees.



Rood

Gran Trio Rosso (huiswijn) - €9,50

Italië | Puglia

Negroamaro | Malvasia Nera | Primitivo

Volle, aromatische wijn met aroma's van rijpe kersen en pruimen, chocolade en specerijen.

Wijn/spijs: Past goed bij rood vlees, gegrilde vleesgerechten en rijpe kazen.

Chateau Lalene Merlot - €11,50

Frankrijk | Bordeaux

Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

Soepele en sappige rode wijn met invloeden van rijp zwart fruit en toast en tonen van cassis en bessen. In de afdrank tonen van vanille door korte rijping op eikenhouten vaten

Wijn/spijs: Uitstekend als aperitief, maar ook heerlijk in combinatie met rood vlees, gourmetschotels en harde kazen.

Weingut Knipser, Laumersheim Blauer Spätburgunder Trocken - €21,50

Duitsland | Pfalz

100% Spätburgunder

Een fijne maar toch krachtige Burgunder met een goede structuur. In de neus tonen van rode bessen en kersen. In de mond complexe smaken van frambozen, kersen en tonen van een sigaren en koffie.

Wijn/spijs: Lekker bij gegrild rundvlees, varkensvlees, gevogelte en tonijn.

Joseph Faiveley, Bourgogne AC Pinot Noir - €25,50

Frankrijk | Bourgogne

100% Pinot Noir

De wijn heeft plezierige rode fruit aroma's. De aanzet is rijk en rijp met verfijnde, zachte tannines. Een aangename wijn met een goede structuur. De wijn is gedeeltelijk gerijpt in vaten en in barriques van Frans eiken gedurende 12-14 maanden.

Wijn/spijs: Past uitstekend bij wit en geroosterd vlees.



San Marzano, Primitivo di Manduria, DOP Sessantanni - €29,-

Italië | Puglia

100% Primitivo

In de neus fruitige aroma's van kersen, pruimen, lichtgekruid met elementen van tabak. Een volle, zachte wijn met fijne tannines, in de afdronk elementen van cacao, koffie en vanille.

Wijn/spijs: Deze wijn past goed bij rijke gerechten, rood vlees, orgaanvlees en wild.

Dessert

Feuerheerd's Colheita 2000, Red Porto - €25,-

Portugal | Porto

Touriga Nacional | Touriga Franca | Tinta Roriz | Tinta Barroca | Tinto Cão

Colheita is een Port van een enkele oogst en rijpt minstens 7 jaar in eikenvaten. Amberkleurige port met rode tinten. In de neus karamel en zoete specerijen. Sterk en romig, fris en goed in balans.

Wijn/spijs: Een perfecte afsluiting van elke maaltijd, zowel bij chocolade, crème brûlée als kaasdessert.