

**WIJNKAART**



**HET  
HERT**

# WIJNKAART

## MOUSSEREND

**Cava Jaume Serra Brut - Navarra, Spanje** 29,50

*Bleekgeel van kleur. Lekker aromatisch en fris. In de smaak rond en zacht. Aangenaam wit fruit met citrus en appel. Ideaal aperitief.*

**Champagne, André Clouet Brut, Grand Cru - Bouzy, Frankrijk** 49,50

*Champagne van 100% pinot Noir druiven van de glooiende Grand Cru helling in de Bouzy. Smaaktonen van appel, witte perzik, frambozen, toast en brioche. Deze Champagne rijpt 4 maanden op eikenhout en daarna 4 jaar op fles. Deze Champagne is gemaakt voor schaal- en schelpdieren maar past ook bij zalm.*

## WIT

**Tramoya, Verdejo/Viura - Rueda, Spanje** 4,00/20,00

*Mooie mix tussen Verdejo- en Viuradruiven. Stuivende aroma's van citrus, perzik en ananas. Door de verfrissende zuren en het rijpe fruit is deze wijn zeer geschikt bij lichte visgerechten en salades.*

**Les deux Pins, Sauvignon - Languedoc, Frankrijk** 4,25/21,00

*Soepele en zeer frisse Sauvignon uit de Languedoc. De zachte zuren en het frisse fruit van appel en limoen zorgen voor een mooie balans. Naast dat deze wijn uitstekend bij salades combineert kan hij ook mooi bij witvlees gerechten.*

**Luc Pirlet, Chardonnay - Languedoc, Frankrijk** 4,50/22,50

*Deze volle chardonnay met 9 maanden houtlagering is een feest voor iedere Chardonnay liefhebber! In de neus een geur van honing, eikenhout en boter. In de smaak prachtig tropisch fruit, noten met een fluweelzachte afdronk. Visgerechten begeleid door een saus genieten de voorkeur van deze wijn.*

**Cheverny, Domaine Maison - Loire, Frankrijk** 32,50

*De Sauvignon geeft deze wijn prachtige fruittonen en zuren mee. En de Chardonnay maakt hem compleet door de romigheid. Voor de echte wijnliefhebber is dit genieten. De afdronk kenmerkt zich door de zachtheid en lengte. Mooie samenspel met geitenkaas en vis van de grill.*

**Esporão, Reserva branco - Alentejo, Portugal** 35,00

*Strogeel van kleur met een groene zweem. Geur van perzik en mandarijn. De smaak is romig met vooral rijp fruit en minerale accenten. De afdronk is heel rond en lang. Mooie begeleider van vette vissoorten en blauwe kaas.*

**Francis Coppola, Chardonnay Diamond Collection - Californië, USA** 37,50

*Unwooded Chardonnay met een soepele smaak met een lichte toon van karamel en veel tropisch fruit. In de geur vindt u, perzik en rijpe meloen. Gaat goed samen met kalkoen, coquilles en kreeft.*

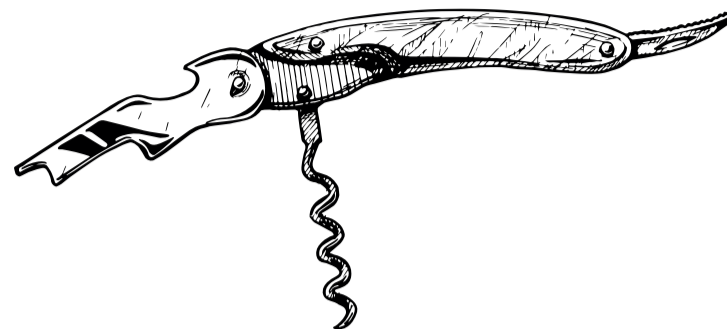
## ROSÉ

**Calusari, Pinot Grigio - Roemenië** 4,00/20,00

*Een geur van zuurstokjes en aardbeien. De smaak is verrassend fris en licht kruidig. Prachtige lichtroze kleur en een zachte afdronk doet deze wijn mooi combineren met salades.*

**Vino Tuyyo, Rosado - Rueda, Spanje** 5,50/27,50

*Unieke samenstelling van Verdejo en Tempranillo druiven. In de neus, framboos en ananas. De smaak onderscheidt zich door de prachtige balans tussen rood fruit en de zachte zuren.*



## ROOD

**Merlot, Rafale - Languedoc, Frankrijk** 4,00/20,00

*Volle Merlot met een neus van rijpe pruimen. Deze wijn heeft een ronde afdronk door de aangename tannines. Mooie begeleider van wat lichte gerechten zoals kip en tapas.*

**Denis Marchais, Cabernet Sauvignon - Languedoc, Frankrijk** 4,50/22,50

*Paarsrood van kleur. Een rijke geur waarin vooral de rode bessen als eerste opvallen. Een volle sappige en kruidige smaak die mooi in harmonie is met het aanwezige fruit. Goed te combineren met gerechten van de grill zoals biefstuk en saté.*

**Riserva della Casa, Montepulciano - Molise, Italië** 5,10/25,00

*Glinsterend robijnrood van kleur. Het aroma is fijn, elegant en intens. De smaak is vol en rijk door de 12 maanden houtrijping. Prachtig bij pasta en rundvleesgerechten.*

**Bodega Sottano Reserva, Malbec - Mendoza, Argentinië** 6,00/30,00

*Kruidige Malbec met in de smaak, koffie, specerijen, pure chocolade en zwarte bessen. Door 8 maanden houtlagering op frans eiken heeft deze wijn rijpe tannines en laat hij zich mooi combineren met eend en varkensvlees.*

**Vino Tuyyo, Tempranillo - Roble, Spanje** 6,75/33,00

*Exclusief samengesteld van 100% Tempranillo druiven van 15 jaar oude wijnstokken. Op hout gelagerd gedurende 5 maanden in nieuwe houten vaten. Vervolgens 6 maanden gerijpt op fles. Mooie smaak van bramen en zwarte bessen. De begeleider voor lamsvlees.*

**Chateau Barreyres, Cru Bourgeois, - Haut-Medoc, Frankrijk** 40,00

*Heerlijk sappig en fris mooi rijp rood fruit, bramen met confiture, vanille en koffie. Verleidelijk en zacht, heerlijk afgerond met een vleugje hout. De mix van Cabernet en Merlot is heerlijk bij Tournedos.*