

Le Bar du Bassin

Als sommelier, zythologe en kaasmeester deel ik graag mijn passie voor het combineren van hoogwaardige dranken met heerlijke kazen, charcuterie en andere gerechten. Samen met gerenommeerde partners zoals kaasaffineurs Van Tricht, charcuterie Joka, Fag Creative Foods, streekproducten Deschildre en vele anderen, presenteren we met trots het volgende assortiment.

Geniet ervan! Zoé & het Le Bar-team

Gelieve "1 rekening per tafel" te respecteren.

TAPAS - “TO SHARE OR NOT TO SHARE ?”

Een perfecte vraag wanneer je geniet van ons zorgvuldig samengestelde assortiment. Of je nu wilt delen met geliefden of liever zelf geniet van al het lekkers, de keuze is aan jou!

KLEINE PLANKJES (doorlopend te verkrijgen tot +/- 22u)

Ardense ‘fuet’ - droge worst met Tierenteyn mosterd	4
Plankje Zwarte Woud ham “gechiffoneerd”	12
Plankje Salame Nostrale van Bodega Di Ado uit Noord-Toscane	14
Plankje Coppa Belgasconne varken – De Laet & Van Haver	16
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd - Deschildre	14
Plankje Tête de Moine kaaskrullen - <i>Zwitserse aperitiefkaas</i>	14
Plankje boerenpaté ‘La Fête de Cochon’ - Dierendonck	16

WARME TEASERS (doorlopend te verkrijgen tot 21u)

Kleine garnalkroketjes	per	2 stuks	12
Portie kaaskroketjes		(6st.)	14
Trio van kroketjes (garnaal, Pata Negra, kaas)			29
Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar			20
Albondigas			18
<i>Spaanse gehaktballen van lam met licht pikante tomatensaus en mozzarella</i>			
Croque ‘Ensor’			16
<i>Croque monsieur met Ostendse Ensorkaas, gekookte Breydelham geserveerd ‘uit het vuistje’ met licht pittige mayonaise</i>			
Zoete aardappelfrietjes Parmezaanse kaas truffelmayo			14

CHEF'S SPECIALS (17u30 tot 21u ; zon-/ feestdagen ook tussen 12u en 15u)

Koude specials

Oesters Irish Gold (6st) met azijn-sjalotten vinaigrette (apart)	24
Huisgemaakte salade van Noordzeekrab crackers kwartelei	26
Sardinellas con aceite de oliva "Felisa Gourmet" met brood <i>sardines zonder graat op traditionele manier ingelegd in Spaanse olijfolie</i>	18
Terrine Bekegemse ganzenlever brioche confituur van vijg, peer en pijnboompitten crumble van peperkoek	26

Warme specials

Schelpjes (venusschelpen en kokkels) Tom Kha Kai	24
Gegrilde mergpijp rundstartaar mayonaise van gerookte ui * <i>Met supplement Royal Belgian Caviar 10gr</i> → <i>Deze bereiding duurt min. 20 tot 30min.</i>	27 55
Escargots 'Petit Gris de Namur' in kruidenlookboter	20
Tagliata van rund – Blonde d'Aquitaine +/-300gr. geserveerd met rucola, tomaat, Parmigiano en focaccia <i>Om de kwaliteit van het vlees te kunnen garanderen serveren wij deze bereiding <u>enkel bleu of saignant</u></i>	32

KAASFONDUE

*Dit hoofdgerecht wordt geserveerd met fijne charcuterie, gepekeld
groenten, een frisse sla en brood*

Natuur	pp	38
Truffel	pp	40

CHARCUTERIE (doorlopend te verkrijgen tot +/- 22u)

Battle of the Butchers	34
+ 50 gr Jamon Iberico de Cebo	12

*Plank met 5 verschillende soorten charcuterie,
geserveerd met artisaanaal brood en huisgemaakte pickles :*

Secreto 07 & Coppa Belgasconne & Porchetta (De Laet & Van Haver)
Boerenpaté 'La Fête du cochon' & Pastrami Holstein 'NY-style' (Dierendonck)

Bordje Jamón Ibérico de Cebo	25
50% Ibérico gekruist met andere rassen, opgegroeid op boerderijen. De voeding is gebaseerd op voedergranen en peulvruchten.	

Bordje Jamón Ibérico de Bellota – Pata Negra	30
100% raszuivere Ibérico ofwel Pata Negra, heeft vrije uitloop in de weilanden en wordt de laatste maanden gevoed op natuurgras en eikels.	



Bordje Secreto 07 – slagerij De Laet en Van Haver	30
Entrecôte van Rubia Gallega die wordt ingewreven met een mengeling van 7 kruiden en daarna maar liefst 7 weken wordt gerijpt en gedroogd.	

Bordje Duo Pata Negra en Secreto 07	30
De top van de Spaanse charcuterie! Varken en rund naast elkaar.	

KAZEN (doorlopend te verkrijgen tot +/- 22u)

Plankje kaasmeesters keuze (kan als sharing of als hoofdgerecht)

Plankje 1 soort kaas naar keuze	12
Plankje 3 soorten kaas	19
Plankje 5 soorten kaas	28
Plankje 7 soorten kaas	34

Onze kaasplankjes worden geserveerd met ambachtelijk brood, salade (optioneel vanaf 3 soorten) en garnituur volgens seizoen.

Kaasselectie vindt u op de volgende pagina.

KUNT U NIET KIEZEN?

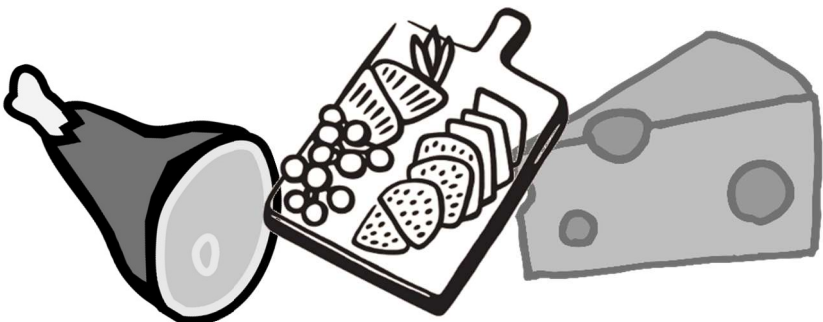
Probeer gewoon een **beetje van beide!**

Plankje “Best of Both worlds” kaas + charcuterie

klein	(2 x kaas en 2 x charcuterie)	20
groot	(3 x kaas en 3 x charcuterie)	31

Extras


Supplement salade	3,5
Supplement brood	3




Kaasselectie

GEIT : **TOUR DE PAUL**

FR

 rauwe melk – geest – Nouvelle-Aquitaine


 Vent de Mer (Sauvignon blanc)




Baptiste white

SCHAAP : **PERAIL ARTISOU**

FR

 rauwe melk – Fromagerie Les Artisous – Aveyron


 Herdade do Esporao (arinto,...)




St-Feuillien grand cru

WIT : **ECUME DE WIMEREUX**

FR

 rauwe koemelk – double-crème – Nord-Pas-de-Calais


 CA 66 (Chardonnay)




St Idesbald tripel

HALFHARD : **MARMORI**

FI

 gepasteuriseerde koemelk – met as gemarmerd – West-Finland

 CA 66 (Chardonnay)



Ezel blond

HARD (GEIT) : **SMOKKELAAR**

BE

 gepasteuriseerde geitenmelk – kaasboerderij de Moerenaar - Veurne

 Sherry Olorosso




Steenuilke blond

HARD (KOE) : **GRUYERE D'ALPAGE**

CH

 rauwe koemelk – bergkaas – Zwitserse Alpen

 Herdade do Esporao (arinto,...)



Fourchette

ROODBACTERIE : **KAASTERKAAS**

BE

 gepasteuriseerde koemelk – gewassen korst – Rumbeke


 Madeira Boal (halfzoet)




Quintine Amber

BLAUWSCHIMMEL : **FOURME DE MONTBRISON**

FR

 rauwe koemelk – Boerderij Merlée – Loire

 Tawny Port 10y



Cuvée du Château

Er kunnen soms vervangingen zijn omdat de kaas niet voldoende is geaffineerd

Aperitieven

Capo Tonic - <i>Italiaans kruidenlikeur met limoensap en tonic</i>	14
Negroni Negroni Sbagliato (<i>prosecco ipv. Gin</i>)	14
Campari	10
Aperol Spritz Campari Spritz	12
Gancia	8
Picon vin blanc	12
Kirr vin blanc	8
Kirr Royal Prosecco	10
Kirr Royal Champagne	16,5
Hierbas Ibicencas - ginger ale	11
Henri Bardouin Pastis	10
Pineau de charentes premier cru	9

Gin tonic

Copperhead 'Scarfes Bar' – Mediterranean tonic	<i>citrus, fruitig</i>	15
'Zeal' gin (lokaal) - Mediterranean tonic	<i>fris, zacht</i>	15
Blind Tiger Piper Cubeba – Indian tonic	<i>kruidig, floral</i>	16
Marula pomegranate gin – Raspberry&Rhubarb tonic	<i>fruitig, zoet</i>	15

Spirits

Mary White vodka		9	
Rum	Plantation 3-stars	<i>wit</i>	9
	Plantation Original Dark	<i>bruin</i>	9,5
Whiskey	Monkey Shoulder 'Scottish blended malt'		9
<i>Supplement frisdrank</i>			3

Vermouth Padro&Co

Blanco Reserve	<i>wit/fruitig</i>	8,5
Dorado Amargo Suave	<i>wit/kruidig</i>	9
Rojo Classic	<i>rood/fruitig</i>	9
Rojo Amargo Reserva	<i>rood/kruidig</i>	9,5

Laat u zich graag eens verrassen?

Vraag naar onze apero suggestie van het moment!

Alcoholvrije aperitieven

Crodino	7,5
Crodino tonic	10
Seedlip spice 94 gin	12
OPIUS tonic – 0.0 Amaro (<i>kruidenlikeur</i>), <i>limoensap en tonic</i>	12
Aperol Spritz 0.0 – by Gutss	12

Frisdranken

Eaumege plat / bruis 25cl	3,9
Eaumege plat / bruis 50cl	7
Coca Cola	3,9
Coca cola zero	3,9
Ritchie limonade citroen en framboos	4,5
Ritchie limonade pompelmoes	4,5
Lipton Ice Tea	3,9
Sinaasappelaere - sinaasappelsap	5,5
Appelaere - appelsap	4,5
Ginger ale / Ginger beer	4,2
Tonic / light tonic	4,2
Bitter lemon	4,2

Bieren



Op tap	25cl	33cl
Stella Artois - 5,2°	3,9	4,5
De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere - 6,5°		5

Fris blond bier van hoge gisting, koppig van karakter, zacht van smaak

Op fles

Witbier	Baptiste white 5°	5
Blond	Duvel 8,5°	5,8
	St. Feuillien Grand cru 9,5°	5,8
	Martha Sexy Blond 8°	5,8
	Ouwen Duiker 7°	5,8
	Steenuilke 6,5°	5,8
IPA	Sloeber 7°	5,8
Tripel	St. Idesbald tripel 9°	5,8
	Troubadour Magma 9°	5,8
	<i>Tripel met de bitterheid van een IPA, aroma's van exotisch fruit</i>	
	Fourchette 7,5° (<i>Huwelijk tussen een tripel en witbier</i>)	6
Amber	Quintine 8,5°	5,8
Dubbel	Achel 8°	5,8
Quadrupel	Martha Brown Eyes 12°	6
	Gouden Carolus whisky infused 11,7°	6
	Cuvée Château 11°	6
Rood Bruin	Duchesse de Bourgogne 6,2°	4,5
Geuze	Geuze Mariage Parfait 8° (37.5cl)	8,5
	Oude Geuze Beersel 6,5° (37.5cl)	9,5
Fruitbier	Bacchus framboos 5° (37.5cl)	7
	Kriek Boon 4°	4,5
	Lindemans Pêcheresse 2,5° (<i>Fruitbier van perziken</i>)	4,5
Alcoholvrij	Troubadour Zestra 0.3° IPA (<i>frisbitter, licht fruitig</i>)	5,5
	Kwaremont 0.0° (<i>zacht blond</i>)	5,5
	Liefmans fruitesse 0.0° (<i>kriek</i>)	4,5

Versterkte wijnen

Sherry

Manzanilla 'La Gitana' 15°	<i>Hidalgo</i>	<i>droog, fris</i>	7
Don Nuño Oloroso 18°	<i>Lustau</i>	<i>gerijpt, licht zoetig</i>	8
Triana Pedro Ximénez 17°	<i>Hidalgo</i>	<i>zoet, stroopachtig</i>	9,5

Porto – Quinta Do Noval







Witte port			7
Ruby port			8
Tawny port 10y			11
Tawny port 20y			16
Tawny port <i>Colheita 2003</i>			12

Madeira – Henriques & Henriques

Sercial 15 years old	<i>droog</i>	14
Boal 15 Years old	<i>half zoet</i>	14
Malvasia 15 years old	<i>zoet</i>	14

Zoete witte wijnen











<u>IT</u> Moscato d'Asti – G.D. Vajra – Piemonte		8	39
 100% Moscato			
 appel - peer - litchi - geconfijte ananas (<i>licht sprankelend</i>)			
<u>ES</u> Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja (50cl)		7,5	30
 100% Muscat			
 perzik - abrikoos - honing – vanille			
<u>FR</u> Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest (37,5cl)		11,5	32
 100% Petit Manseng			
 gedroogde abrikoos - gele nectarine - honing - noten			









Wijn per glas



Mousserende wijnen









IT Prosecco Superiore 'Brunei' brut – La Torderra	8,5	41
 85% Glera - 10% Bianchetta - 5% Verdiso		
 groene appel - peer - litchi - ananas		
IT Prosecco Rosé 'Tor sè' brut – La Torderra	8,5	41
 90% Glera - 10% Pinot Noir		
 aardbei - framboos - rode appel		
BE Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises	13,5	58
 100% Chardonnay		
 rijpe appel - honing - brood		
FR Champagne G. Richomme 'L'Originelle' – Avize	16	84
 70% Chardonnay - 30% Pinot Noir		
 citrus - acacia bloemen - tropisch fruit - brioche		

Witte wijnen







FR Le Vent de Mer – Haute Valée de l'Orb IGP (Pays d'Oc)	7	33
 100% Sauvignon Blanc		
 floraal - citrus - tropisch fruit (<i>fris, fruitig</i>)		
IT Alice – Produttori di Manduria – Salento, Puglia	7,5	37
 100% Verdeca		
 witte nectarine - acacia - ananas - limoenzest (<i>floraal, fris</i>)		
AT CA 66 – Weingut H. Sabathi – Steiermark (Oostenrijk)	8	40
 100% Chardonnay		
 sappige peer - vanille - mango - honing (<i>vol, rond</i>)		
PT Herdade do Esporao Reserva Branco – Alentejo	9	45
 Arinto - Antao Vaz - Roupeiro		
 geconfijte citrus - noten - gebrand (<i>karaktervol, mineraal</i>)		

Rode wijnen



FR La Belle Vie – Haute Valée de l’Orb IGP (Pays d’Oc)	7	33
 Grenache - Syrah		
 donker fruit - zoethout - linde (<i>medium, zacht</i>)		
GR Xinomavro – Thymiopoulos – Macedonië	8	40
 100 % Xinomauro - Molinara		
 rode kers - aalbes - tijm - peper (<i>fris, excentriek</i>)		
UY Overground – Viña Progreso – Uruguay	8	40
 100% Cabernet Franc		
 donker fruit – blonde tabak - sigaarboosje (<i>kruidig, complex</i>)		
ES Care – Finca Marimú – DOP Cariñena	9	45
 100% Carignan		
 donkere bessen – peper – pruim – zoete specerijen (<i>intens, krachtig</i>)		

Rosé wijnen

FR Liparis – Domaine Auriol – Languedoc	7	33
 100% Pinot Noir		
 rode bessen - violet - cassis (<i>droog, zacht</i>)		
IT Planeta – Planeta Vini – Sicilië	8	40
 100% Syrah		
 roos - granaatappel - aardbei (<i>floraal, droog</i>)		
FR Love by Château Léoube – Côtes de Provence	9	45
 40% Grenache - 40% Cinsault - 20% Syrah		
 rode vruchten - wijngaardperzik - bloemen (<i>floraal, fruitig</i>)		

Nog meer keuze ?

Vraag gerust naar onze suggestiewijnen van het moment !

Wijnen per fles



Champagne

FR	Deutz Brut Classic	88
	34% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier	
FR	Champagne Vazart–Coquart Extra Brut Blanc de Blancs	90
	100% Chardonnay	
FR	Salmon ‘Blanc de Noirs’	92
	100% Pinot Meunier	
FR	Bollinger Special Cuvée Brut	120
	60% Pinot Noir - 25% Chardonnay - 15% Pinot Meunier	

Witte wijnen

GR	Psarades – Lyrarakis Wines – Kreta	37
	Dafni	
	<i>citrus - rozemarijn - laurier (fris, kruidig)</i>	
IT	Bombino Bianco – Rivera – Puglia	37
	Bombino Bianco	
	<i>rode appel - peer - witte bloemen (levendig, fruitig)</i>	
FR	Mas de Carrat – Le Pistachier – Languedoc-Rousillon	40
	Roussanne	
	<i>acacia - vanille - bergamot - witte perzik (vol, zacht)</i>	
ES	Idoia Blanco – Ca N’estruc – Catalonië	45
	Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca – Xarello	
	<i>perzik - abrikoos - honing - notig (vol, boterig)</i>	
DE	Herrgottsacker – Weingut Andres – Pfalz	48
	Riesling	
	<i>citrus - peer - limoen - ananas (fris, licht mineraal)</i>	

- AR Poligonos – Fam. Zuccardi – Valle de Uco, Mendoza, Argentina** 50
Semillon
Geconfijte citrus - hooi - gebrand (vol, licht mineraal)
- ZA Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch** 52
Sauvignon Blanc
kruisbes - nectarine - verse kruiden (levendig, extravagant)
- DE Weissburgunder Reserve – Weingut Salwey – Baden** 52
Weissburgunder (Pinot Blanc)
gele appel - gele pompelmoes - gebrand (vatgerijpt, complex)
- AT Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal** 58
Grüner Veltliner
peer - appel - abrikoos - witte peper (fris, gekruid)
- FR Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura** 65
Savagnin
geconfijte citrus - bergamot - lactisch (zacht, karaktervol)
- IT Vorberg ‘Riserva’ – Cantina Terlan – Alto Adige** 69
Pinot Bianco
perzik - abrikoos - kruiden (gekruid, complex)
- FR Patchwork – B. & S. Tissot – Arbois (Jura)** 72
Chardonnay
honing - gele appel - eik - licht oxidatief (flamboyant, speciaal)
- FR Mas Cal Demoura ‘L’Etincelle’ – Terrasses du Larzac** 75
Chenin Blanc - Grenache - Roussane - Viognier - Carignan Blanc
brood - rijpe peer - wijngaardperzik - mineraal (zacht, juicy)
- ES Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat** 78
Garnacha Blanca – Macabeu
lychee - sinaasappelbloesem – licht gerookt (rond, elegant)
- SI Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA** 85
Ribolla (amberkleurige druivensoort)
geconfijte perzik - sinaasappel - gebrand (kruidig, vulkanisch)



Rosé wijnen

- ES Larossa Rosado – Bodega Aroa – Navarra** 37
Garnacha tinta
bosaardbei – framboos – bosbes (zacht, fruitig)
- FR Clos Cibonne ‘Tradition’ Cru Classé – Provence** 55
Tibouren
mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper (droog, strak)

Rode wijnen

- HU Eger – Áldás Bikaver Superior – St. Andrea** 42
Kekfrankos - Merlot - Cab. Sauv. - Cab. Franc - Syrah - Pinot Noir
rode en zwarte bessen - pruim - kruiden (sappig, fruitgedreven)
- FR Madiran Nature – Famille Laplace – Sud-Ouest** 47
Tannat
bramen - zwarte kersen - kruiden (juicy, geconcentreerd)
- IT Pinot Nero – Elena Walch – Alto Adige** 48
Pinot Noir
rode bessen - kers - aardbei - witte peper (fris, elegant)
- LB Château Aurora – Batroun (Noord Libanon)** 50
Cabernet Franc
rode bessen - walnoot - karamel - munt (medium body, excentriek)
- ZA Whole Berry – Springfield Estate – Robertson Valley** 52
Cabernet Sauvignon
braambes - leder - tabak – kruiden (rokerig, vol)
- IT Gries Lagrein Riserva – Cantina Terlan – Alto Adige** 57
Lagrein
kers - pruimenconfituur - donkere chocolade (kruidig, fruitig)
- ES Lopez de Haro Gran Reserva – Bodega Hacienda - Rioja** 58
Tempranillo - Graciano
kers - leder - tabak (krachtig, kruidig)

FR	Arbois Trousseau – Rolet – Jura	58
	Trousseau <i>kriek - aardbei - champignon - sous-bois (medium body, complex)</i>	
IT	Sobi – Bentu Luna – Sardinië	58
	Barbera – Bovale <i>marasca kers - violet - vanille - peper (vol, zacht)</i>	
USA	Le Cigare Volant – Bonny Doon – Central Coast	63
	Grenache - Syrah - Cinsault - Petite Syrah <i>rood fruit – zoethout - cederhout - wintergroen (fris, elegant)</i>	
IT	Il Seggio – Poggio al Tesoro – Toscane, Bolgheri (supertuscan)	67
	Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot <i>bosbessen - kers - kruiden - sigaardoos (vol, vlezig)</i>	
CA	Earthquake – Michael David Winery – Lodi	75
	Cabernet Sauvignon <i>pruim - braambes - espresso - eik (intens, stevig)</i>	
SI	Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	79
	Merlot <i>zoete kruiden - pruim - jam - cacao - leer - tabak (zacht, licht kruidig)</i>	
ES	Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat	80
	Garnacha – Cariñena <i>bramencompote - anijs - laurier - hout (krachtig, gebalanceerd)</i>	

Magnum rode wijn (1,5L) ?

Vraag naar de wijnkaart van het restaurant.

Zin in een klassieke wijn?

Denk aan verfijnde Bordeaux, elegante Bourgogne of Italiaanse parels,..
Vraag gerust naar onze uitgebreide “klassieke” wijnkaart van het restaurant.

Digestieven

Jenever Filliers <i>jong</i>		6,5
Jenever Filliers <i>5y</i>		7
Cognac Hennessy VS		10
Armagnac Cles des Ducs VSOP		8,5
Calvados Clos de la Hurvanière <i>8y</i>		11,5
Calvados Clos de la Hurvanière <i>12y</i>		13
Hierbas Ibiciencas (<i>kruidenlikeur uit ibiza</i>)		8,5
Vecchio Amaro Del Capo (<i>Italiaans kruidenlikeur</i>)		9,5
Cointreau		8,5
Grand Marnier		8,5
Amaretto Adriatico – geroosterde amandelen		9,5
Amaretto Adriatico Blanco – gecrushte amandelen		9,5
Baileys		8,5
Huisgemaakte limoncello		8,5
Poire Williams		9,5
Grappa Bianco <i>jong</i>		8,5
Grappa Riserva <i>gerijpt</i>		10,5
Sambuca		8,5
Rum Old Monk 7 years 42,8°	<i>India</i>	9,5
Rum Plantation Xaymaca ‘special dry’	<i>Jamaica</i>	10,5
Rum World’s End Dark Spiced 40°	<i>Caraïben</i>	10
Whisky Edradour 10y 40° - highland single malt	<i>Schotland</i>	12
Whiskey Redbreast 12y 40° - pure pot still	<i>Ierland</i>	11
Whisky Macallan ‘Double Cask’ 12y 40° - single malt	<i>Schotland</i>	17
Whisky Lagavulin 8y 48° - single malt, peated	<i>Schotland</i>	15
Whisky Nikka ‘from the barrel’ 51,4° - blended malt	<i>Japan</i>	11

Desserts

Crème Brulée	10
Dame Blanche (vanille verse chocoladesaus)	14
Coupe 'Bassin' (vanille butterscotch karamel fleur de sel)	14
Le Kolonel digestief citroensorbet huisgemaakte limoncello	14
Huisgemaakte warme appeltaart met vanille-ijs	13
Churros chocoladesaus dulce de leche	14
Tiramisu	12

Warme dranken

Espresso	4
Doppio – dubbele espresso	5,5
Lungo – koffie	4
Deca koffie	4
Cappuccino – melkschuim	5,5
Latte Macchiato	5,5
Irish Coffee – Whisky	13
Italian Coffee – Amaretto	13

Losse thee – Bonapartea 5,5

Blue Earl Grey – <i>zwarte thee met blauwe korenbloem</i>
Violet-framboos – <i>groene thee met aroma's van framboos en viooltjes</i>
Bosvruchten – <i>rozebottel thee met wilde bessen en appel</i>

Verse thee 6

Verse muntthee
Verse gemberthee