

LE BASSIN

OOSTENDSE BRASSERIE



Welkom bij Le Bassin

Een Oostendse familiezaak met een voorliefde voor de Noordzee.

Onze chefs Tom en Christine koken met verse, seizoensgebonden producten en vis van lokale vissers. Verwacht herkenbare brasserieklassiekers, aangevuld met eigentijdse gerechten en onze eigen Oostendse toets.

Tom Vanhaecke • North Sea Chef

Pionier van 'à l'Ostendaise' • Het Lekkere Westen • Een Zee van Smaak

Heeft u een allergie of intolerantie? Meld het aan ons team. De samenstelling van gerechten kan wijzigen volgens de dagverse aanvoer. Voor een vlotte service: max. 4 verschillende gerechten en 1 rekening per tafel.

VOOR HET EERSTE GLAS

Aperitief

KLASSIEKE APERITIEVEN

Huisaperitief	14	Negroni	14
Picon witte wijn	12	Hierbas Ibicencas · ginger ale	11
Aperol Spritz	12	Campari Spritz	12
Kir witte wijn	9	Kir Royal	10,5
Campari	10	Martini Riserva Speciale wit	10
Ricard	10	Martini Riserva Speciale rood	10
Porto Noval wit	8	Sherry Hidalgo Manzanilla	8
Porto Noval Rood	8	Pineau des Charentes	9

GIN & TONIC

Bombay Sapphire (kruidig, citrus)	14	Blind Tiger Piper Cubeba (kruidig)	16
Hendrick's (citrus)	14	Bobby's (Mandarijn)	15
Gin Mare (mediterraans)	15		

SPIRITS

Vodka - Mary White (Belgisch)	9	Rum Plantation 3-stars (wit)	9
Whisky Jack Daniels Tennessee	8	Rum Plantation Original Dark (bruin)	9,5
Whisky Bulleit Bourbon	9	Rum Kraken Spiced (bruin, gekruid)	10

Supplement frisdrank of soda 3 · vers sinaasappelsap 4,5

ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Sweet Ruby Rush (licht zoet, kruidig)	12	Buloo (kruidig, droog, sprankelend)	14
Botanical Bliss (fruitig, kruidig, fris)	14	Aperol Spritz 0.0	12
Gin Tonic Copperhead 0.0	12	Crodino Tonic	10
One Kater Riesling (witte wijn 0.0)	8	Sparkling Tea White	11

EEN GLAS OM TE BEGINNEN

Wijn per glas

MOUSSEREND

Cava 'Pupitre' · Spanje <i>glas / fles</i>	8 / 39
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut	16 / 76
Champagne Didier Michel Blanc de Blancs · 37,5 cl	45

WIT

La Belle Épine · Frankrijk – Pays D'Oc	7 / 33
Viognier, Chardonnay · fris, zacht-droog, exotisch fruit	
Tin Mine · Zuid-Afrika - Stellenbosch	8,5 / 41
Chardonnay, Chenin Blanc · abrikoos, peer, nootmuskaat, droog, vol	
Moscato d'Asti · Italië - Piemonte	8 / 39
Moscato · zoet en licht sprankelend	

ROSÉ

Goru Rosado · Spanje - Jumilia	7 / 33
Garnacha · rode bes, bosvruchten, zacht en fruitig	

ROOD

Carignan Féroce · Frankrijk – Pays D'Oc	7 / 33
Grenache, Carignan · soepel, zachte kers	
Viña Salceda Crianza · Spanje - Rioja	8,5 / 41
Tempranillo · rijp rood fruit, leder, koffie	

Zie verder voor de volledige wijnkaart of vraag gerust naar onze extra suggesties per glas.

Frisdranken

Eaumege plat/bruis · 25 cl	4	Eaumege plat/bruis · 50 cl	7
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	4	Lipton Ice Tea / Peach	4
Fanta Orange	4	Sprite	4
Appelaere appelsap	4,5	Tonissteiner Orange / Citroen	4,2
Vers geperst sinaasappelsap	7	Appelaere sinaas	5,5

FEVER TREE SELECTION

Indian Tonic	4,2	Ginger Beer	4,2
Mediterranean Tonic	4,2	Ginger Ale	4,2
Raspberry and Rhubarb Tonic	4,2	Bitter Lemon	4,2

Bieren

VAN HET VAT

Stella Artois 5,2° · 25 cl / 33 cl	4 / 4,5
Petrus Blond 6,5° · 25 cl / 33 cl	4,5 / 5
Filou 8,5°	4,5
Keyte Oostendse Tripel 7,5° (lokaal)	5

OP FLES

Witbier	Hoegaarden 4.9°	4,5
Blond	Duvel 8.5°	5,8
	Omer 8.0°	5,8
	Zeevonk 7.2° (lokaal)	5,8
Tripel	Tripel Karmeliet 8.4°	5,8
	Tripel Achiel 8.5° (lokaal)	5,8
Trappist	Tripel Westmalle 9.5°	5,8
	Orval 6.2°	5,8
	Westmalle Dubbel 7.0°	5,8
Bruin	Kasteelbier Bruin 8.0°	5,8
Rood bruin	Rodenbach Classic 5.2°	4,5
Fruitbier	Kriek Premium St. Louis 3.2°	4,5
	Kasteel Rouge 8.0°	5,8

ALCOHOLVRIJ

Carlsberg 0.0°	4,5
Sportzot 0.4°	5,5
Liefmans Fruitesse 0.0°	4,5
Kasteel Rouge 0.0°	5,5

Tapas

BIJ HET APERITIEF OF OM TE DELEN

Irish Gold oesters · per 2 stuks sjalottenvinaigrette	8
Gegratineerde oesters · per 2 stuks fine Champagne · prei	10
Gebakken witte pens* Tierenteynmosterd	14
Zeeham* gezouten met zeewater en zeewier	15
Oostendse gatjes langoustinestaarten · cocktailsaus · citroenmayonaise	16
Ibérico ham* fijn gesneden	18
Gepaneerde visreepjes* Catch of the day · huisgemaakte tartaar	20

**Gerechten met een sterretje kunnen genomen worden tussen 15u00 en 17u00.*

Voorgerechten

Oostendse garnaalkroketten volgens ons huisrecept · 1 stuk / 2 stuks	13 / 24
Noordzeevissoep rouille · kaas · krokante korstjes	22
Irish Gold oesters · 6 stuks sjalottenvinaigrette	24
Zeekat à la plancha prei · chorizo · peterselie	28
Salade met handgepelde grijze garnalen frisse jonge sla	28

Zie onze seizoenssuggesties voor meer voorgerechten.

Weeklunch · 36

Vast voorgerecht en hoofdgerecht met Noordzeevis
maandag t.e.m. vrijdag van 12u tot 15u · niet op feestdagen
Vraag ons team naar de weeklunch

Onze klassiekers

VAN DE NOORDZEE

Oostendse garnaalkroketten*

26 / 32

salade · 2 of 3 stuks

Catch of the day

38

3 soorten Noordzeevis · prei · nieroogkreeft · friet of puree

Bouillabaisse à l'Ostendaise

40

Noordzeevis · nieroogkreeft · toast · rouille

Roggevléugel

40

geprakte aardappel · selder · hazelnootboter · kappertjes · dragon

Tomaat-garnaal

44

handgepelde grijze garnalen · salade · verse mayonaise · friet

Kabeljauwfilet

46

aardappel-knolseldercrème · cantharellen · secreto Ibérico · eekhoortjesbrood

Rivierpaling

48

meunière met tartaar, in 't groen of in room · salade · friet

Zeetong meunière · 2 stuks

Dagprijs

48

salade · friet · verse tartaar

VLEES

Steak tartaar

34

salade · friet

Filet mignon · 300 g

39

Blonde d'Aquitaine · salade · friet · saus naar keuze

Côte à l'os · 1 kg · 2 personen

86

Limousin, 3 weken gerijpt · salade · friet · saus naar keuze

Sauzen: béarnaise · peperroom · lookboter · champignon.

SALADES

Caesarsalade

32

pulled chicken · parmezaan · hoeve-ei · croutons · spek

Salade geitenkaas

36

Gebakken in filoudeeg · pistache · peer · mandarijnchutney · walnoten · mosterdvinaigrette

VEGETARISCH

Vegetarische pasta bolognaise

24

tomaat · courgette · selder · champignons

Hazelnootburger

28

seizoensgroenten · zoete aardappelfriet

HET BESTE VAN HET SEIZOEN

Seizoenssuggesties

VOORGERECHTEN

Briochetoast met gerookte makreel	26
crème d’Isigny · ricotta · frisse knolseldersalade	
Gebakken sint-jakobsnoten	26
pompoen · traag gegaard buikspek · wortel · Tom Kha Kai	
Pulpo (gebakken octopus)	26
muhammara · krokante aardappel · kimchi mayonaise	
Bekegemse ganzenlever	25
peperkoek · mandarijnchutney · brioche · perenconfituur	

HOOFDGERECHTEN

Pasta vongole	38
venusschelpen · kokkels	
Fazant	42
witloof · boschampignons · appel-veenbes · amandelkroketten	
Ragoût van hert	42
pompoen · spruitjes · pastinaak · zoete aardappelkroketten	
Ierse rib-eye · 350 g	48
witloofsalade · pickle-roomsaus “Crosse & Blackwell”	
Zeebarbeel uit de oven	45
pompoen · pastinaak · wortel · prei · shiitake · saffraanrijst	

Friet of puree kunnen worden vervangen door warme groenten van de week.

Extra friet of puree 3,5 · extra warme groenten 4,5

Voor jong & klein TOT 10 JAAR

Kippennuggets	15
friet	
Tosti ham en kaas	16
tomatensalade · mayonaise	
Gehaktballetjes	16
tomatensaus · puree	
Gefrituurde visreepjes	18
puree · verse tartaar	
Kinderzeetong	35
tomatensalade · friet	



ONZE BRASSERIE
IN DRIE GANGEN

Menu du Bassin

72

PER PERSOON

VOORGERECHT

Twee huisgemaakte Oostendse garnaalkroketten
volgens ons huisrecept

Zeekat à la plancha
prei · chorizo · peterseliejus

Bekegemse ganzenlever
peperkoek · mandarijnhutney · brioche · perenconfituur

Briochetoast met gerookte makreel
crème d'Isigny · ricotta · frisse knolseldersalade

HOOFDGERECHT

Côte à l'os van Limousin · 2 personen
salade · saus naar keuze

Catch of the day
3 soorten Noordzeervis · prei · nieroogkreeft

Fazant
witloof · boschampignons · appel-veenbes · amandelkroketten

Ragoût van hert
pompoen · spruitjes · pastinaak · zoeteaardappelkroketten

DESSERT

Coupe Amarenakersen

Crème brûlée

Irish coffee

Trifle
Jonagoldappel · Doyenné du Comice-peer · pecan-hazelnootcrumble

Dame Blanche

KIES ÉÉN GERECHT PER GANG

EEN ZOETE AFSLUITER

Desserts

Crème brûlée	12
Warme appeltaart	14
vanille-ijs · slagroom	
Le Kolonel	14
citroensorbet · huisgemaakte limoncello	
Trio van sorbets	14
passievrucht · framboos · citroen · coulis van rood fruit	
Moelleux au chocolat	14
vanille-ijs · minimaal 10 minuten wachttijd	
Café glacé	16
Homemade Snickers	14
Gemaakt door bakkerij Sanders	
Trifle	14
Jonagoldappel · Doyenné du Comice-peer · pecan-hazelnootcrumble	
Banana Foster	16
Ice Ice Amy vanille-ijs · gekarameliseerde banaan geflambeerd met rum	

ARTISANAAL ROOMIJS

Dame Blanche / Dame Noire	14
Brésilienne	14
Coupe advocaat	14
Coupe meringue	14
Coupe Bassin	14
butterscotch · karamel · fleur de sel	
Coupe warme Amarenakersen	16
Kinderijsje · 1 bol	8
Klein ijsje · 2 bollen	10

HUISGEMAAKTE PANNENKOEKEN van 15u tot 17u

Natuur	8
boter · suiker · confituur	
Karamelsaus	8
Mikado	9,5
vanille ijs · chocoladesaus	
Advocaat en vanilleijs	9,5

Zin in kaas? Ontdek de Van Tricht-kaasselectie in Le Bar du Bassin.

NOG EVEN BLIJVEN

Koffie, thee & digestief

WARME DRANKEN

Koffie · lungo / espresso / déca	4
Doppio	5,5
Koffie verkeerd / cappuccino	5,5
Warme chocolademelk	6
Verse biologische Mighty Leaf-thee	5,5

Earl Grey – zwarte thee	Mint Mélange – muntthee
Green Dragon – groene thee	Camomille Citrus – kamille thee
African Nectar – rooibos thee	Wild Berry Hibiscus – rozenbottel thee
Ginger Twist – gemberthee	

VERSTERKTE KOFFIES

Irish coffee · whisky	13	Italian coffee · Amaretto	13
French coffee · Cognac	13	Dublin coffee · Baileys	13
Parisian coffee · Grand Marnier	13		

DIGESTIEVEN

Huisgemaakte Limoncello	8,5	Amaretto Disaronno	8,5
Grand Marnier	8,5	Baileys	8,5
Cognac Hennessy VS	10	Hierbas Ibicencas	8,5
Calvados 8 years	11,5	Poire Williams	9,5
Cointreau	8,5	Grappa Bianco	8,5
Jenever oud	7	Sambuca	8,5
Jenever jong	7		

RUM

Old Monk 7 years · India	9,5
Plantation Xaymaca · Jamaica	10,5
World's End Dark Spiced · Caraïben	10

WHISKY

Redbreast 12 years · Ierland	11
Edradour 10 years · Schotland	12
Macallan Double Cask 12 years · Schotland	17
Lagavulin 8 years · Schotland	15
Nikka From the Barrel · Japan	11

Voor bijzondere porto's, madeira's en nog meer digestieven: welkom in Le Bar.

LE BASSIN · MEER TE ONTDEKKEN

Van aperitief tot overnachting

TAPAS · WIJN · APERITIEF

Ontdek Le Bar du Bassin



Nog geen zin om naar huis te gaan?

In onze tapas- en wijnbar geniet u vanaf 16u van kleine gerechten om te delen, zorgvuldig gekozen wijnen, cocktails en een uitgebreide selectie kazen van Van Tricht.

Dochter Zoé Vanhaecke is sommelier, kaasmeester en zytholoog. Ze helpt u graag bij de keuze van een passend glas of een mooie fles.

LE BAR DU BASSIN

Tapas en wijnbar · in hetzelfde gebouw
Vraag ons team gerust naar een tafeltje

BOETIEKHOTEL · OOSTENDE

Blijf slapen in Hotel Du Bassin



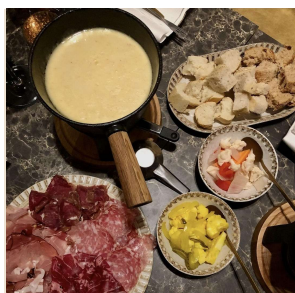
Maak van uw bezoek aan Oostende een verblijf aan zee.

Hotel Du Bassin ligt tegenover het station en vlak bij de jachthaven, het centrum en het strand. Onze kamers, studio's en appartementen combineren een centrale ligging met een warme, familiale ontvangst.

De volgende ochtend staat een uitgebreid ontbijtbuffet voor u klaar.

MEER INFORMATIE OF RESERVEREN

www.hoteldubassin.be
info@hoteldubassin.be
059 70 33 83



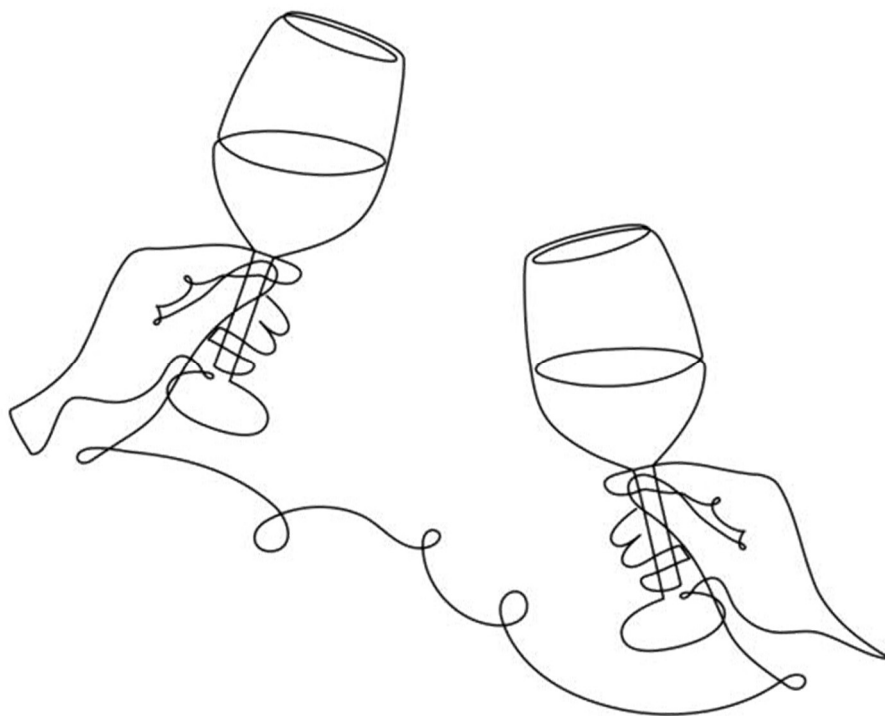
KAASFONDUE IN LE BAR

Warm, smeuïg en heerlijk om te delen.
Ontdek onze kaasfondue in Le Bar du Bassin.
Reserveren aanbevolen

GESELECTEERD DOOR HUISSOMMELIER ZOÉ VANHAECKE

Wijnkaart per fles

Een selectie om te ontdekken, met aandacht voor herkomst, karakter en de juiste combinatie aan tafel.



MOUSSEREND

Ruffus 'Blanc de Blancs' (Belgisch) – 100% Chardonnay	58
citrusvruchten, appel, mineraal, aroma's van geroosterd, brioche, amandel	
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut –	76
35% Pinot Noir, 55% Chardonnay, 10% Pinot Meunier	
frisheid, elegantie, citrus, witte bloemen, wijnperzik, wit fruit	
Champagne Deutz brut classic – 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier	88
een mooi huwelijk tussen pure elegantie, finesse en harmonie	
Champagne Salmon 'Blanc de Noirs' – 100% Pinot Meunier	86
vol, harmonieus, rijp fruit, frisse toetsen appelsien, een lichte ziltigheid in de afdronk, stoofappel, amandel, perzik	
Champagne Bollinger 'Special Cuvée' – 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier	120
krachtige stijl, fris, verfijnd en complex	

WITTE WIJN

FRANKRIJK

La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D’Oc – Viognier, Chardonnay	33
fris, zachtdroog en exotisch fruit	
Bott-Geyl ‘Les Points Cardinaux’ – Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Noir	40
licht tot medium body, licht fruitige wijn met aroma’s van appel en peer. Klassieke stijl uit de Elzas	
Muscadet Sèvre et Maine sur lie – Michel Delhommeau ‘Clos Armand’ – Muscadet	40
droge, frisse stijl met aroma’s van cavaillon meloen en peer, heel zachte afdrank, ondanks de frisheid van de wijn, leuke pairing bij zeevruchten, schaal- en schelpdieren	
Pouilly Fumé ‘La Villaudière’ – Reverdy & Fils – Sauvignon Blanc	46
complexe geuren van perzik en acaciabloemen is wat deze wijn typeert, alsook een verfrissende mineraliteit	
Michel Chapoutier Crozes-Hermitage ‘Petit Ruche’ – Marsanne	54
volle boterige wijn uit het noorden van de Rhone, aroma’s van exotisch fruit, honing en boter, ideaal bij visgerechten met rijke sauzen	
Domaine Grand Veneur ‘Alain Jaume’ – zuidelijk Côtes du Rhone – Viognier	42
frisse, florale wijn met aroma’s van vlierbloesem, witte perzik en peer	
Macon-villages ‘Vieilles Vignes’ – Domaine Rijckaert – Chardonnay	50
droge vatgerijpte wijn, aroma’s van citrus, perzik, acacia en kamperfoelie	
Domaine de la Denante – Saint-Véran ‘les Maillettes’ – Chardonnay	49
stralend goudgele wijn met een frisse kruidige start gevolgd door impressies van perzik, peer en amandel	
Domaine S.Billaud – Chablis 1er cru ‘Les Fourchaumes’ – Chardonnay	89
minerale Chablis met dominerende aroma’s van kamperfoelie, appel, vanille	
Meursault Rodolphe Demougeot – Côte de Beaune – Chardonnay	125
top witte Bourgogne, droog en licht vatgerijpt met aroma’s van citrus, meloen en toast	

ITALIË

Cantina Assuli ‘Fiordiligi’ – Sicilië – Grillo	36
florale frisse wijn met exotische aroma’s van passievrucht en ananas	
Nicolas Bergaglio ‘Gavi di Gavi’ – Piemonte (Gavi) – Cortese	38
elegante Italiaan, verfijnde neus met tonen rijp wit fruit en citrus	
‘Unda’ Bentu Luna – Sardinië – Vermentino	52
licht minerale wijn met een fruitig boeket vergezeld van tonen van aromatische kruiden, ideale pairing met witte vis, schaal- en schelpdieren	
Cantina Kurtatsch – Alto Adige – Pinot Grigio	38
een bloemig bouquet van vlier- en citroenbloesem, rijke aroma’s van witte perzik, ideaal als aperitief of bij garnalen	
Cantina Terlan ‘Kreuth’ – Alto Adige – Chardonnay	62
vatgerijpte, rijke stijl met expressieve aroma’s van meloen, roze pompelmoes en passievrucht	

SPANJE

- Finca Tresolmos Verdejo Lias – Rueda – Verdejo** 36
frisse, sappige wijn met aroma's van peer, lychee, citrus en licht florale toetsen
- Libre y Salvaje – Aragón – Garnacha blanca** 42
gestructureerde, vatgerijpte wijn met aroma's van kweeper, abrikoos en honing, ideaal bij visgerechten met een rijke saus, wit vlees of kazen
- Lagar de Costa – Rias Baixas – Albariño** 44
een zachte wijn met veel invloed van het maritieme, met aroma's zoals munt, appel, peer, lychee, mango, en een minerale, droge afdronk complexiteit en mineraliteit zijn key

EUROPEES EN WERELDWIJN

- Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch, Zuid-Afrika – Chardonnay - Chenin Blanc** 41
abrikoos, peer, nootmuskaat, droog, vol, elegant
- Markowitsch – Carnuntum, Australië – Gruner Veltliner** 35
deze levendige wijn, geelgroen van kleur, is kruidig en geconcentreerd van smaak met hints van groene appel en limoen
- Riesling 'Saar' – Von Volxem, Duitsland – Riesling** 47
krachtige frisse, aromatische geur van vlierbloesem, witte perzik, lichte toetsen van petrol, een droge verfrissende stijl
- Loveblock Sauvignon Blanc – Malborough – Nieuw-Zeeland** 40
droge, frisse wijn met aroma's van fruitbloesems, citrus, groene vruchten en licht vegetale afdronk) (strak, fris
- 'Atlanta' D'Hellekapelle – Heuvelland, België – Chardonnay, Auxerrois** 50
vol en sappig, aroma's van gestoofde appel, abrikoos en vanille, een ontdekking waard!
- Las Niñas Ella – Colchagua valley (Chili) – Chardonnay** 35
vatgerijpte stijl met aroma's van rijpe jonagold appel, perzik, boter en toast

HALVE FLESSEN 37.5CL

- Champagne Didier Michel 'blanc de blancs' – Chardonnay** 45
top prijs-kwaliteitverhouding, stevig, fris, gele appel, abrikoos
- Pouilly Fumé 'Henri Bourgeois' – Sauvignon Blanc** 24
Fijne geur van kruisbessen, rijpe peer, bloemen, smaakvol en sappig, exotisch, mooie zuren, droog
- Chablis 1er cru 'Les Fourchaumes' Samuel Billaud – Chardonnay** 41
top Chablis met dominerende aroma's van appel, abrikoos, eik, boter, citroenschil

RODE WIJN

FRANKRIJK

Carignan Féroce – Domaine Ciceron – Pays d’Oc – Grenache, Carignan	33
Soepel, soft body, zachte smaak, aroma’s van rode kers	
J.M. Reverdy & Fils – Sancerre Rouge – Pinot Noir	46
onderschatte Pinot Noir uit de Loire, fris en elegante stijl met aroma’s van rode kers, aalbes, ceder en kruiden	
L’Ancien – Jean Paul Brun – Beaujolais – Gamay	44
verse rode bessen, braambessen, viooltjes, juicy, fruitig, ideaal met steak tartaar	
Crozes Hermitage ‘Les Trois Chenes’ E. Darnaud – Syrah	57
vol en kruidig, bessenconfituur, zwarte peper en kreupelhout, ideale pairing bij rood vlees of bij grofwild	
Chateauneuf du Pape ‘Julien Barrot’- Domaine La Barroche – Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault	85
krachtige rijpe wijn met een romig en zoetig palet van gestoofde rode vruchten en zoete specerijen	
Château Franc Pipeau – St Emilion grand cru – Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauv.	51
volle, openhartige wijn met een intens boeket gekenmerkt door tonen van verse bessen, fijne houttoetsen en kruidnagel	
Château La Pensée – Lalande de Pomerol – Cab. Sauv., Cab. Franc, Merlot	48
intense wijn met aroma’s van donkere bessen, zoethout, cacao en gedroogde kruiden	
Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan – Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc	51
2de wijn van Château Luchey Haldes, aroma’s van rood fruit, verse kruiden zoals tijm en rozemarijn en ceder	
Château Deyrem Valentin – Margaux – Merlot, Cab. Sauv., Petit Verdot	75
mooi evenwichtige wijn met aroma’s van bramen, zwarte kersen, pruimen, paprika, ceder en tabak	
Nuitton Beaunoy ‘La Prieuré’ – Hautes Côtes-de-Nuits – Pinot Noir	52
top en betaalbare Bourgogne, aroma’s van rode bes, aardbei, licht mineraal en geroosterde tonen, ideaal te pairen bij wit vlees en rauwe vleesgerechten zoals steak tartaar.	
‘Les Petits Crais’ Domaine Jean Fournier – Fixin – Côte de Nuits – Pinot Noir	78
topper van een ouder jaar, geëvolueerde aroma’s van gestoofde kers, kreupelhout en eucalyptus	
Domaine Génot Boulanger – Pommard – Côte de Beaune – Pinot Noir	92
een klassieker van het hoogste kaliber, we ondervinden tonen van bramen, kers, framboos en musk	

ITALIË

Cantina Girlan ‘Patricia’ – Alto Adige – Pinot Noir	53
frisse, florale Pinot Noir met aroma’s van roos, rode kers en framboos	
G.D. Vajra – Langhe (Piemonte) – Nebbiolo	46
verfijnde stijl met een krachtig boeket van vers rood fruit, viooltjes, lavendel en zoete specerijen	
Castello di Cigognola ‘L’Ala’ – Provincia di Pavia – Barbera	44
krachtige zachte wijn, getypeerd door hints van bramenconfituur, pruimen en zoethout	
Brollo ‘Chianti Classico – Ricasoli 1141 – Toscane – Sangiovese, Colorino	48
een klassieke topper, geuren van amarena-kers, munt, viool, ceder en zoethout	
Azienda Carvinea – Puglia – Negroamaro	42
volle sappige wijn met typerende florale aroma’s zoals roos en violet, maar ook pruim en zwarte kers	
Cusumano Benuara – Sicilië – Nero d’Avola, Syrah	40
wilde bessen, stro, zwarte peper en vijgen, leuke blend met een krachtige aanzet en toch een elegante frisse, zachte afdronk	
Barolo – Marchesi di Barolo – Piëmonte – Nebbiolo	98
klassieke, elegante stijl met aroma’s van rijpe bosbes, cacao, pruim en Mediterraanse kruiden	
Vignetti di Ettore – Amarone della Valpolicella – Corvina, Rondinella, Corvinone	84
krachtbom, volle stijl met aroma’s van eik, chocolade, kersencompote en leder	

SPANJE

Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo	41
rijp rood fruit, leder, koffie, kruidig en droog	
Castillo de Aresan ‘Barrel Aged’ – La Mancha – Cabernet Sauvignon	37
volle wijn met aroma’s van zwarte kers, cassis, pruimen, zoethout, rode en zwarte winegums	
Pascona – Monsant (Catalonië) – Garnacha, Cariñena	46
fruitige rode wijn met intens snoepachtige aroma’s van rode kersen, vijgen, vanille en lichte toetsen van geroosterd brood, leuke match bij stoofschotels, kaas of gevogelte	
Matsu ‘el Recio’ – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo)	51
chocolade, zwart fruit en vanille zijn aroma’s die je terugvindt in deze volle zijdezachte wijn	
Trossos del Priorat ‘90 Minuts’ – Priorat – Garnacha, Cabernet Sauvignon	48
mooi voorbeeld van een Priorat. krachtige wijn met aroma’s van zwart fruit, wilde kruiden en een licht gerookte toets	
Vente Las Vacas Reserva – Ribera del Duero – Tinto Fino (Tempranillo)	88
verleidelijke, intense rode wijn met toetsen van bramen, bosbes, viooltjes, zwarte peper en vanille	

EUROPEES EN WERELDWIJN

Weingut Knipser – Pfalz, Duitsland – Spätburgunder (Pinot Noir)	55
vlezige Pinot Noir met tonen van rode bessen en kersen en fijne houtige toetsen zoals een sigarenkistje en espressopoeder	
Quinta da Ferradosa – Douro, Portugal – Touriga Nacional, Touriga Franca	50
geconcentreerde volle rode wijn met aroma's van sappig donker fruit, kruiden en zoethout	
Zevenwacht – Syrah, Zui-Afrika – Stellenbosch	40
bramen, pruimen, witte peper en tabak zijn wat deze intense en kruidige syrah typeren. Ideaal bij rood vlees en wildgerechten.	
Rhebokskloof – Paarl, Zuid-Afrika – Pinotage	42
aardse stijl, licht geroosterd en hints van zwart fruit, leder en specerijen, ideaal met wildgerechten van pluimvee.	
La Mision Carmenère Gran Reserva – William Fèvre, Chili – Maipo Valley	40
intens krachtige rode wijn met aroma's van rijpe braambes, pruim, chocolade en groene peper. Lekker bij rood vlees	

HALVE FLESSEN 37.5CL EN MAGNUMS 150CL

Cantina Giralan 'Patricia' – Alto Adige, Italië – Pinot Noir	29 / 99
frisse, florale Pinot Noir met aroma's van roos, rode kers en framboos	
Château les Haldes de Luchey – Pessac Léognan, Frankrijk – Cabernet Sauvignon, Merlot	28 / 96
2de wijn van Château Luchey Haldes, aroma's van rood fruit, verse kruiden zoals tijm en rozemarijn en ceder	
Matsu 'el Recio' – Toro, Spanje – Tinto de Toro (Tempranillo)	92
chocolade, zwart fruit en vanille zijn aroma's die je terugvindt in deze volle zijdezachte wijn	

ROSÉ WIJN

Goru Rosado – Jumilla, Spanje – Garnacha	33
rode bes, framboos, bramen, zachte stijl	
Komaros Rosato – Marche, Italië – Montepulciano	35
acacia, frambozen, witte perzik, floraal	
Love – Château Léoube – Côtes de Provence, Frankrijk – Grenache, Syrah, Cinsault	40
fruits rouges, pêche de vigne, fleurs blanches, juteux, sec	
Clos Cibonne 'Tradition' – Côtes de Provence, Frankrijk – Tibourin	55
mandarijn, sinaasappelschil, roze peper, mineraal	