

# Feestmenu

**25 dec. 2021 t.e.m. 2 jan. 2022\***

Op 25 december en 1 januari serveren wij enkel het feestmenu en een beperkt aantal à la carte gerechten  
\* NIET OP 31/12 - zie onze all-inclusive oudjaarmenu

**€ 64**

**PROEVERTJE VAN DE CHEF**

**TATAKI VAN TONIJN**  
Slaatje met Edamame en Zeewier | Wasabi krokant

**BLEND CRISPY CHICKEN KROKETJE**  
Schuim van champignon | Truffelerème  
Gebakken Eekhoornbrood

**EVERZWIJNFILET**  
Buideltje van aardappel met savooi & spekjes | rode wijnsaus

**MERINGUE ROLLADE**  
gevuld met framboos en gebrande amandelen

\* Vanaf 1 december 2021 t.e.m. 31 januari 2022 is dit menu ook op reservering verkrijgbaar voor groepen vanaf 12 pers. Minimum 1 week vooraf te bestellen  
In onze feestzalen werken wij enkel met ons supplementair all inclusive drankenpakket

Voor een vlotte bediening: Vanaf 8 pers. max. 4 verschillende voor- en hoofdgerechten, vanaf 12 pers. = menu / 1 tafel = 1 rekening  
For a swift service: Parties from 8 pers. and more: max. of 4 different entree and main course dishes. From 12 pers. and more = menu / 1 table = 1 bill  
Allergie of dieet? Laat het ons weten! Allergie or diet, please inform us!

## SUGGESTIES / SPECIALS

### OESTERS UMAMI (6) / 25

CAT 2 CREUSE | DASHI BOUILLON | SESAM | KOMKOMMER  
CAT 2 CREUSE OYSTERS | DASHI BROTH | SESAME | CUCUMBER

### TEGRATINEERDE OESTERS FINE CHAMPAGNE (4) / 22

GRATINATED CAT 2 CREUSE OYSTER | FINE CHAMPAGNE SAUCE

### BOUILLABAISSE / 28

ZEEBAARS | ZALM | TONG | GAMBA | KRAB | ROUILLE  
MEDITERRANEAN FISH CASSEROLE WITH SEABASS | SALMON | SOLE FISH | GAMBA | CRAB | ROUILLE

### OSSOBUCCO / 26

KALFSCHENKEL | TOMAAT | TAGLIATELLE  
VEAL SHANK | TOMATO | TAGLIATELLE

## SHARING ( PER 2 PERS.)

### MEZZE / 11.5 p.p.

FALAFEL | DOLMA | SCAMPI | TZAZIKI | OLIJVEN | TARAMA | GEVULDE PEPERS  
FALAFEL | DOLMA | SCAMPI | TZAZIKI | OLIVES | TARAMA | STUFFED BELL PEPPERS

### SPANISH TAPAS / 12 p.p.

PATATAS BRAVA | CHORIZO | JAMON IBERICO | CALAMARES ROMANA

### ASIAN SHARING / 13 p.p.

ZALM NIGIRI | KIP YAKITORI | NOBASHI GARNAAL / SHRIMP | DIM SUM

### PIZZA MET TRUFFELHAM / 9 p.p.

ARTISANALE PIZZA | TRUFFELHAM | MOZZARELLA | TOMAAT | RUCOLA  
OLD-SCHOOL PIZZA | TRUFFLE HAM | MOZZARELLA | TOMATO | RUCOLA

## VOORGERECHTEN / STARTERS

### BURRATA RAVIOLI / 18

TARTAAR VAN TOMAAT | BASILICUM | SALIEBOTER  
TOMATO TARTAR | BASIL | SAGE BUTTER

### BAO BUN MET GEKARAMELISEERD BUIKSPEK / 16.5

GESTOOMD AZIATISCH BUN BROODJE | SOJAMAYONNAISE | KIMCHI | GROENTEN MIX  
STEAMED ASIAN BAO BUN WITH CARAMELIZED PORK BELLY | SOY MAYONNAISE | KIMCHI | MIXED VEGETABLES

### GEVULDE KRAB / 19

GEGRATINEERDE NOORDZEE KRAB I WITTE WIJNSAUS  
GRATINATED CRAB STEW | WHITE WINE SAUCE

### CARPACCIO ANGUS BEEF & SECRETO N°7 KROKETJES / 18

RUCOLA | PARMEZAAN | GEROOSTERDE PIJNBOOMPITTEN  
ANGUS BEEF CARPACCIO | SECRETO N°7 CROQUETTES | RUCOLA | PARMESAN | ROASTED PINE NUTS

### MILLEFEUILLE VAN ST. JACOBSNOOTJES & BEULING / 20

BUTTERNUT | GEKARAMELISEERD APPELTJE | HAZELNOOTBOTER  
SCALLOP & BLACK PUDDING 'MILLEFEUILLE ' | BUTTERNUT | CARAMELIZED APPLE | HAZELNUT BUTTER

### GARNAALKROKETTEN / 19

SHRIMP CROQUETTES

### GYOZA / 17

AZIATISCHE RAVIOLI | KIP | ROMIGE KOKOSCURRY | LIMOEN  
ASIAN RAVIOLI | CHICKEN | CREAMY COCONUT CURRY | LIME

## SALADES / SALADS

### BURRATA / 18

TOMAAT CAPRESE | PESTO | PANE CARASAU (*brood uit sardinië*)  
TOMATO CAPRESE | PESTO | RADICCHIO | PANE CARASAU (*Sardinian bread*)

### GEITENKAAS / 22

SPEK | NOTENMIX | APPEL | HONING-MOSTERD DRESSING  
GOAT CHEESE | MIXED NUTS | HONEY-MUSTARD DRESSING

### POKE BOWL / 23

ZALM | TONIJN | SUSHIRIJST | AVOCADO | MAIS | SOJABONEN | MANGO  
SALMON | TUNA | SUSHI RICE | AVOCADO | CORN | SOY BEANS | MANGO

### CEASAR CHICKEN SALAD / 21

**All-inclusive  
Oudejaarsavond  
€ 149**



**31 december 2021**

**MENU MET AANGEPASTE WIJEN**

**19u**

ONTVANGST MET CAVA | COCKTAIL | FRUITSAP

VELOUTÉ VAN FAZANT | OOSTERS GEBRANDE ZALM | QUICHE VAN WINTERGROENTEN

COCKTAIL VAN GAMBA'S  
(Wildgevangen Argentijnse gamba's)

OP VEL GEBAKKEN SCHELVIS  
Foreleitjes | crème van erwt | Edamame jus

RAVIOLI MET TRUFFEL & BOSCHAMPIGNONS  
Zwarte lookjus en hazelnoot

TRAAG GEGAARDE KALFSLENDE  
Madeirasaus | wintergroentjes | Pommes Dauphine

BROWNIE KARNEMELK  
Peer crème Anglaise | Duindoornbes



**DANSFEEST**



**All-inclusive drankenformule tot 03u.**

Aangepaste wijnen, frisdranken, waters,  
fruitsap, bieren, koffie en thee. Exclusief sterke dranken en champagne.

**Vanaf 03u te betalen per consumptie.**

Uw **KONTANTE** betaling ter plaatse geldt als reservatie.  
Geen kredietkaarten.



INFORMEER NAAR ONZE **VEGGIEMENU** VOOR OUDJAAR



## HOOFDGERECHTEN / MAIN

### VEGETARISCHE TAJINE V / 20

BUTTERNUT | KIKKERERWTEN | ABRIKOOS | COURGETTE | WORTEL | ZOETE AARDAPPEL  
VEGETARIAN TAJINE | BUTTERNUT | APRICOT | ZUCCHINI | CARROT | SWEET POTATO

### ZEEBAARS / 29

RIVIERKREEFTJES | PREIPUREE | BEURRE BLANC  
SEABASS | CRAYFISH | LEEK PUREE | BEURRE BLANC

### BANANA LEAF PURSE / 29

BUIDELTJE MET KABELJAUW | COQUILLE | SCAMPI | RODE KOKOS CURRY | GROENTEN | BASMATI  
PURSE FILLED WITH COD | SCALLOP | SCAMPI | COCONUT RED CURRY | VEGETABLES | BASMATI RICE

### SLIPTONGEN MEUNIÈRE / 28

VERSE TARTAAR | SLAATJE  
LEMON SOLES MEUNIÈRE | FRESH TARTARE SAUCE | SIDE SALAD

### STOOPPOTJE VAN VARKENSWANGEN / 25

TRAAG GEGAARDE VARKENSWANGEN | GOUDEN CAROLUSSAUS | WITLOOFSLAATJE | FRIETJES  
STEW OF SLOW COOKED PORK CHEEKS | GOUDEN CAROLUS BEERSAUS | CHICORY SALAD | FRIES

### MECHELSE KOEKOEK & KALFSZWEZERIK / 29

MECHELSE KIPFILET | KALFSZWEZERIK | VELOUTÉ-VIDEESAUS | BLADERDEEGJE | GARNAALTJES | HOLLANDAISE  
FILLET OF MECHELEN CHICKEN | VEAL SWEETBREAD | VELVETY « CHICKEN A LA KING » SAUCE | SHRIMPS | MUSLIN

### BUTTER CHICKEN / 24

KIP GEMARINEERD IN YOGHURT | TOMATEN INFUSED CURRY | MASALA | BASMATIRIJST  
YOGHURT MARINATED CHICKEN | TOMATO INFUSED CURRY | MASALA | BASMATI RICE

### GELAKTE EEND / 25

FILET VAN EEND | SINAASAPPEL | KNOLSELDER | AARDAPPELNOOTJES  
DUCK FILLET | ORANGE | CELERY KNOB | POTATO DICES

### LAMS TAJINE / 28

LAMSFILET | BUTTERNUT | KIKKERERWTEN | ABRIKOOS | COURGETTE | WORTEL | ZOETE AARDAPPEL  
FILLET OF LAMB | BUTTERNUT | CHICKPEAS | APRICOT | ZUCCHINI | CARROT | SWEET POTATO

### STEAK TARTAAR LIMOUSIN / 25

– *Butcher's Store, De Laet & Van Haver*

### USA HILTON PRIME RIB STEAK / 38

GELAKTE AUBERGINE | GEKARAMELISEERDE UI | GECONFIJTE KRIELTJES  
LACQUERED EGGPLANT | CARAMELIZED ONION | CONFIT BAY NEW POTATOES

– *Artisanale slager, Steak à Manger – traditional butcher Steak à Manger*

### FILET PUR BWB / 36

BÉARNAISE OF PEPPERROOM | SLAATJE  
BÉARNAISE OR PEPPER CREAM | SIDE SALAD

– *Butcher's Store, De Laet & Van Haver*

## SIDES V

KORTING OP DE PRIJS: SLA / GROENTEN I.P.V. FRIETEN, RIJST, PASTA, PUREE, GEB. AARD. OF KROKETTEN / -2,5  
DISCOUNT ON THE PRICE: SALAD / VEGETABLES INSTEAD OF FRIES, PASTA, MASHED POTATOES, FRIED POTATOES OR CROQUETTES

### GEMENGDE SLA / 7

MIXED SALAD

### WITLOOFSLA / 7

CHICORY SALAD

### WARME GROENTEN / 9

WARM VEGETABLES

## KIDS

### **PFC FRIED CHICKEN / 15**

KIPFILETJES IN KROKANT JASJE | FRIETJES | APPELMOES  
PASSADE FRIED CHICKEN | FRIES | APPLESAUCE

### **FISHSTICKS MET PUREE / 13**

FISHSTICKS WITH MASHED POTATOES

### **PIZZA MARGHERITA / 14**

MOZZARELLA | TOMAAT  
MOZZARELLA | TOMATO

### **KIDDY IJSJE / 7**

KIDDY ICE CREAM

## NAGERECHTEN / DESERTS

### **GEKOELDE SABAYON / 11.5**

MARSALA | RODE VRUCHTEN  
CHILLED SABAYON | MARSALA | RED FRUITS

### **ETON MESS / 11**

MERINGUE | COULIS VAN BOSVRUCHTEN | VANILLE IJS | RODE VRUCHTEN | VERSE SLAGROOM  
MERINGUE | FOREST FRUIT TOPPING | VANILLA ICE CREAM | RED FRUITS | FRESH WHIPPED CREAM

### **DAME BLANCHE CALLEBAUT CHOCOLADESAUS / 10**

VANILLA ICE CREAM | HOT CALLEBAUT CHOCOLATE SAUCE

### **CRÈME BRÛLÉE / 9.5**

### **CHOCOLADE MOELLEUX / 11**

ROOD FRUIT | VANILLE IJS  
CHOCOLATE LAVA CAKE | RED FRUIT | VANILLA ICE CREAM

### **CRÊPES SUZETTE / 11**

PANNENKOEK | SINAASAPPEL | MANDARIN NAPOLEON | VANILLE IJS  
CRÊPE | ORANGE | MANDARIN NAPOLEON | VANILLA ICECREAM

### **APPELBEIGNET / 10**

JONAGOLD | BLOEMSUIKER  
APPLE FRITTER | JONAGOLD APPLE | POWDER SUGAR

### **CAFÉ / THÉ COMPLET / 14**

KOFFIE OF THEE NAAR KEUZE | KLEIN DESSERT ASSORTIMENTJE  
COFFEE OR TEA | SMALL VARIED DESSERT PLATE

**Sweet / Dessertwijn** : Beames de Venise Carte d'Or / 9.5

## FINGER FOOD

(14u30 – 17u30)

### SAVOURY

**MOZZARELLA STICKS V** / 9.5

SWEET CHILI

**BITTERBALLEN (8)** / 9.0

BELGIAN MEAT BALLS

**NACHOS & CHEESE V** / 9.5

**CALAMARES ROMANA** / 10.5

FRIED CALAMARI

**ANTIPASTI** / 13

IBERICO HAM | CHORIZO | OLIJVEN | GRISSINI

IBERICO HAM | CHORIZO | OLIVES | GRISSINI

**PFC FRIED CHICKEN** / 13.5

BBQ DIP

**ALBONDIGAS** / 10.5

SPAANSE VLEES BALLETTJES IN TOMATENSAUS

SPANISH MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

**PASSADE FRIES** / 9.5

FRIETJES | CHEDDAR | BACON CRUMBLE

FRIES PASSADE STYLE – CHEDDAR & BACON CRUMBLE TOPPING

### SWEET TREAT

**APPELTAART** / 10

VANILLE IJS | BLOEMSUIKER

APPLE PIE | VANILA ICE | POWDER SUGAR

**DAME BLANCHE CALLEBAUT CHOCOLADESAUS** / 10

VANILLA ICE CREAM | HOT CALLEBAUT CHOCOLATE SAUCE

## COCKTAILS

**PASSADE TSUNAMI / 10.5**

CAVA | ESPUMA VAN GIN & TONIC EN GEMBERTHEE

**LIMONCELLO SPRITZ / 12**

CAVA | LIMONCELLO

**RED LAZY CHECKS / 14.5**

WODKA | FRAMBOZEN | LIMOEN | SUIKER

**MOJITO / 14**

WITTE RHUM | LIMOEN | MUNT | RIETSUIKER | SODA

**PORNSTAR MARTINI / 14.5**

VODKA | VANILLE | PASSIEVRUCHT | MUNT & LIMOEN  
ESPUMA

**MAI TAI / 15**

BLEND VAN BRUINE RUMS | AMANDEL | APPELSIEN | LIMOEN

**ROSES ARE RED / 14.5**

GIN | ROZEN | KARDEMOM | ROZEMARIJN | DRAGONESPUMA

**WHISKEY SOUR / 14.5**

BOURBON | CITROEN | ANGOSTURA

## MOCKTAILS (0% alc.)

**CHLOROPHYL / 8**

BASILICUM | CITROENSAP | GEMBERBIER

**VIRGIN MOJITO / 8.5**

SPRITE | LIMOEN | MUNT | RIETSUIKER | SODA

**MANGOLICIOUS / 8**

MANGO | CITROEN | RIETSUIKER | SODA

**LA VIE EN ROSE / 7**

ROZENWATER TONIC | MUNT | LIMOEN

## APERIO

**CRODINO ROSSO (0% ALC.) / 5.5**

**CRODINO ROSSO & TONIC (0% ALC.) / 8.5**

**KIR / 6**

**CAVA | KIR CAVA / 8 | 8.5**

**PORTO RED / 6.5**

**MARTINI ROSSO – BIANCO / 7.5**

**MARTINI ROYALE BIANCO – ROSATO / 9**

**SHERRY DRY – MEDIUM / 7.5**

**CAMPARI / 8.5**

**RICARD / 8.5**

**SANGRIA GLAS | 1L. ROJO - BLANCO / 9 | 19.5**

**APEROL SPRITZ / 11.5**

**PICON WITTE WIJN / 9**

## GIN & TONIC

**BOMBAY & Fever Tree Indian Tonic / 13.8**

**HENDRICK'S & Fever Tree Indian Tonic / 14.9**

**MONKEY 47 & Fever Tree Indian Tonic / 16.4**

**GIN MARE & Fever Tree Mediterranean Tonic / 15.3**

**COPPER HEAD & Fever Tree Indian Tonic / 16.6**

**7 SINS (Belgian Gin) & Mediterranean Tonic / 16.2**

## CHAMPAGNE Laurent-Perrier La

*Cuvée*

**COUPE BRUT / 12**

**COUPE BRUT KIR ROYAL / 12.5**

**BRUT 0.75 L. / 79**

**BRUT MAGNUM 1.5 L. / 159**

**ULTRA BRUT 0.75 L. / 101**

**DEMI-SEC 0.75 L. / 85**

**ROSÉ 0.75 L. / 115**

**CAVA GRAN FERRAN BRUT 0.75 L. / 32**

## TOP WINES BY THE GLASS

### WHITE

**MACON-VILLAGES / 7.9**

'Domaine des Tournons' - Pardon & Fils 2016

**GRÜNER VELTLINER / 9.8**

Heiderer Mayer - Österreich 2018

**POUILLY FUMÉ / 11.4**

Dom. des Cassiers 2017

**GRANDS VINS 'NUIT BLANCHE' Chardonnay / 9.9**

Sud-Ouest 2016

### RED

**CHIANTI-Classico DOCG / 7.7**

Monteguelfo - Italië 2016

**BALBO ESTATE MALBEC / 8.5**

Mendoza - Argentina 2019

**RIOJA CRIANZA SELECTED HARVEST / 7.9**

Sonsierra - España 2014

**SAINT-EMILION GRAND CRU / 13.8**

Château Vieille Tour la Rose 2018

## HOUSE WINES LE PLAN-VERMEERSCH

**SAUVIGNON BLANC - MERLOT - GRENACHE**

**GLAS / Glass / 5.9**

**KARAF / Jug 0.25 L. / 9.5**

**KARAF / Jug 0.50 L. / 17.5**

**FLES / Bottle 0.75 L. / 25**

## **SPIRITS**

**J. WALKER RED LABEL** SCOTCH WHISKY / 9.8  
**J. WALKER BLACK LABEL** SCOTCH WHISKY 12Y / 13.4  
**BOWMORE** - SINGLE MALT 12Y. - ISLAY / 13.8  
**JACK DANIELS** - TENNESSEE SOUR MASH / 10.8  
**ABSOLUT** WODKA / 9.9  
**BACARDI CARTA BLANCA** WHITE RHUM / 8.8  
**BACARDI AÑEJO CUATRO** BROWN RHUM / 10.4  
**CAPTAIN MORGAN** SPICED BROWN RHUM / 9.4  
**BAILEYS** / 8.4  
**AMARETTO – COINTREAU** / 9.4  
**GRAPPA** / 9.8  
**LIMONCELLO** / 8.3  
**PÈRE MAGLOIRE** CALVADOS / 9.8  
**COURVOISIER** COGNAC / 10.8  
**REMY MARTIN** V.S.O.P. COGNAC / 13.8  
**GRAND MARNIER** / 10.8

## **BEER**

**STELLA ARTOIS** VAN 'T VAT | DRAFT / 3.2  
**GOUDEN CAROLUS**  
TRIPEL / 4.7  
CLASSIC / 4.9  
WHISKY INFUSED / 5.5  
UL.T.R.A. 100% TASTE, REDUCED ALCOHOL (3.7 %) / 4.1  
**KRIEK LINDEMANS** / 3.5  
**ORVAL TRAPPIST** / 4.9  
**KARMELIET TRIPEL** / 4.9  
**DUVEL** / 4.6  
**MANEBLUSSERS BLOND** / 4.1  
**STAR BLOND (0% ALCOHOL)** / 3.3

## **WATER**

**MINERAL WATER** 20 CL | 50 CL | 1 L | 2 | 4 | 7  
**SPARKLING WATER** 20 CL | 50 CL | 1 L | 2 | 4 | 7  
**PERRIER** / 3.3  
**SAN PELLEGRINO** 50 CL / 5.5  
**VITTEL** 50 CL / 5.5

## **COLD BEVERAGES**

**COCA COLA - ZERO** / 3.3  
**SCHWEPPES TONIC** / 3.5  
**FANTA – SPRITE** / 3.3  
**SINAAS - APPEL – TOMATENSAP** / 3.7  
**VERS SINAASAPPELSAP** / 6.6  
**HOME MADE ICED TEA** 33CL / 4.5  
**LIPTON ICE TEA** 33CL. / 3.5  
**GREEN (ICE) TEA** 33CL / 3.5

## **HOT TEA** *Café Couture Premium Tea*

**GLÜH-TEA** / 3.8  
ROZIJNEN | KANEEL-HIBISCUS | SMAAK VAN GLÜHWINE  
**APPLE ROSE** / 3.5  
GOLDEN SMITH | KANEEL-KORENBLOEM | ROOSKNOPIJES  
**COUTURE GARDEN** / 3.3  
VLIERBES | ZWARTE BES | AARDBEI | FRAMBOOS  
**GINGER SENCHA STAR** / 3.5  
GROENE THEE | SINAASAPPEL | ANIJS | AMANDEL | KANEEL  
**STYLISH ENGLISH BREAKFAST** / 3.0  
SELECTIE VAN THEEBLAADJES UIT ASSAM EN SUMATRA  
**SEXY POMGRENATE** / 3.5  
GRANAATAPPEL | BOSBES | BLOESEMS | VLIERBES | HIBISCUS  
**POP THE CHAMPAGNE** / 3.3  
ANANAS | FRAMBOOS | POPCORN | CHAMPAGNEAROMA'S  
**SENCHA LEMONADE** / 3.0  
FRISSE VARIANT OP DE GROENE THEE | CITROENZESTE  
**WICKED ROOIBOS** / 3.0  
ROOIBOS | SAFFLOERBLOEM | BLOEDAPPELSIEN AROMA  
**VERSE MUNT THEE** / 4  
**THÉ COMPLET** / 14  
THEE NAAR KEUZE + EEN DESSERT ASSORTIMENTJIE

## **HOT CHOCOLATE**

**WARME CHOCOLADEMELK CALLEBAUT** / 4.5  
HOT CHOCOLATE MILK

## **LATTE** *Pelican Rouge Premium Coffee*

**CHOCOLATE EXPLOSION OREO LATTE** / 5.5  
CHOCOLADE | SLAGROOM | OREO COOKIE  
**SALTED CARAMEL DELIGHT LATTE** / 5.5  
SALTED CARAMEL | SLAGROOM  
**SPECULOOS CRUMBLE LATTE** / 5.5  
SPECULOOS | SLAGROOM  
**LATTE MACCHIATO** / 4  
KOFFIE VERKEERD

## **COFFEE** *Pelican Rouge Premium Coffee*

**CAFFÈ LUNGO** espresso / 3.5  
**CAFFÈ CON PANNA** room / 4  
**CAPPUCCINO** melk / 3.8  
**RISTRETTO** kleine espresso / 3.5  
**DÉCAFÈINÉ DOLCE** cafeïnevrij / 3.5  
**CAFE COMPLET** / 14  
KOFFIE NAAR KEUZE + EEN DESSERT ASSORTIMENTJIE

## **ALCOHOLIC COFFEE**

**IRISH COFFEE** - Whisky / 11  
**CAFÉ FRANÇAIS** - Cognac / 11  
**CAFÉ PARISIÈN** - Grand Marnier / 11  
**CAFFÈ ITALIANO** – Amaretto / 11



## CHAMPAGNE & BUBBLES



Brut – glas	12
Brut 0.75 l.	79
Brut magnum 1,5 l.	159
Ultra brut 0.75 l.	101
Demi-sec 0.75 l.	85
Cuvée rosé 0.75 l.	115

## CAVA

Gran Ferran brut 0,75 l.	32
--------------------------	----

## HOUSE WINES



Winner national & International awards  
Sauvignon Blanc – Merlot – Grenache

Glas	5.9
Karaf 0.25 l.	9.5
Karaf 0.50 l.	17.5
Fles 0.75 l.	25

## TOP WINES (GLASS)

### WHITE

Macon-Villages 'Domaine des Tournons' - Pardon & Fils 2016	7.9
Grüner Veltliner - Ried Silberberg - Heiderer Mayer - Östenreich – 2018	9.8
Pouilly Fumé - Dom. des Cassiers – 2017	11.4
Grands Vins 'Nuit Blanche' Chardonnay - Sud-Ouest 2016	9.9

**Sweet / Dessertwijn** : Beames de Venise Carte d'Or 9.5

### RED

Chianti - Classico DOCG – Monteguelfo - Italië 2016	7.7
Balbo Estate Malbec – Mendoza – Argentinië 2019	8.5
Rioja Crianza Selected Harvest – Sonsierra – España - 2014	7.9
Château Vieille Tour la Rose - Saint-Emilion Grand Cru - 2018	13.8

## WHITE

### World

Calamar - Rueda Verdejo - España – 2018	29
Viura Blanco fermentado en barrica – Sonsierra - España 2017	28
Pinot Grigio - E. Collavini - Italia - 2016	32
Vermentino Bolgheri DOC - Guado Al Tasso – Italia - 2016	49
Balbo Estate Chardonnay – Mendoza - Argentinien 2020	32
Leaping Horse Vineyards Chardonnay – Ironstone – Californien 2018	32
Aluzé - Quinta do Pessogueiro - Douro - Portugal - 2016	42
Grüner Veltliner - Ried Silberberg - Heiderer Mayer - Österreich – 2017	37

### France

Pouilly Fumé - Dom. des Cassiers - 2018	49
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Côte de Lechet – Domaine Fourrey – 2016	57
Rully Blanc 'Cuvée Louise' - Manoir de Mercey 2016	54
Mâcon Villages – Domaine des Tournons – Pardon & Fils - 2016	34
Le Plan-Vermeersch GT-V Grand terroir viognier – Rhône – 2017	40

## RED

### World

The Invisible Man - Tempranillo – España - 2016	59
Macho Man Monastrell- Monastrell - España - 2017	59
Alexander vs The Ham Factory - Tinto Fino – España - 2015	89
Tinta de Toro – BOS - España - 2019	35
Monastrell Organic - Familia Pacheco - España – 2018	29
Rioja Crianza Hand Harvest - Finca Monica – España 2017	35
Rioja Crianza Selected Harvest – Sonsierra – España – 2014	35
Brunello di Montalcino – Il Poggione - Italia - 2013	110
Montepulciano D'Abruzzo DOC Rocca Bastia – Italien – 2019	31
Valpolicella - Ripasso Classico Superiore DOC – Buglioni - Italia 2015	55
Aluzé - Quinta do Pessegueiro - Douro - Portugal - 2013	42
Syrah - Bon Courage - Robertson - S. Africa - 2017	35
Balbo Estate Malbec – Mendoza – Argentinien 2018	36
Leaping Horse Vineyards Red Blend – Ironstone – Californien – 2018	33
Cabernet Sauvignon - Mc Manis - California - 2016	38
Misty Coave Estate Pinot Noir – Marlborough - N-Zeeland – 2017	45
Ravenswood Zinfandel Vintners blend – California - 2013	33

### France

Brouilly – Domaine Tavian – Pardon & Fils - 2016	33
Mercurey Rouge 'Châteaubeau' - Manoir de Mercey 2016	48
Margaux - Château Les Barrailots - 2015	70
Haut-Médoc - Château Les Hauts Gadets – 2016	35
Pommerol - Château Le Seuil de Mazeyres 2014	62
Saint Estèphe 2 <sup>ième</sup> Grand Cru Classé - Château Montrose - 2007	258