





## Welkom

---

In het Poterne restaurant & bar gaat het om proeven, veel proeven & genieten. We serveren daarom proeverijgerechtjes. Deze worden met ambacht samengesteld uit het aanbod van de seizoenen en zoveel mogelijk met biologische ingrediënten uit de Beemster en omstreken. We combineren pure gerechten met mooie wijnen.

De basis van onze kookwijze is de klassieke Franse keuken met toepassing van moderne ontwikkelingen en trends, daarbij spelen oosterse invloeden een belangrijke rol.

Het Poterne restaurant is aangesloten bij Euro-Toques. Dit gilde staat voor ambachtelijk werkende koks. Zij staan borg voor kwaliteit, smaak, behoud van culinaire tradities en bescherming van lokale producten.





## Cocktails & bubbels

---

### GIN TONIC 8,<sup>50</sup>

Hendricks gin - Fever Tree tonic - komkommer - rozemarijn

Fort gin - Fever Tree tonic - gekonfijte citroen - sereh - five spices

Speciaal voor ons gebrouwen in Purmerend op slechts 5km van de Beemster.

---

### STRAWBERRY MOJITO 8,<sup>95</sup>

Bacardi - limoen & munt - aardbeien likeur

---

### HUISAPERITIEF 7,<sup>50</sup>

'The Fancy Bubble' - Angostura bitter - Prosecco

---

### BUBBELS 8,<sup>50</sup>

Cava Gramona

---

### NON ALCOHOLISCH APERITIEF 6,<sup>00</sup>

Sparkling Tea "Blue" - 13 smaken thee

Jasmijn knalt de neus in, gevolgd door White Tea, welke diepte geeft

en afsluitend de Darjeeling Tea

---

### BERGAPPELSAP MET BLAUWE BOSBES, HOP OF VLIERBLOESEM 4,<sup>50</sup>

Handgeplukte oerappels uit Noord-Italië

---

## Bites & charcuterie

---

### MINI TRUFFEL KROKETJES 3,<sup>75</sup>

met kruidenmayonaise per 3 stuks

---

### STOOMBROODJE 3,<sup>75</sup>

met buikspek & hoi sin

---

### TONIJN & RUND 6,<sup>75</sup>

met soya/wasabi dressing

---

### SPAANSE WORST - PER 50 GRAM 5,<sup>75</sup>

Iberico salami

---

### KOPPA DE PEEL 6,<sup>75</sup>

Gedroogde varkensnek van het Peelvarken

---



## Gastronomisch menu

---

We werken met dagverse, seizoensgebonden, liefst regionale, producten.

Natuurlijk zijn eventuele (vegetarische) wensen  
of aanpassingen in overleg mogelijk.

Houd u er rekening mee dat deze gerechten enige bereidingstijd kosten.

Het gastronomisch menu serveren we per tafel.

### 2 GANGEN (LUNCH)

27,50

### 3 GANGEN

37,-

### 4 GANGEN

47,-

### 5 GANGEN

57,-

### 6 GANGEN

67,-

## Gerechten 10,<sup>00</sup>

---

### SCHOLFILET

geroosterde prei & zwarte rijst - saus barbecue paprika **w**\*

---

### QUINOA “MAROKKAANSE WIJZE”

crème mozzarella - mini biet

---

### ZEEUWSE MOSSELEN

open ravioli - tomaat & ricotta - lavas brickdeeg

---

### COQUILLE & KOPPA DE PEEL

dun gesneden - kropsla & bleekselderij - chorizo olie

---

### ‘VIS VAN DE DAG’

kabeljauwkroketje - crème aardappel & ijsbergsla - Zaanse mosterdsaus **w**\*

---

### IBERICO LENDE

artisjok & little gem gegrilleerd - macadamia - saus “Barigoule” **w**\*

---

### KALFSHAAS

peterselie couscous - peulgroenten - jus gerookte bosui **w**\*

---

### “CAESAR”

boerderijhoen - kwartelei - Parmezaanse kaas - mayonaise knoflook & ansjovis

---

### TAMME EENDENBORST

boksoy - mini knolletjes - gele peen & miso - gel pekmez **w**\*

---

### RUNDER BAVETTE

snijboon “chimichurri” - crème knolselderij - gemarineerde cherry tomaat **w**\*

---

### OSSENSTAART & EENDENLEVER

cantharel - krokante brioche - Hollandaise saus **w**

---

### “SOUFFLE” DOPERWT & VADOUVAN

groene asperge - zomerpostelein - schuimige saus bieslook **w**\*

---

\* is ook te bestellen als groter gerecht (supplement 9,-)

---

*Uiteraard zijn vegetarische wensen of aanpassingen in overleg mogelijk.  
Mocht u specifieke dieetwensen of allergieën hebben laat het ons weten.*



## Desserts 8,<sup>00</sup>



### BEEMSTER KERSEN

witte chocolade crumble – pistache mousse – kersen roomijs

*Xyris Frizzante, Marotti Campi, Italië*

4,<sup>50</sup>

### ROOD FRUIT

“donut” framboos – aalbesparfait – braam & eiwit

*Floc de Gascogne Rosé, Domaine de Pajot, Frankrijk*

4,<sup>50</sup>

### PERZIK & AMANDEL

crème pure chocolade – cheese cake roomijs

*Château Simon, Sauternes, Anne-laure Dufour Bonnard, Frankrijk*

9,<sup>00</sup>

### KAAS VAN KEF [supplement 4,50]

4 soorten kaas uit het seizoen - chutney - brood met hazelnoot, boerenjongens & abrikoos

*Pineau des Charentes ‘Blanc’, Dominique Chainier, Frankrijk*

6,<sup>50</sup>

*Quinta de la Rosa, Colheita, Quinta de la Rosa, Portugal*

8,<sup>50</sup>

### BONBONS

Assortiment van La Fève, per stuk 1,<sup>50</sup> ct

*Romate Sherry, Bodegas Sánchez Romate Hnos, Spanje,*

4,<sup>75</sup>



A long dining table is elegantly set with white linens, glassware, and plates. The table is adorned with several small, colorful floral centerpieces in glass vases. The background features a lush green wall with vertical wooden slats, creating a sophisticated and natural atmosphere. The lighting is warm and focused on the table setting.

**DE POTERNE KAMER IS BIJZONDER GESCHIKT  
VOOR PRIVATE DINING, (ZAKEN)LUNCH, DINER,  
VERGADERINGEN & MEER.**

## Welkom

---

Op een unieke plek, waar twee Werelderfgoederen samenkomen, namelijk Werelderfgoed de Beemster en het fort als onderdeel van de Stelling van Amsterdam.

De ingrediënten die we gebruiken voor onze gerechten en bijvoorbeeld sappen, proberen we zoveel mogelijk uit de Beemster en omgeving te halen. Van oudsher is de Beemster een veeteelt- en akkerbouwgebied en vanaf de 19e eeuw wordt hier ook veel fruit geteeld. Zo wordt ons biologische brood speciaal voor ons gebakken door een van de beste bakkers van de Beemster. Het vlees dat we serveren komt van boerderijen uit de Beemster waar ze het vee bij naam kennen. Onze jams en sappen worden gemaakt van handgeplukt fruit uit de Beemster bij Eerlijk & Heerlijk. En iedereen wel bekend: de heerlijke Beemster kaas.

Het wellness restaurant en het Poterne restaurant zijn aangesloten bij Euro-Toques. Dit gilde staat voor ambachtelijk werkende koks. Zij staan borg voor kwaliteit, smaak, behoud van culinaire tradities en bescherming van lokale producten.

Onze keuken is tot 22:00 uur geopend.

**In samenspraak met de keuken kunnen wij een gerecht buiten de menukaart om aan u voorstellen als u vegetarisch/veganistisch bent of dieetwensen/allergieën heeft.**





## Broodjes - tot 16.00 uur

---

HUISGEMAAKTE FILET AMERICAIN pistolet - bosui - augurk & ei 8,<sup>75</sup>

---

PULLED PORK 7,<sup>75</sup>

meergranen bol - piccalilly - geroosterde paprika

---

KIPPENDIJEN "B L T" pistolet - spek - tomaat & kerrie 7,<sup>75</sup>

---

BOERENTOSTI 6,<sup>75</sup>

op de plaat gebakken - Beemster kaas - kiprollade & tomaten tapenade

---

CIABATTA MOZZARELLA & GEMARINEERDE PEPERTJES  6,<sup>75</sup>

zoetzure gerookte bietjes - rucola

---

ZALM & GESMOLTEN KAAS 9,<sup>50</sup>


bagel - zalmsalade - piment d'Espelette

---

BEEMSTER OVERJARIG  6,<sup>75</sup>

zuurdesembrood - rucola - Zaanse mosterddressing - tuinkers

---

VEGAN SANDWICH  6,<sup>50</sup>

zuurdesembrood - ratatouille salade - tomaat tapenade - bosui

---

## Salade & soepen - met zuurdesembrood & boerenboter

---

BIEFSTUKREEPJES 'TERIYAKI' (LAUWWARM) Klein Groot

roergebakken - gemengde sla - cashew noot - paprika - pompoen 12,<sup>25</sup> 16,<sup>75</sup>

---

### JAPANESE SALADE

mizuma & wakamé salade - avocado - zalm & komkommer sushi 12,<sup>50</sup> 17,<sup>00</sup>

& supplement tonijn 4,<sup>50</sup> of supplement gepekeld zalm 4,<sup>50</sup>

---

BEEMSTERVALERY AARDAPPEL & KNOLSELDERIJ 

ei - krokante ui - truffeldressing 10,<sup>25</sup> 14,<sup>75</sup>

& supplement spek 2,<sup>25</sup>

---

### NOORSE ZALM

gemengde sla - croutons - honing & mosterd 12,<sup>50</sup> 17,<sup>00</sup>

---

### GEROOKTE EEND & RODE BIET

cranberry & zonnebloempit - little gem - piri piri dressing 12,<sup>50</sup> 17,<sup>00</sup>

---

PASTINAAK & KNOLSELEDERIJ **SOEP** 

crème soep - mini kropsla - olie kropsla & lavas 5,<sup>75</sup> 7,<sup>75</sup>

---

### JAPANESE RAMEN **SOEP**

kip - taugé & kruiden - paksoy 6,<sup>75</sup> 8,<sup>75</sup>

---

## Proeverijen

---

### ZALM

6,<sup>75</sup>

gepekeld - Japanse rijst - avocado

---

### TONIJN

6,<sup>75</sup>

rauw - zeewiersalade - soya/wasabi dressing

---

### BEEMSTER BUIKSPEK (LAUWWARM)

6,<sup>75</sup>

lage temperatuur gegaard - crème oerwortel - witlof

---

### GEROOKTE EEND & RODE BIET

6,<sup>75</sup>

cranberry & zonnebloempit - little gem - piri piri dressing

---

### COPPA DI PARMA

6,<sup>75</sup>

jonge spinazie - cherry tomaat - paprika

---

### BEEMSTERVALERY AARDAPPEL & KNOLSELDERIJ

6,<sup>75</sup>

ei - krokante ui - truffeldressing

---

### COMBINATIE VAN 4 PROEVERIJ GERECHTEN

24,<sup>00</sup>

maak uw selectie uit bovenstaande proeverij gerechten

---

### FORT BOWL

14,<sup>75</sup>

KEUZE: KIPPENDIJEN OF ZALM & TONIJN OF BIEFSTUKREEPJES  
OF TEMPURA BABY BROCCOLI 

Japanse rijst - wakamé & soya boontjes - soya wasabi

---

### SATÉ VAN KIPPENDIJENVLEES

12,<sup>50</sup>

geroosterd - salade indonesische groentjes - ketjap/pindasaus - focaccia

**& supplement ambachtelijke frites i.p.v. de focaccia 2,<sup>25</sup>**

---

### FORT HAMBURGER

15,<sup>50</sup>

geserveerd op een sesam/zeekraal bol

gegrilde paprika bruschetta & augurk - sambalmayonaise - krieltjes uit de oven

**& supplement Beemsterkaas 0,<sup>50</sup> & supplement Beemsterlant's spek 0,<sup>50</sup>**

**& supplement ambachtelijke frites i.p.v. krieltjes 2,<sup>25</sup>**

---

### 'BEYOND' BURGER OF POMPOEN BURGER **VEGAN**

17,<sup>50</sup>

De 'BEYOND' is een veganistische, soya-, en glutenvrije burger op basis van kikkererwten,

De 'pompoen' burger is met pompoen, aardappel & ui.

Burgers worden geserveerd op een (niet-glutenvrije) bol met gegrilde paprika bruschetta

& augurk - ketchup - krieltjes uit de oven

**& supplement ambachtelijke frites i.p.v. krieltjes 2,<sup>25</sup>**

---



## Gastronomisch menu

---

We werken met dagverse, liefst regionale producten uit het aanbod van het seizoen. Natuurlijk zijn eventuele dieetwensen of aanpassingen i.v.m. allergieën in overleg mogelijk.

Houd u er rekening mee dat deze gerechten enige bereidingstijd kosten.

Het gastronomisch menu serveren we per tafel.

### 2 GANGEN (LUNCH)

27,50

### 3 GANGEN

37,-

### 4 GANGEN

47,-

### 5 GANGEN

57,-

### 6 GANGEN

67,-





## Hoofdgerechten 19,- v.a. 17.00 uur

---

**SCHOLFILET** geroosterde prei & zwarte rijst – saus barbecue paprika

---

### 'VIS VAN DE DAG'

kabeljauwkroketje – crème aardappel & ijsbergsla – Zaanse mosterdsaus

---

**IBERICO LENDE** artisjok & little gem gegrilleerd - macadamia – saus "Barigoule"

---

**KALFSHAAS** peterselie couscous - peulgroenten - jus gerookte bosui

---

**TAMME EENDENBORST** boksoy - mini knolletjes – gele peen & miso – gel pekmez

---


**RUNDER BAVETTE** snijboon "chimichurri" – crème knolselderij – cherry tomaat

---

### 'SOUFFLE' DOPERWT & VADOUVAN

groene asperge – zomerpostelein - schuimige saus bieslook

---

**GROENTEN "STOGANOFF"** diverse groenten - paprika - bladerdeeg - linzen 

---

## Desserts 8,00



### BEEMSTER KERSEN

witte chocolade crumble – pistache mousse – kersen roomijs

*Xyris Frizzante, Marotti Campi, Italië*

4,<sup>50</sup>

### ROODFRUIT

“donut” framboos – aalbesparfait – braam & eiwit

*Floc de Gascogne Rosé, Domaine de Pajot, Frankrijk*

4,<sup>50</sup>

### PERZIK & AMANDEL

crème pure chocolade – cheese cake roomijs

*Château Simon, Sauternes, Anne-Laure Dufour Bonnard, Frankrijk*

9,<sup>00</sup>

### KAAS VAN KEF (supplement 4,50)

4 soorten kaas uit het seizoen - chutney

brood met hazelnoot, boerenjongens & abrikoos

*Pineau des Charentes 'Blanc', Dominique Chainier, Frankrijk*

6,<sup>50</sup>

*QJunta de la Rosa, Colheita, Quinta de la Rosa, Portugal*

8,<sup>50</sup>

### BONBONS

assortiment van La Fève, per stuk 0,95 ct

*Romate Sherry, Bodegas Sánchez Romate Hnos, Spanje,*

4,<sup>75</sup>





A photograph of a restaurant table set for dining. The table is round and dark-colored, with a vase of orange and red flowers in the center. There are two wine glasses, two water glasses, and two plates on the table. The background shows other tables and chairs in a dimly lit restaurant setting.

**KOM OOK EENS GENIETEN IN  
ONS POTERNE RESTAURANT APART  
VAN DE SPA & WELLNESS.**

*Poterne*<sup>®</sup>  
Restaurant





## Huiswijnen



Wit

*Sauvignon Blanc*

**LE DROPT**

**4,<sup>50</sup>**

**22,<sup>50</sup>**

Terre de Vignerons, Landerrouat, Frankrijk

Frisse geur van vers gemaaid gras en buxus, aangenaam droog, mooi zuivel met veel sap.

*Pinot Grigio*

**FATTORI**

**4,<sup>90</sup>**

**24,<sup>50</sup>**

Giovanni Fattori, Italië

Strogeel van kleur met groene tinten. Verfijnde geur, waarin iets van hooi

en tonen van geroosterde amandelen, walnoten.

*Verdejo*

**RUEDA VERDEJO “ORO DE CASTILLA”**

**5,<sup>50</sup>**

**28,<sup>50</sup>**

Spanje, Rueda D.O, Bodegas Hnos. del Villar, Rueda

Fruitige, stuivende neus. Extract rijke smaak met tonen van anijs en kruiden.

Rijp fruit is mooi verweven in de structuur van deze kenmerkende Verdejo wijn.

*Chardonnay*

**LEYDA ‘CLASSIC’**

**5,<sup>80</sup>**

**29,<sup>00</sup>**

Viña Leyda, Leyda Valley, Chili

Licht geel van kleur. Fris en geurig fruit met rijpe citrus.

Minerale tonen met een hint van tropisch fruit.



Zoet wit

*Muskaat*

**COGMANS KLOOF CAPE MUSCAT**

**4,<sup>00</sup>**

**22,<sup>50</sup>**

Zandvliet Wynlandgoed, Robertson, Zuid-Afrika

Frisse, lichtzoete wijn. Vol en druivig maar ook elegant met

een mild muskaatzoetje en frisse zuren op de achtergrond.

Rosé

*Grenache, cinsault, syrah*

**MAS DES LAURIERS BRANCHE**

**4,<sup>90</sup>**

**24,<sup>50</sup>**

Familie Lalaurie, Languedoc, Frankrijk

Zalmroze, intense fruitige aroma's Een ronde frisse evenwichtige rosé.

*Vraag een van onze medewerkers naar het oogstjaar van de betreffende wijn.  
Voor de allergenen van de wijn verwijzen wij u naar het etiket van de gekozen wijn.*



Rood

*Syrah & Cabernet Sauvignon*

### HAUT FLASSAC

4,<sup>50</sup>

22,<sup>50</sup>

Les Vignerons du Narbonnais, Languedoc, Frankrijk

Vol rode, sappige wijn met veel donker fruit, kruidig in de neus, iets zwoel en soepel.

*Sangiovese & Montepulciano*

### CARMINUCCI VIABORE

4,<sup>90</sup>

24,<sup>50</sup>

Rosso Piceno, Viabor, Marche, Italië

Een lichtrode wijn met 50% Sangiovese en 50% Montepulciano druiven, met in de neus mild fruit van kersen. Zacht, vol en fruitig van smaak met een klein bittertje.

*Tempranillo*

### RIOJA PAGO MALARINA

5,<sup>50</sup>

27,-

Bodegas Vallobera, Laguardia, Spanje

Elegante, sappige, fruitige wijn met rijp, rood fruit in de geur en smaak.

*Pinot noir*

### LEYDA 'CLASSIC'

5,<sup>80</sup>

29,-

Vina Leyda Valley, Chili

Helderrode kleur, Aangename geur van jong rood fruit als aardbei & kers. Stevige inzet, kruidig en zuiver fris.

## Mousserende wijnen



*Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier*

### CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT

89,<sup>00</sup>

Frankrijk, Champagne Barons de Rothschild, Reims.

Zachte en soepele inzet, rijk en zeer zuiver. Tintelfris met tonen van vers gebakken brood.

Elegante mousse, aangenaam droog, lange afdrank.

*Chardonnay*

### CHAMPAGNE DELOT PERE & FILS

54,<sup>50</sup>

Frankrijk, Champagne

1/2 34,<sup>50</sup>

Heerlijke frisse champagne, prachtig in evenwicht en zeer verfijnd.

*Prosecco, Glera*

### D.O.C.G PROSECCO DI VALDOBBIADENE

#### SPUMANTE EXTRA DRY

6,<sup>50</sup>

33,<sup>50</sup>

Azienda Agricola Drusian, Francesco Bigolino, Veneto, Italië

Levendig met een mooie fijne mousse, fraaie tonen van peer en bloesem,

milde zuren en een aangename romigheid.

*Xarel.lo, macabeo en chardonnay*

### CAVA GRAMONA 'GRAN RESERVA' BRUT

8,<sup>50</sup>

35,<sup>50</sup>

Cava Gramona, Sant Sadurní d'Anoi, Cava D.O.

Verfijnde, zuivere Cava met een prachtige mousse. Veel smaak, lekker spaans en gezond droog op de afdrank. Gemaakt volgens de 'méthode traditionnelle'.



## Witte wijnen



*Müller-thurgau, Auxerrois, Pinot Gris*

### APOSTELHOEVE 'CUVEE XII'

**33,<sup>00</sup>**

Familie Hugo Hulst en Zoon, Limburg, Maastricht, Nederland

De druiven groeien op de mergelhoudende hellingen in de Maasvallei.

De wijn is aromatisch, rijk van smaak met een mooie balans tussen fruit en zuren.

*Grüner veltliner*

### SCHLOSS GOBELSBURG KAMPTAL

**38,-**

Schloss Gobelsburg, Oostenrijk

Frisse, gekruide en groenige geur. Naast rins wit fruit als appel en peer, ook citrus tonen en een ronde mineralen toets.

*Viognier*

### LOUIS CHÈZE, VIOGNIER

**35,<sup>50</sup>**

Rhône, Frankrijk

Goudgeel van kleur. Een rijke geur met specerijen en bloemen.

Zeer smaakvol, breed met wat amandelpitten en een klein bittertje.



*Chardonnay*

### CHABLIS "VIEILLE VIGNE"

**38,<sup>50</sup>**

Thierry Hamelin, Lignorelles, Bourgogne, Frankrijk

Volle, zachte smaak, aangenaam droog, licht vet, zacht kruidig, mooi zuiver en fris.

*Sauvignon Blanc*

### SANCERRE

1/2 **22,<sup>50</sup>** **37,<sup>50</sup>**

Jean-Paul Balland, Loire Sancerre, Frankrijk

Droge en verfijnde Loire-wijn. Stuivende geur met buxus en florale tonen. Aangenaam droog met een minerale afdronk.

*Chenin Blanc*

### RIJK'S CHENIN BLANC

**38,<sup>50</sup>**

Rijk's Private Cellar, Tulbagh, Zuid-Afrika

Intense geur van abrikoos, tropisch fruit, honing en vers hooi  
Zachte rijpe tonen, iets rustiek en rokerig, complexe wijn.



*Viura/Malvasia/Garnacha Blanca*

## RIOJA MUGA BLANCO

Bodegas Muga, La Rioja, Spanje

Volle witte wijn, frisse zuren. Goudgeel van kleur met een sappige en lichtvettige smaak, waarin het eiken mooi verweven is.

**28,<sup>50</sup>**

*Chardonnay*

## SAINTSBURRY CARNEROS

California, Napa County, USA

Levendige, goudgele kleur, indrukwekkende smaak met zachtfruit, frisse zuren, impressies van boter en getoast eiken en een koele opvallende elegantie.

**45,<sup>00</sup>**

*Sauvignon Blanc*

## WAIRAU RIVER

Wairau River, Marlborough, Nieuw-Zeeland

Herkenbare geur van passievrucht, groene kruiden en roze grapefruit.

Heerlijk zuiver, fris en mineraal.

**29,<sup>00</sup>**

## Rosé wijnen



*Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle*

## CHATEAU MIRAVAL

Château miraval, Provence, Frankrijk

Tegenwoordig is dit château eigendom van Brad Pitt.

Deze rosé heeft een mooie aromatische neus, vers fruit, abrikoos & bloemen en een mooie ziltige mineralen afdronk.

**38,<sup>50</sup>**

*Syrah, Cinsault, Grenache, Tibouren*

## CHÂTEAU PAQUETTE

Familie Paquette, Fréjus, Frankrijk

In de neus perzik, gekonfijtje abrikoos, witte bloemen. Zachte en elegante smaak, heerlijk fris met milde zuren en een lange finale.

**28,-**

*Garnacha, tempranillo, viura*

## RIOJA MUGA ROSADO

Bodegas Muga, Spanje

Zalmroze van kleur. Frisse, sappige en licht kruidige rosé met zacht rood fruit in de geur en smaak en een plezierig bittertje bij de afdronk.

**26,<sup>50</sup>**

## Rode wijnen



*Spätburgunder*

### MARKGRAFLERLAND

**32,<sup>00</sup>**

Weingut Martin Waßmer, Baden, Duitsland

Deze wijnmaker wordt inmiddels tot de allerbeste van het gebied beschouwt.

Verfijnde geur en zwoel rood fruit, aardse aroma's en iets rokerig.

*Barbera*

### BARBERA DEL MONFERRATO 'MONTEJ' ROSSO

**22,<sup>00</sup>**

Villa Sparina, Monterotondo, Italië

Robijnrode kleur. Gezond rood fruit in de geur. Frisse, zuivere inzet, mooie volle smaak, iets eiken.

*Merlot, Cabernet sauvignon*

### CHÂTEAU RAMAFORT

**39,<sup>00</sup>**

Domaines, Bordeaux, Frankrijk

Donkerrode kleur. Veel rood fruit als kerst in geur en smaak. Klassieke wijn,

vol stevig in de mond met zachte tannines en een lange finale.



*Sangiovese*

### CHIANTI CLASSICO

**40,<sup>00</sup>**

Querciabella, Ruffoli di Greve, Italië

Robijnrood, royaal bouquet van fruit. Zachte, zeer verfijnde smaak, krachtig en vol,

waarin tonen van hazelnoot en zoethout.

*Pinot noir*

### SANTENAY 'LES HÂTES'

**44,<sup>00</sup>**

Vincent en Sophie Morey, Chassange-Montrachet, Frankrijk

Zuivere geur van klein rood fruit. In de mond een volle aanzet, soepel met wat aardse tonen,

elegant met veel intensiteit, rijk, gezond met fijne, verfrissende zuren.

*Caladoc, Tempranillo, Syrah, Cabernet sauvignon*

### IXSIR 'ALTITUDES' ROUGE

**37,<sup>00</sup>**

Ixsir, Basbina, Libanon

Intense, donkerrode kleur. Een rijke geur met wat zwarte bes, kruiden, zwarte peper en

tonen van hout. Volle, krachtige smaak.





---

*Tempranillo, Garnacha, Grenache, Mazuelo, Cariñena, Graciano*

**RIOJA MUGA RESERVA**  
**“SELECCIÓN ESPECIAL”**

**48,<sup>50</sup>**

Bodegas Muga, Haro, Spanje

Klassiek gemaakte Rioja met hints van kersenfruit, vanille, cederhout en aangename rijpe tannine's.

---

*Pinotage*

**RIJK'S PINOTAGE**

**34,<sup>00</sup>**

Rijk's Private Cellar, Tulbagh, Zuid-Afrika

Mooie donkerrode kleur. Royale geur van fruit als pruim, kers en aardbei, licht eiken. Sappig iets kruidig met in de afdrank vriendelijke tannines.

---

*Shiraz/Grenache*

**PAXTON 'AAA'**

**33,<sup>50</sup>**

Paxton, McLaren Vale, Australië

Intens donker rood van kleur. Kruidige geur, vol rood fruit, nieuw leer en een toets hout.

---