

Wij heten u Welkom

the new fox Team

Brusselbaan 189 • 1790 Affligem • 053 66 08 48
info@thenewfox.be • www.thenewfox.be

BTW BE 474 809 357

Wifi-code: ThenewfoX!

Dagschotel

Vers seizoensgroentensoep + Hoofdgerecht + koffie
€ 18,50

**(Aangezien wij afhankelijk zijn van het weer zullen onze
dagschotels dagelijks op sociale media vermeld worden.)**

Aperitieven

Aperitief van het huis (safari, campari, gin & vers fruitsap)	€ 12,00
Aperol spritz	€ 12,00
Glas Champagne	€ 12,00
Kirr royal	€ 12,50
Glas Cava	€ 8,00
Kirr	€ 7,00
Italiano (gancia, cava "Pupitre")	€ 12,00
Rode martini	€ 5,00
Witte martini	€ 5,00
Martini Bianco Royal	€ 10,00
Martini Rosato Royal	€ 10,00
Rode porto	€ 5,00
Witte porto	€ 5,00
Sherry	€ 5,00
Pineau	€ 5,00
Ricard	€ 8,00
Picon	€ 7,00
Picon Vin-Blanc (picon, cointreau, witte wijn)	€ 14,00
Americano (campari, gin, witte- en rode martini)	€ 14,00

Diversen

Aperol	€ 7,00
Gancia	€ 7,00
Campari Puur	€ 8,00
Pisang	€ 7,50
Safari, Passoà	€ 7,00
Crodino (alcoholvrij)	€ 6,50
Alcoholvrij aperitief: Bitter, Tropical, Mojito, Pisang	€ 6,50
Havana	€ 10,00
Smirnoff Wodka	€ 10,00

Supplementen

Frisdranken, Fever Tree	€ 3,00
Sinaasappelsap, Citroensap,	€ 3,50
Witte wijn, Cava, Tonic 1724	€ 4,00

Bieren van het vat

Carlsberg	€ 3,00
Carlsbert ½ L	€ 5,60
Affligem blond	€ 4,20

Pils in 't flesje

Carlsberg fles	€ 3,50
Jupiler fles	€ 3,00

Alcoholvrij bier

Carlsberg -0-	€ 3,00
---------------	--------

Trappisten

Westmalle tripel	€ 4,80
Westmalle dubbel	€ 4,50
Orval	€ 4,40
Achel	€ 4,60

Geuzen & fruitbieren

Kriek Boon	€ 5,00
Geuze Boon	€ 5,50

Streekbieren

Affligem dubbel	€ 4,20
Affligem tripel	€ 4,50
Hoegaarden	€ 3,00
Palm	€ 3,00
Duvel	€ 4,10
Karmeliet	€ 4,70

Ciders

Somersby Apple	€ 4,50
Somersby Blackberry	€ 4,50
Somersby Elderflower & Lime	€ 4,50

Huiswijnen

Huiswijn wit Alamos Chardonnay Argentinië

Geraffineerd en harmonieus geheel! Elegant en half kruidig, met zacht tropisch fruit en citrus! Geschikt bij vis, salades en andere zachte gerechten.

Huiswijn rood Alamos Malbec Argentinië

Volle stevige wijn met veel body. Vooral rijp rood fruit en zijn zalig karakter doen ons watertanden. Laat zich smaken bij allerlei smaakvolle gerechten...

Huiswijn rosé Domaine Lalaurie Coteaux de Nabonne

Een echt gezellige rosé met een mooie rosé pioenkleur met opmerkelijk fruit en een aangename afdronk. Ideaal bij zomerse gerechten, salades, geroosterd vlees en niet te vergeten tomaat-garnaal.

***** Bekijk ook onze wijnkaart. We bieden een breed assortiment van vakkundig gekozen wijnen aan uit verschillende prijsklassen.*****

De huiswijnen zijn te verkrijgen:	Per glas	€ 4,80
	Per ¼ L	€ 8,50
	Per ½L	€ 16,00
	Per fles	€ 24,00

Frisdranken

Coca-cola	€ 3,00
Coca-cola light	€ 3,00
Coca Zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Ice tea	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Gini	€ 3,00
Looza appelsap/orange/tomaat	€ 3,00
Cécémel	€ 3,00
Fruitsap natuur	€ 4,50
Perrier	€ 3,00
Nordic Tonic	€ 3,00
Gerolsteiner sprudel	€ 2,80
Gerolsteiner naturel	€ 2,80
Gerolsteiner 50cl sprudel	€ 5,10
Gerolsteiner 50cl naturel	€ 5,10
Gerolsteiner 75cl sprudel	€ 7,20
Gerolsteiner 75cl naturel	€ 7,20

Gin's

Gin Mare Tonic 1724	€ 12,00 € 4,00
Gin Hendrick's Fever Tree	€ 10,00 € 3,00
Gin Bulldog Fever Tree	€ 10,00 € 3,00
Gin Bombay Fever Tree	€ 10,00 € 3,00
Gin Gordon's Schweppes Tonic	€ 8,00 € 2,50
Gin Matterhorn (Belgische gin) Tonic 1724	€ 13,00 € 4,00
Gin The New Fox Tonic 1724	€ 12,00 € 4,00
Gin The New Fox Tonic 1724	€ 12,00 € 4,00

Mojito's

	Alcoholvrij	Met alcohol
Mojito Classic	€ 7,00	€ 10,00
Mojito met aardbeien	€ 7,00	€ 10,00
Mojito met bosbessen	€ 7,00	€ 10,00
Mojito met bosvruchten	€ 7,00	€ 10,00

Warme dranken

Koffie	€ 3,00
Koffie verkeerd	€ 4,20
Déca	€ 3,00
Cappucino	€ 3,20
Mokka	€ 3,00
Dubbele mokka	€ 5,50
Warme cécémel	€ 4,50
Natuur thee	€ 4,00
Rozebottel thee	€ 4,00
Linde thee	€ 4,00
Groene thee	€ 4,00
Kamille thee	€ 4,00
Fruit thee	€ 4,00
Earl Grey thee	€ 4,00
Verse munt thee	€ 6,00

Speciale koffies

Ierse koffie <i>(Koffie met whisky en slagroom)</i>	€ 10,00
Italiaanse koffie <i>(Koffie met amaretto en slagroom)</i>	€ 10,00
Franse koffie <i>(Koffie met cognac en slagroom)</i>	€ 10,00
Parijse koffie <i>(Koffie met Grand Marnier en slagroom)</i>	€ 10,00
Hasseltse koffie <i>(Koffie met jenever en slagroom)</i>	€ 10,00
Ladies koffie <i>(Koffie met baileys en slagroom)</i>	€ 10,00
Normandische koffie <i>(Koffie met calvados en slagroom)</i>	€ 10,00

Whisky's

Chivas Regal	€ 14,00
Glenfiddich	€ 12,00
J&B	€ 9,00
Jameson	€ 12,00

Cognac's

Courvoisier	€ 10,00
Otard	€ 8,50
Remy Martin XO excellence	€ 24,00

Digestieven

Sambucca	€ 9,00
Poire Williams	€ 8,00
Limoncello	€ 9,00
Calvados	€ 9,00
Cointreau	€ 9,00
Jonge jenever	€ 7,00
Oude jenever	€ 9,00
Amaretto	€ 9,00
Baileys	€ 9,00
Advokaat	€ 8,00
Grand Marnier	€ 9,00
Grappa Bianca (Alex – Aqua di Vita)	€ 14,00

Moederdagmenu

08/05/2021 t/m 16/05/2021

Amuse van de chef

Asperges met St-Jacobsvruchten
en witte botersaus

OF

Asperges op z'n Vlaams

Lamsfilet met duo van asperges,
gratin en tijmsaus

OF

Lottefilet met jonge rivierkreeftjes, saus van de chef,
asperges en puree

Dessertbord van de Chef

Menu ter plaatse of levering:

Menu: 54,50

Menu met een glaasje bubbels: 60,50

met aangepaste huiswijn: + € 15,00

met aangepaste sommelierwijnen: + € 20,00

(aangepaste wijnen worden geserveerd vanaf het voorgerecht)

Take Away: - 10 % op het totale bedrag

Tapas

Kaaskroketjes (4 stuks)	€ 5,00
Garnaalkroketjes (4 stuks)	€ 6,50
Wrap met zalm en kruidenkaas (2 stuks)	€ 6,00
Wrap met kip (2 stuks)	€ 4,50
Tomaat Mozzarella brochette	€ 4,80
Bruschetta met tomaat (3 stuks)	€ 6,00
Bruschetta met avocado en scampi (2 stuks)	€ 8,00
Scampi in panko	€ 6,00
Calamares Romana	€ 5,40
Scampi van de Chef (2 stuks)	€ 4,80
Scampi met look (2 stuks)	€ 4,80
Gamba's à la plancha (2 stuks)	€ 8,80
Ibericoplankje met lookbroodjes	€ 7,50
Platte oesters (2 stuks)	€ 8,00
Creuzen (2 stuks)	€ 6,70
Gemarineerde apero Kippeboutjes (3 stuks)	€ 4,00
Huisgemaakte kippennuggets (3 stuks)	€ 3,80
Patatas Bravas	€ 3,60
Kefta (gehaktballetjes) in pikante tomatensaus – 2 stuks	€ 5,50
Gegrilde courgetterolletjes met ricotta	€ 3,20
Opgevulde paprika's met platte kaas	€ 3,20
Kaasbord assortiment van de chef	€ 9,80
Antipasti (salami, mortadella, chorizo,...)	€ 12,00

Als voorgerecht raden wij 5 verschillende tapas per persoon aan

Warme voorgerechten

Scampi's op wijze van de chef of met lookboter en verse kruiden (saus van de chef = getomateerde roomsaus lichtjes pikant)	(Vg. 6stuks)	€ 14,50
	(Hg. 10stuks)	€ 22,00
Kaaskroket met seizoensslaasje in een krokant koekje	1 St.	€ 10,00
	2 St.	€ 19,50
Garnaalkroket met handgepelde Noordzeegarnalen en een seizoensslaasje	1 St.	€ 12,00
	2 St.	€ 22,00
Dagsoep (seizoensgroentensoep)		€ 6,00

Koude voorgerechten

Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, rucola en tomaatjes	€ 18,00
Gerookte Ierse zalm met toast, dillesaus, fijngesneden peterselie en sjalotten	€ 17,50

Salades

Salade met kip, ananas, spek en champignons	€ 19,50
Salade geitenkaas in een gerookt spekjasje met gekarameliseerde appeltjes	€ 18,50
Salade 'Adagio' (gerookte zalm en grijze garnalen)	€ 25,00
Salade 'Niçoise' (verse tonijnsteak)	€ 25,00

Pasta's

Spaghetti "Vongolé"	€ 22,00
Tagliatelle met scampi, broccoli en groene pesto roomsaus	€ 19,50
Tagliatelle met kip, appeltjes en currysaus	€ 18,50

Visgerechten

Gegrilde zalmfilet met béarnaisesaus, frietjes en salade	€ 26,00
Gebakken zeetong 'Meunière' met salade en frietjes	€ 35,00
Gebakken paling in sjalottensaus of roomsaus met champignons, bieslook en sjalotten	€ 30,00

Kindergerechten

Kindersteak met natuursaus en frietjes	€ 12,00
Kipfilet met appelmoes en kroketjes	€ 8,50
Kippechipolatta met zoetzure saus, slaasje en frietjes	€ 8,50

Vleesgerechten

Rundsvlees

Huisbereide américain (natuur of prépare)	€ 20,00
Ierse Filet Pûr met salade en frieten	€ 28,00
Ierse Entrecôte met salade en frieten	€ 28,00
Mixed grill (lamsvlees, chipolata's, kippenfilet, rundsvlees) met salade en frieten	€ 28,00

Lamsvlees

Lamskroontje met tijm en honingsaus vergezeld van Gratin Dauphinois	€ 28,00
---	---------

Gevogelte

Kwartels van de chef met spek, champignons en natuurpatatjes	€ 24,00
Kippenbrochette met salade en frietjes (min. baktijd ~ 25min)	€ 17,50
Parelhoenfilet met druivensaus en huisgemaakte kroketten	€ 24,00

Steengrill

Vleesschotel (2 pers.) met salade, aardappelsalade en grill sauzen (Entrecôte, lamskroon, chipolata, kipfilet)	€ 52,00
---	---------

Sausen

Champignonroomsaus	€ 3,00
Peperroomsaus	€ 3,00
Provençaalse saus	€ 3,50
Béarnaise	€ 4,00
Choronsaus	€ 4,50

Extra supplementen

Slamix, gratin dauphinois	€ 4,00
Warme groenten	€ 5,00
Frieten, puree, kroketten, natuuraardappelen, gebakken patatjes	€ 1,50
Appelmoes	€ 2,00

Roomijs

Coupe Vanille	€ 8,00
Coupe Dame Blanche	€ 8,50
Coupe New Fox (vanilleijs, mokkaijs en karamelsaus)	€ 10,00
Coupe Dame Noir	€ 9,50
Coupe Verse Aardbeien	€ 12,00
Coupe Vers Fruit	€ 12,00
Kinderijsje Vanille	€ 4,00
Kinderijsje Dame Blanche	€ 5,00
Kinderijsje Vers fruit	€ 6,00

Desserts

Crème Brûlée	€ 9,00
Tiramisù Klassiek	€ 8,50
Moelleux	€ 10,00

Sorbet

Sorbet Mix	€ 9,00
Coupe colonel (citroensorbet met wodka)	€ 10,00

Pannekoeken (van 14u tot 18u)

Mikado (met ijs, slagroom en chocoladesaus)	€ 10,00
Suiker	€ 6,00
Ijs en slagroom	€ 10,00
IJs, vers fruit en slagroom	€ 12,00



Wijnkaart



Wijnparels

Witte wijnen

Chassagne- Montrachet	<i>"Louis Jadot" Bourgogne</i>	€ 82,00
Chateau Chasse-Spleen Blanc	<i>"Bordeaux AOC</i>	€ 64,00
Chateau Miraval	<i>« Blanc Côtes de Provence »</i>	€ 52,00

Geelgroen van kleur is de geur gekonfijt en gegrild en doet hij ons eerst denken aan versgemaaid hooi op het einde van de zomer. Pas daarna komen er intense impressies van gekonfijte citroen en sukade opzetten, gekruid met een mespunt peper en geparfumeerd met vetiver. Dit voor de aroma's. De smaak is heel keurig, afgemeten en met een aangenaam volume opgefrist met citrus en afgewerkt met blaadjes oranjebloesem en amandelbloesem, dat alles op een licht zilte en minerale basis. In de afdrank worden de specerijen duidelijker en wordt het fijne bitter van de sukadeschil onderstreept. Deze witte wijn is op basis van 100% rolle aangeplant op zachte hellingen met een ondergrond van mergel

Rode wijnen

Chateau Chasse-Spleen 2011	<i>"Haut Médoc"</i>	€ 66,00
Els Pics-Priorat	<i>"Bodegas Mas Alta"</i>	€ 45,00
Château Clos René Pomerol 2013	<i>"Maison Patrich Jaume</i>	€ 66,00

Champagnes

Veuve Clicquot Brut "Ponsardin"

€ 90,00

Geschikt als aperitief of als begeleider bij het eten. Deze verfijnde bubbels zijn een absolute aanrader voor degenen die houden van een goed glas mousserende wijn.

Ruinart Blanc de Blancs

€ 120,00

Topcuvée van het Champagnehuis Ruinart! Uiterst fijn en mineralig, neus van brioche en geroosterde amandelen. Fantastische begeleider om het diner mee te beginnen of te eindigen. Heerlijk bij een zoetig dessert. Zéér elegante chempagne, voor de kenners...

Huischampagne Guy Laforge Grande Cuvée Brut

Fles: € 48,00

Deze godendrank met body, kracht en persoonlijkheid, onthult aroma's van zeer exquis fruit. Een harmonie van florale tonen als charmante begeleider bij uitzonderlijke momenten. Ideale aperitiefchampagne !

Glas: € 12,00

Cava

Cava "Pupitre" Brut "Golden Médal"

Fles: € 38,00

Dit is voor de 'kenners' onder u. Voor de minder op details gerichte lezers: in ons glas belandt een cava met een blanke, overvloedige schuimkraag, parelmoergroen que kleurenspiegel en voorzien van mediumsnel minibubbels. Aromatisch met witte vruchten (perzik en peer), maar ook de frisheid van groene appel en limoen. Deze aangename cavakapoen, is een echte aanrader!

Glas: € 8,00

Mousserende wijnen

Genoels Elderen "Zilveren parel"

€ 58,00

Genoels Elderen "Rose parel"

€ 58,00

Witte wijnen

België

Genoels Eleren Chardonnay blauw 'Haspengauw € 38,00

Ronde en fruitige witte wijn. Mooie Chardonnay van 'Bourgondische' stijl. De Chardonnay Blauw is mondvullende afgeronde Chardonnay, fruitig-rokerige smaak overheerst samen met rijp geel fruit, ingepakt in frisse zuren en een stevig bittertje in de lange afdrank. Een heldere citroengele jonge kleur, behoorlijke tranen aan het glas.

Frankrijk

Pinot Gris "Dopff Irion € 30,00

De meest geapprecieerde elzaswijn. Door zijn typische aroma's, verfijnd met een lichte fruitigheid wordt deze een echte zomerwijn. Kan geserveerd worden met koude gerechten en visgerechten.

Chablis "Premier Cru" Fourchaume Les Valéry €52,00

Chablis hoeft eigenlijk weinig uitleg! Jaarlijks bij de medaillewinnaars. Zachte aroma's van rijp fruit, vol kruidig karakter met een uitzonderlijk evenwicht.

Chablis "Grand Regnard" Bourgogne € 52,00

Geur is intens en verfijnd; tropisch fruit, appel, witte perzik, licht notig, elegante citrustoets. De smaak heeft een excellente frisheid, mooie balans met veel fruit, genereus en mineralig. **½ fles € 28,00**

Pouilly Fumée "Château Favray » € 38,00

De wijngaarden bevinden zich op de beste gronden van Pouilly Fumée, de silex bodem (kalk en vuursteen) rondom het plaatsje Saint-Adelain. Strogele hoogglans, met typische sauvignon aroma's van kruisbes, passievruchten en citroen. Super sappig maar wel droog. Mineralig in de afdrank. **½ fles : € 19,80**

Sancerre "Francois Millet » € 42,00

Evenals Pouilly Fumée is Sancerre gerenommeerd sinds vele jaren. **½ fles € 23,50**
Typerend is zijn fijne zuurtegraad. Vol karakter met tinten van groen fruit en licht floraal. Uitstekend bij visgerechten

Rully "Louis Jadot" Bourgogne € 48,00

Een topbourgogne, vol, krachtig, kruidig en dit alles verfijnt, voor de echte wijnliefhebber. Toetsen van rijp wit fruit, een fijne zuurtegraad en een mooie schittering. Met zijn licht houderige aroma en een perfecte afdrank, kan deze wijn ieder gerecht aan. Voor de echte liefhebber.

Australië

Layers "Semillon-Muscat-Gewurztraminer-Pinot Gris" Peter Lehman

€ 29,80

De fijn gestructureerde limoen toetsen van de Sémillon zijn mooi in evenwicht met de florale aroma's van de Muscat en de kruidige impressies van de Gewurztraminer. De Pinot Gris geeft deze blend een weelderige textuur in de mond. Deze exclusieve blend geeft zich ten volle.

Chili

Santa Ema "Chardonnay Reserve" Leyda Valley

€ 30,00

De neus is krachtig, dat staat van honing, granny smith, butterscotch en aroma's van tropisch fruit. In de mond een heerlijk evenwicht van aciditeit en rijp wit fruit. Heel open, frivol, mineraal en uitgebalanceerd. Voor een smaakvol glas wijn kan je met deze Chileen alle kanten!

Italië

Miopasso "Pinot Grigio" Terre Siciliane

€ 28,90

Miopasso Pinot Grigio is mollig, vol, zwoel maar ook aangenaam fris van smaak. Is heerlijk als aperitiefwijn, maar laat zich ook prima combineren met visgerechten, wit vlees, gevogelte en bijvoorbeeld bij lichte pastagerechten.

Spanje

Finca Constancia "Parcela 52" Verdejo

€ 32,00

Finca Constancia estate is zo aangelegd dat elke wijngaard (Parcela) apart kan worden gehouden bij de vinificatie. Zo kunnen de unieke eigenschappen van de druif en wijngaard tot uitdrukking komen. Zoals hier bij de Parcela 52 Verdejo. Een heerlijke licht houtgerijpte Verdejo, met veel smaak en een lange afdronk.

Rode wijnen

Frankrijk

Château de la Commanderie "Lalande-De-Pomerol" € 38,00

Een Pomerol, de streek der groten. Heeft een iets robuuster karakter met vrij jonge & fruitige tinten. Rode bessen, cassis en frambozen zijn de belangrijkste aroma's die U in deze wijn terugvindt. Past zich moeiteloos aan bij wild en gevogelte. **½ fles: € 18,60**

Château Rocher Corbin "Saint-Emilion" € 38,00

Château Rocher Corbin ligt in Saint Emilion en vlakbij Pomerol. Het begint al bij zijn heel verleidelijke neus van viooltjes, frambozen, rijpe krieken en vanille. Jonge krachtige aanzet waarna de wijn mooi open plooit. U proeft fris fruit, edele tannines en een fris bittertje **½ fles € 18,80**

Château Patris "Saint-Emilion Grand Cru" € 49,50

Fraai al ontwikkelde Saint-Emilion met zacht rood fruit, een lichte houttoets in het aroma en een volle, evenwichtige smaak, aromatische afdrank. Heerlijke wildwijn of bij een mooie entrecôte **½ fles € 26,80**

Les Fiefs de Lagrange "Saint-Julien" € 48,00

Deze solide Saint-Julien is een echte aanrader! Plukvers rood fruit in de neus, fijne kruiden en fijn gerookt eikenhout. Heel fruitige start, gevolgd door vlezig rood fruit en een weloverwogen dosis tannine. Laat zich smaken bij allerlei kruidige en smaakvolle gerechten.

Château Petit Bocq "Saint Estephe" Cru Bourgeois € 48,00

Een harmonieuze wijn die afziet van extreme concentraties en een overdreven houtmaak. Château Petit Bocq is een beetje een buitenbeentje in Saint-Estèphe omdat deze wijn bijna uitsluitend van de Merlot druif is gemaakt. Dit bezorgt hem zijn typisch zacht karakter.

Schenken op kamertemperatuur bij kalfsvlees, runderbiefstuk, lamszadel en allerlei wild en gevogelte. Een pracht van een Saint-Estèphe!

Château Paveil de Luze "Margaux" € 58,80

Heerlijke Margeaux, intens raad van kleuren en met een boeket waaraan u blijft ruiken. Zwarte bessen, blauwe bosbessen, kruiden en fijn gerookt hout. Nu perfect op drank en nog een kleine 10 jaar te bewaren. Gekroon de de Guide Hachette.

Australië

Layers "Shiraz-Tempranillo-Mourvèdre-Grenache-Barossa"

€ 29,60

Shiraz bepaald hier de structuur, de Spaanse Tempranillo zorgt voor de elegantie, de Franse Mourvèdre en Grenache zorgen voor kruidigheid! Heerlijke blend die heel wat gerechten aan kan, voor liefhebbers!

Chili

Santa Ema "Cabernet Sauvignon Reserve" Maipo Valley

€ 32,00

Opvallend warme, wat wilde neus boordevol zwart fruit zoals bosbessen en fijne kruiden zoals tijm en laurier. Deze wijn is lekker geconcentreerd, meet pittig karakter en soepele tannines die mooi rijp zijn.

Italië

Primitivo Salento "Vecchia Torre" Puglia

€ 28,50

Primitivo Salento smaakt naar rood fruit zoals bessen en zwarte kersen. De wijn heeft stevige en rijpe tannines, is heerlijk zwoel, krachtig en peperig. Is lekker bij gegrild vlees, gerijpe kazen, gekruide gerechten, kortom een wijn voor bijzondere gelegenheden.

Brunello Di Montalcino "Tenuta Collosorbo » Toscane

€ 66,00

Een uitstekende Brunello met aroma's van pruimen, vijgen en tabak. Deze 'gespierde' granaat rode wijn heeft in de smaak ondanks z'n kracht een hele fijne structuur en vele complexe delicate nuances van zwart fruit tot zelfs rokerig zoethout bekroont met een zeer lange afdrank en mooie gepolijste tannine.

Spanje

Hito "Cepa 21 Bodegas" Tempranillo Ribeira del Duero

€ 38,00

Elegante wijn met een mooie robijnrode kleur, een rijpe neus van bramen, zwarte kers, aardbei, peper en wierook, vrij krachtig en heerlijk fruitig in de mond. Zeer lange finale, aangenaam kruidig en met fraai geïntegreerde hout- en vanilletonen.

Argentinië

La Mascotta Malbec Mendoza

€ 38,00

De Bordeaux-druif Malbec is tegenwoordig een Argentijnse specialiteit en deze wijn wordt gekenmerkt door veel fruit met een goede ondersteuning van het hout wat gebruikt is voor de opvoeding van de wijn. Een stoere Malbec.

Rosé wijnen

Frankrijk

Château Roubine « La vie en Rose » “Côte de Provence”

€ 34,00

Chateau Roubine staat al jaren gekend voor zijn kwaliteitswijnen uit de Provence. Met deze La vie en Rose hebben ze nu weer een pareltje van een rosé wijn gemaakt. Het is een licht roze wijn met zeer veel finesse en een mooie rondeur. Een must voor de beter rosé liefhebber

Miraval “Côte de Provence”

€ 46,80

Miraval Provence rosé is een heerlijke zomerwijn met frisse smaken van framboos, wilde aardbeien, citrus en wat kruiden. De mooie zuurbalans zorgt voor een lange, levendige afdronk. De geur heeft hints van wit fruit met verse aardbeien en bloemen. Deze wijn is heerlijk als aperitief of bij salades, schaal- en schelpdieren zoals kreeft en kalfsvlees

Huiswijnen

Huiswijn Wit

Alamos Chardonnay

Argentinië

Geraffineerd en harmonieus geheel! Elegant en half kruidig, met zacht tropisch fruit en citrus! Geschikt bij vis, salades en andere zachte gerechten

Huiswijn Rood

Alamos Malbec

Argentinië

Volle stevige wijn met veel body. Vooral rijp rood fruit en zijn zalig karakter doen ons watertanden. Laat zich smaken bij allerlei smaakvolle gerechten.

Huiswijn Rosé

Alliance “Domaine Lalaurie” Narbonne

Frankrijk

Een verfijnde en frisse wijn die het hele jaar gedronken kan worden. Prima bij frisse salades, vis van de barbecue of op het terras met fijne amuses. De rosé van Domaine Lalaurie is gemaakt met 40% Grenache, 40% Cinsault en 20% Syrah

Deze wijnen zijn te verkrijgen:

Per glas € 4,80

Per ¼ L € 8,50

Per ½ L € 16,00

Per fles € 24,00