

de Ockenburghse

# COURANT



HET PRACHTIGE RESTAURANT OP BUITENPLAATS OCKENBURGH • MONSTERSEWEG 4 2553 RL DEN HAAG • WWW.VILLAOCKENBURGH.NL



## Stichting Villa Bijzonder

Een tijd terug is Villa Bijzonder een mooie samenwerking aangegaan met Villa Ockenburgh.

Onder bevoegen leiding van ervaren leermeesters begeleiden we mensen die een uitdaging op de arbeidsmarkt hebben.

De leerlingen krijgen de kans om zich te ontwikkelen op verschillende vlakken; op horecavaardigheden, maar ook werken we aan zelfvertrouwen en bijvoorbeeld sollicitatievaardigheden. De leerlingen doen arbeidsritme op en proeven volop van het horeca vak met als doel door te stromen naar een reguliere betaalde baan.

We bakken samen heerlijke koekjes, muffins en taarten, we bereiden lunches voor alle vrijwilligers en voor de Aanschuiftafel, verkopen (ook zelfgemaakte) spullen in het winkeltje naast de bar en persen we verse jus voor diverse horecazaken. Ook organiseren we toegankelijke uitjes voor senioren uit de omgeving om hen een fijne plek te bieden in een mooie omgeving.



De Kas of de vleugel is ook geopend voor verse take-away!



## Het restaurant van Villa Ockenburgh

Villa Ockenburgh, wat terug dateert tot 1654, is een prachtige ontmoetingsplek voor jong en iets minder jong. Inmiddels zijn we een tweede huis waar verantwoord en lekker eten hand in hand gaan met gezelligheid en inclusiviteit. Een plek waar de tijd genomen wordt om samen te zijn en samen dingen te ondernemen. Een locatie door en voor herinneringen. Villa Ockenburgh is relaxed, gezellig en net een beetje anders.

## Wie zijn wij?

Villa Ockenburgh is de horecapartner van Stichting tot behoud van de Historische Buitenplaats Ockenburgh (SHBO), en runt het restaurant en de mooie zalen. SHBO is voortgekomen uit een ideëel reddingsplan van de buurt dat dateert tot 2012. SHBO is eigenaar van de buitenplaats en verantwoordelijk voor de vrijwilligers en het onderhoud en behoud van de buitenplaats. Onder Villa Ockenburgh hangt het leerwerkbedrijf Stichting Villa Bijzonder. Hier leren en werken jongeren en volwassenen die een extra steuntje in de rug nodig hebben om (weer) een plaats te kunnen bemachtigen op de arbeidsmarkt. Met elkaar zorgen we voor een duurzame en inclusieve toekomst voor Buitenplaats Ockenburgh. Samen sterk is ons gezamenlijke motto!

IETS TE  
VIEREN?



ACTUELE OPENINGSTIJDEN  
EN EEN TAFEL RESERVEREN

[villaockenburgh.nl](http://villaockenburgh.nl)

Een bezoekje aan Ockenburgh?

Monsterseweg 4  
2553 RL Den Haag



# Villa Ockenburgh houdt van (H)eerlijk eten

Onze menukaart is eerlijk, landelijk en robuust. We werken met verse seizoensproducten en lokale leveranciers; Zoals **bakkerij Roodenrijs, Zuivelboerderij Nellesteijn** En **tomaten** van ons eigen landgoed.

In samenwerking met de vrijwilligers van Stichting tot behoud van de Historische Buitenplaats Ockenburgh (SHBO) hebben wij het voorrecht gebruik te maken van de prachtige moestuin, die het centrale punt vormt van het landgoed. Er worden meer dan 40 soorten gewassen geteeld en er wordt niet gewerkt met insectenbestrijding of onkruidverdelgers. Puur natuur dus!

## DUTCH CUISINE

Iets waar wij beslist trots op mogen zijn, is ons lidmaatschap bij **Dutch Cuisine**. Wij bereiden onze gerechten naar deze principes en waarden. De waarden van Dutch Cuisine in een notendop:

### 1. CULTUUR

Het gerecht vertelt waar en in welk seizoen we ons bevinden. Het streven is om 80% seizoen producten; waar mogelijk van Nederlandse bodem te gebruiken.

### 2. GEZOND

Een gezond eetpatroon geeft een goed gevoel; goed voor lichaam, geest én de aarde. Het streven is om 80% plantaardige producten en 20% vlees/vis te gebruiken.

### 3. NATUUR

Eerlijk en veelzijdig eten van wat de natuur ons biedt. Streven: gebruik van wat de natuur ons biedt, geen gebruik van kunstmatige toevoegingen, werk van kop tot staart en 'no waste'.

### 4. KWALITEIT

We kopen, koken en eten bewust. We herkennen kwaliteit en smaak. Streven: het gebruik van



eerlijke kwaliteitsproducten; waar mogelijk biologisch, fairtrade, diervriendelijk, puur, vers en regionaal of lokaal geproduceerd.

## 5. WAARDE

We werken aan resultaten voor morgen. Waarde creëren als resultaat van de vorige vier principes. Streven: gebruik van wat de natuur ons biedt, geen gebruik van kunstmatige toevoegingen, werken van kop tot staart en no waste.

## STICHTING NOORDZEEVIS

Wij zijn trotse ambassadeur van Stichting Noordzeevis. Stichting Noordzeevis uit Scheveningen zet zich in om de vis uit de Noordzee geliefd te maken in de gehele keten; van visser tot consument. Villa Ockenburgh zet zich in om veel meer mensen te laten genieten van de lokale, lekkere en gezonde vissen die de Noordzee te bieden heeft. Daarom vind je bij ons veel Noordzeevis op de kaart en/of in ons wekelijks wisselend 3 gangen menu.



# De vrijwilligers van SHBO

## DE THEATER- EN GASTVROUWENGROEP

Een creatieve groep vrijwilligers van de Stichting tot behoud van de Historische Buitenplaats Ockenburgh (SHBO) zorgt het hele jaar rond voor een gevarieerde programmering aan livemuziek, kleinkunst, lezingen en interactieve activiteiten op de buitenplaats. Dit onder de naam Theater Villa Ockenburgh. Sommige activiteiten zijn vrij te bezoeken, voor andere wordt voor kaartverkoop of reserveringen gekozen. Scan de QR-code hieronder om direct het actuele programma op onze website te bekijken. De gastvrouwen- en heren



van SHBO zijn voor het Theater onmisbaar. Zij zorgen, vaak samen met de dienstdoende horecaploeg van Villa Ockenburgh, voor een passende en hoogstpersoonlijke ontvangst van onze gasten.

## DE TUINGROEP

Een andere groep vrijwilligers van de stichting, de Tuingroep, bestiert de prachtige moestuin op de buitenplaats. De moestuin is achter de Villa gelegen, en grenst aan de Kas. We zijn er blij mee dat de producten die in de moestuin verbouwd worden vaak direct naar de keuken van het restaurant gaan. Loop vooral even langs en neem een kijkje. Wie de toekomst



van de buitenplaats een warm hart toedraagt, kan ervoor kiezen een van de fruitbomen rond de moestuin te adopteren. Direct doneren aan SHBO is ook mogelijk, via de QR-code hiernaast.

## DE COMMUNICATIE- EN ADMINISTRATIEGROEP

Meer achter de schermen zorgt de communicatiegroep dat iedereen via social media, nieuwsbrieven en persberichten, naar believen, op de hoogte blijft van het reilen en zeilen van Buitenplaats Ockenburgh. De administratiegroep zorgt voor de nodige administratieve ondersteuning van de vrijwilligersgroepen en het bestuur. Een sluitstuk voor de professionaliteit in onze organisatie.

## DE KLUSGROEP

Tot slot kon de buitenplaats nooit bestaan zonder de vrijwilligers van de Klusgroep. Zij hebben het leeuwendeel van de restauratie van de Villa op zich genomen, en bekommeren zich nog altijd over het grote en kleinere onderhoud dat zich op de buitenplaats aandient. Elke maandag inspecteren ze als echte ambachtslieden het hele terrein.

De bonte verzameling van ruim 100 vrijwilligers van SHBO biedt een unieke bundeling van kennis en kunde, die goud waard is. Het mede-eigenaarschap van de buitenplaats dat alle vrijwilligers voelen, staat daarbij centraal.

Meer weten over de buitenplaats en haar historie? Informeer naar de mogelijkheden voor een rondleiding via [administratie@buitenplaatsockenburgh.nl](mailto:administratie@buitenplaatsockenburgh.nl).



# MENU KAART

Ontdek onze puurheid en laat je verwennen door de smaken van Villa Ockenburgh, waar we ons hart verliezen aan (h)eerlijk eten uit onze eigen moestuin en van zorgvuldig geselecteerde lokale leveranciers.

🌱 vegan 🌱\* vegan mogelijk

## ontbijt

### Vroege vogels

FRANS ONTBIJTPLANKJE	7.5
roombotercroissant met vruchtenconfituur uit het seizoen en boerenboter	
CHIAPUDDING OF BOERENYOGHURT	8.25
met appel granola en hazelnoot	
BRIOCHE TOAST	10.5
met avocado, gepocheerd henneneitje en truffel-hollandaisesaus. Supplementen gerookte zalm (+ 4) krokante bacon (+ 4)	

## lunch

### Bio zuurdesembrood (bruin of wit)

HUMMUS VAN PAARSE WORTEL	9.95
met verscheidene soorten zoetzure groenten uit onze moestuin	
BELEGEN BOERENKAAS	9.95
van Boerderij Nellesteijn met siepeljam en gemarineerde venkel	
BRANDADE VAN ZALM EN GEROOKTE ZALM	12.5
met rode biet en mierikswortel	
RUNDVLEES- OF GROENTEKROKETTEN	11.5
van de Haagsche Croquetterij met een mosterd van dragon (2 st)	
GARNALENKROKETTEN	14.5
van Zoutenbier met een mosterd van dragon (2 st)	
DUNGESNEDEN GEROOKTE ENTRECÔTE	12.75
van het Hollands weiderund met piccalilly, radijs en pistache	

Voedselallergie of dieetwensen? Laat het ons weten. Wij gaan zeer zorgvuldig om met voedselallergie en voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken echter nooit 100% uit te sluiten.



### Lunch menu Ockenburgh

Onze Chef stelt wekelijks een 3-gangenmenu samen. Hierbij werkt het keukenteam met seizoens- en streekproducten volgens het principe van Dutch Cuisine

3-GANGEN LUNCHMENU WESTLAND 🌱\* ..... 28.5  
vegetarisch

3-GANGEN LUNCHMENU DEN HAAG ..... 32.5  
met vlees of vis

### Soep en Salades

SOEP VAN HET SEIZOEN ..... 8.75  
met vers gebakken brood en boerenboter

AARDAPPEL-PREISOEP 🌱 ..... 8.75  
met oregano croutons en knoflookolie

MOESTUINSALADE 🌱\* ..... 13.5  
met wisselende groenten uit het seizoen, groene kruiden, siepeljam met oude kaas

SALADE MET GEROOKTE EENDENBORST ..... 14.95  
cranberry, rode biet, walnoten en een dressing van Lapsang souchong

### Specialiteiten

BRIOCHE TOAST ..... 12.5  
met avocado, twee gepocheerde henneneitjes en truffel-hollandaisesaus. Supplementen gerookte zalm (+ 4) krokante bacon (+ 4)

LAUWWARME KROKANTE KWEETONIJS ..... 18.5  
met nori, gebrande tomaat, tomatenjus en basilicum

BURGER VAN PULLED PORK ..... 19  
met zoetzure rode kool, chipotle-mayonaise en cheddar

SPECIALITEIT VAN DE CHEF 🌱\* ..... dagprijs  
wekelijks wisselend voor- of hoofdgerecht

### Voor de kinderen

SANDWICH JONG BELEGEN BOERENKAAS ..... 5.5  
met komkommer en tomaat

SUIKERWAFEL ..... 6.95  
met hazelnoot, banaan en marshmallow

RUND- OF GROENTEKROKET 🌱\* ..... 8.75  
met frietjes of brood en mayonaise

KIBBELING VAN TONGSCHAR ..... 8.75  
met frietjes of brood en mayonaise

# bites

## Borrelhapjes

<b>BROODPLANKJE</b> ✓	6.5
briochebrood, olijfolie, zeezout en hummus van paarse wortel	
<b>GEBRANDE NOTEN EN PERLA OLIJVEN</b> ✓	6.5
<b>BELGISCHE FRIET OF ZOETE AARDAPPELFRIET</b> ✓*	6
met Belgische mayonaise	
<b>ARANCINI RISOTTO BITTERBALLETTJES</b> ✓*	7.95
met basilicum, zongedroogde tomaat en saffraan-mayonaise (4 st)	
<b>KROKANTE AVOCADO</b> ✓*	8.25
met tomatensalsa en crème fraîche	
<b>GESTOMDE GAMBA ROLL</b>	12.5
met citroenmayonaise en Japanse curry	
<b>RUNDEVLEES BITTERBAL</b>	8.25
van de Haagsche Croquetterij en mosterd van tuinkruiden (6 st)	
<b>BORRELPLANK (2 PERSONEN)</b>	14.25
selectie van bites zowel warm als koud	
<b>KAASPLANK</b>	12.5
selectie van Europese kaassoorten, notenbrood en een compote van het seizoen	

# diner

van 17.00 - 20.30

## Menu Ockenburgh

Onze Chef stelt wekelijks een 3-gangenmenu samen. Hierbij werkt het keukenteam met seizoens- en streekproducten volgens het principe van Dutch Cuisine

<b>3-GANGEN MENU WESTLAND</b> ✓	36.5
vegetarisch	
<b>3-GANGEN MENU DEN HAAG</b>	39.5
met vlees of vis	
<b>BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT</b>	21.5
(16,50 Bob-arrangement)	

Het dessert vervangen voor een heerlijk kaasplankje met garnituren (+3 supplement)

## Voorgerechten

<b>BROOD PLANKJE</b> ✓	6.5
briochebrood met olijfolie, zeezout en hummus van paarse wortel	
<b>LAUWARME KROKANTE KWEKTONIJN</b>	15.5
met nori, gebrande tomaat, tomatenjus en basilicum	
<b>GEROOKTE EENDENBORST</b>	13.5
op een tarte tatin van witlof en pompoen, met een dressing van granaatappel	
<b>BURRATA</b>	11.5
met verschillende bereidingen van Westlandse tomaat met een witte balsamiodressing	
<b>SPECIALTEIT VAN DE CHEF</b> ✓*	12.5
wekelijks wisselend voorgerecht	

## Hoofdgerechten

<b>OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARSFILET</b>	22.5
met rivierkreeft, mini paksoi, polenta en een schaaldierenjus	
<b>BURGER VAN PULLED PORK</b>	19
met zoetzure rode kool, chipotle-mayonaise en cheddar	
<b>VITELLO TONATO</b>	23.5
gegrilde kalfspicanha met tonijnschuim, appelkappertjes en roseval aardappel	
<b>WELLINGTON VAN ZOETE AARDAPPEL</b>	19.5
groene kool en een saus van beurre blanc met kerrie	
<b>SPECIALTEIT VAN DE CHEF</b> ✓*	21.5
wekelijks wisselend hoofdgerecht	

## Side dish voor lunch & diner

<b>BELGISCHE FRIET</b> ✓*	6
met Belgische mayonaise	
<b>ZOETE AARDAPPELFRIET</b> ✓*	6
met Belgische mayonaise	

## Desserts

(Bekijk onze dessertwijnen op onze drankenkaart)

<b>KAASPLANK</b>	12.5
selectie van Europese kaassoorten, notenbrood en een compote van het seizoen	
<b>FLEXIBELE CHOCOLADE</b>	9.5
met frambozenbavaroise en frambozen schotsen	
<b>VEGAN SEMIFREDDO</b> ✓	9.5
van mango en passie met krokante mango en Atsina cress	
<b>SPECIALTEIT VAN DE CHEF</b> ✓*	9.5
wekelijks wisselend dessert	

## Kinderen

<b>OCKENBURGHER PIZZA</b>	8.5
met tomaat, mozzarella en courgette	
<b>RUNDEVLEES- OF GROENTEKROKET</b> ✓*	8.75
met frietjes of brood en mayonaise	
<b>KIBBELING</b>	8.75
van tongschar met frietjes of brood en mayonaise	

Voedselallergie of dieetwensen? Laat het ons weten. Wij gaan zeer zorgvuldig om met voedselallergie en voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken echter nooit 100% uit te sluiten.

# Iets te vieren?

Stap binnen bij Villa Ockenburgh, dé locatie waar elk moment een onvergetelijke ervaring wordt!

Te midden van Landgoed Ockenburgh bieden wij de perfecte setting voor diverse evenementen. Of het nu gaat om een **babyshower**, **high tea** met vriendinnen, **borrel** met collega's, **diner** voor oma, of jullie **huwelijksdag** - bij ons viert elk moment het leven en creëer of herbeleef je herinneringen.

Met genoeg zetten onze toegewijde medewerkers zich in om jouw evenement tot een succes te maken.



## Een ontdekkingsreis voor jong en oud

Vanaf medio maart verwelkomen wij jong en oud op ons betoverende Kabouterpad. Het pad is perfect om met het gezin, opvang, schoolklas of tijdens een kinderfeestje te bewandelen. In de Kas is een speciale kabouterstas verkrijgbaar voor slechts €5,-.

Wat kun je verder verwachten in het voorjaar en zomerseizoen?

- **Workshops voor Kinderen:** In de vakanties organiseren wij leuke workshops speciaal voor kinderen. Laat hun creativiteit de vrije loop!
- **Een speelhoek** in de Kas en onder het pompoenveld : Voor de kleintjes hebben we een speciale speelhoek ingericht waar ze naar hartenlust kunnen spelen.
- **Gemarkeerde Route:** Volg de betoverende kabouterpaaltjes die de route aangeven. Onderweg kom je nog meer vriendelijke kabouters tegen!

Dank aan de Vrijwilligers:

Dit betoverende Kabouterpad is mogelijk gemaakt door de inzet van vrijwilligers van de Stichting tot behoud van de Historische Buitenplaats Ockenburgh. Veel van de items zijn zelfs gemaakt met materialen uit het bos, waardoor elk detail een uniek verhaal vertelt. Trek je wandelschoenen aan en beleef magische avonturen! Veel speurplezier!

## Ontspannen vergaderen bij Villa Ockenburgh



Betreed de wereld van zakelijke bijeenkomsten bij Villa Ockenburgh, waar elke ontmoeting een unieke ervaring is. Door de groene, historische omgeving en ongedwongen sfeer voelt iedereen zich hier welkom en wordt het teamgevoel versterkt. Laat je inspireren door onze ruimtes die bruisen van creativiteit, de perfecte setting voor het samensmelten van

ideeën. Geniet daarbij van de juiste culinaire prikkels die de gedachten laten sprankelen. Kies uit arrangementen voor een dagdeel of een volledige dag en ontdek onze talloze mogelijkheden. Welkom bij Villa Ockenburgh, waar vergaderen een kunst wordt!

Neem voor meer informatie contact op met onze salesafdeling: [events@villaockenburgh.nl](mailto:events@villaockenburgh.nl)



## Afscheid & samenzijn

Onze prachtige locatie biedt niet alleen ruimte voor feestelijke gebeurtenissen, maar ook voor een afscheid & samenzijn. De Kas van Villa Ockenburgh staat in een natuurlijke omgeving waar in alle rust afscheid kan worden genomen van dierbaren. Een plek waar herinneringen worden gedeeld en troost wordt gevonden bij elkaar.

# warme dranken

al onze koffies kunnen geserveerd worden met sojamelk of havermelk

## Koffie en warme chocolademelk

KOFFIE	3.30
ESPRESSO	3.30
ESPRESSO MACCHIATO	3.50
CAPPUCCINO	3.80
CAFFÈ LATTE	4.00
LATTE MACCHIATO	4.00
DOPPIO	4.00
FLAT WHITE	4.70
CORTADO	4.00
EXTRA SHOT ESPRESSO	1.30
WARME CHOCOLADEMELK met slagroom (+0.60)	3.95
WARME CHOCOLADEMELK met bruine rum of Baileys	6.50

## Thee

EARL GREY zwarte thee uit India met bergamotolie en citrus tonen	3.50
GROENE JASMIJN milde, groene thee met toevoegingen van de jasmijnbloem	3.50
ROOIBOS kruideninfusie uit Zuid-Afrika. Bevat geen cafeïne/theïne	3.50
PURE WHITE zachte, fruitige thee. Witte thee wordt nauwelijks bewerkt waardoor alle gezonde eigenschappen bewaard blijven	3.50
GOLDEN ØOLONG deze thee zit tussen een groene en zwarte thee in. De thee heeft een heerlijke nootachtig aroma	3.50
SENGHA Japanse gestoomde groene, romige thee met een frisse smaak	3.50
TROPICAL FRUIT COCKTAIL fruitmelange met aalbessen, Zuid Amerikaanse papaya en Aziatische mango	3.50
CAMOMIE BLOSSOM egyptische kamillethee, bevat geen cafeïne/theïne	3.50
VERSE MUNT THEE	3.95
VERSE GEMBER THEE	3.95
EXTRA CITROEN OF SINAASAPPEL	0.50

## Patisserie

SEIZOENSTART	4.95
PURE CHOCOLADE met gezouten karamel en pistache	4.95
TARTE TATIN VAN JONAGOLD met vanillesaus en Atsina cress	6.25

# koude dranken

## Frisdranken en water

COCA COLA / ZERO	3.50
ICE TEA / GREEN	3.50
FANTA / CASSIS / SPRITE	3.50
TONIC / BITTER LEMON / GINGERALE	3.50
KARAF KRAANWATER	2.00
EARTH WATER 0.75 PLAT/BRUIS	6.00
CHOCOMEL / FRISTI	3.50

## Sappen

VERSE JUS D'ORANGE	5.00
BIOLOGISCHE APPELSAP	3.50
VERSE FRUIT SMØTHIE	5.50
TOMATENSAP	3.50

## Mixers

ROYAL BLISS TONIC	4.10
ROYAL BLISS GINGER BEER	4.10
ROYAL BLISS RASPBERRY & RHUBARB	4.10
APEROL SPRITZ	7.50

# alcoholisch

## Bieren

BIRRA MORETTI VAN DE TAP 0.25L	3.75
BIRRA MORETTI VAN DE TAP 0.50L	7.35
HEINEKEN VAN DE TAP 0.0%	3.75
AFFLIGEM BLOND, DUBBEL, TRIPPEL & 0.0%	4.75
AMSTEL RADLER 2% & 0.0%	3.75
WISSELENDE BIEREN VAN DE TAP	dagprijs

## Cocktails

BEKIJK ONZE COCKTAILKAART!



## Sterk

BACARDI CARTA BLANCA.....	6.20
BACARDI AÑEJO CUATRO.....	6.70
BACARDI RESERVA OCHO.....	8.00
DON PAPA RUM 10 YR.....	9.00
BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN.....	6.00
BOMBAY BRAMBLE GIN.....	6.50
(OPPERHEAD GIN.....	9.00
FERDINANDS SAAR DRY GIN.....	9.00
42 BELOW.....	6.00
VAN KLEEF JONGE & OUDE JENEVER.....	4.50
JOHNNIE WALKER RED LABEL.....	6.80
JAMESON.....	7.80
80 DEWAR'S SCOTCH WHISKEY 12 YR.....	7.50
DEWAR'S WHITE LABEL.....	6.00
ABERFELDY 12 YR.....	9.00
CRAIGELACHIE 13 YR.....	9.00
BULLEIT BOURBON.....	7.50
PEARSE IRISH WHISKEY.....	8.50
PAUL GIRAUD (GNAC VIEILLE RESERVA 25 YR.....	14.00
PAUL GIRAUD V.S.O.P.....	9.50

## PSV/Dessertwijn/Likeur

CHÂTEAU DE LA PEYRADE.....	6.00
Muscat de Frontignan, Languedoc, Frankrijk, fris / aromatisch / muskaatdruiven / honing	
DE MOYA GLORIA DULCE MONASTRELL.....	6.00
Valencia, Spanje, zoet en fris / zwart fruit / pruimenjam / rozijnen	
TAYLOR'S SELECT RUBY PORT.....	4.95
Douro, Portuga, touriga francesa, tinta roriz, touriga nacional stevig / zwarte bes / braam	
DIVERSE LIKEUREN.....	5.00
(Amaretto, Ligor 43, Baileys)	

## Mousserende wijnen

GRAN BARÓN SPARKLING 0.0%.....	5.10 / 36.00
Catalunya, Spanje, macabeo, parellada, xarel-lo alcoholvrij / fris / wit fruit / tropisch fruit	
MISTINGUETT CAVA BRUT.....	5.10 / 36.00
Penedès, Spanje, macabeo, parellada, xarel-lo, bio organic fris en levendig / appel en peer / brioche	
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT.....	75.00
Champagne, Frankrijk, chardonnay, pinot noir, pinot meunier citrus / witte bloemen / perzik / kweepeer	
POL ROGER BRUT.....	69.50
Champagne, Frankrijk, chardonnay, pinot noir, pinot meunier peer/ mango/ jasmijn bloesem	
LA TORDERA SPUMANTE ROSÉ BRUT.....	46.00
'Cuvée di gabry' (Veneto, Italië) merlot, incrocio manzoni aardbei / pruim / framboos / viooltjes / salie	

# wijnen

## WITTE WIJNEN

Fris / Mineraal / Groen

DAGUET BERTIOT SAUVIGNON BLANC, COTE DE DURAS, FRANKRIJK..... 5.50 / 27.50 (fles)  
sauvignon blanc, fris en fruitig / kruisbessen / floraal / limoen

WILHELM WALGH PRENDO PINOT GRITTO, ALTO ADIGE, ITALIË..... 7.50 / 40.00 (fles)  
pinot grigio, strak / stuivend / wit fruit / subtiel kruidig

Fruitig / Stuivend / Bloemig

RAMÓN ROQUETA MACABEO, CATALUNYA, SPANJE..... 5.50 / 27.50 (fles)  
macabeo, mineralig en fris / wit fruit / structuur

LA GRANDE MERVEILLE CHARDONNAY, LANGUEDOC, FRANKRIJK..... 6.75 / 36.50 (fles)  
chardonnay, rond en zacht / perzik / tropisch fruit / vanille

Krachtig / Aromatisch / Gelagerd

SIMONSIG, STELIENBOSCH, ZUID-AFRIKA..... 31.50 (fles)  
chenin blanc, stuivend / passievruucht / kiwi / appel / peer

GUSTAVE LORENTZ PINOT GRIS RÉSERVE, ELZAS, FRANKRIJK..... 42.50 (fles)  
pinot gris, vol en aromatisch / specerijen / abrikozen / wit fruit

J. LOHR RIVERSTONE MONTEREY CHARDONNAY, CALIFORNIË, VS..... 57.25 (fles)  
chardonnay, rijk / rijpe citrus / tropisch fruit / vanille / toast



## ROSE WIJNEN

L'AURÉOLE CINSAULT ROSÉ, LANGUEDOC, FRANKRIJK.....5.50 / 27.50 (fles)  
cinsault, zacht en fruitig / kersen en aardbeien / laurier

BARÓN DE LEY ROSADO, RIOJA, SPANJE.....6.25 / 34.00 (fles)  
tempranillo, garnacha, graciano, rijp rood fruit / pittig / elegant

GUILAUME & VIRGINIE PHILIP MIP CLASSIC ROSE, PROVENCE, FRANKRIJK.....43.50 (fles)  
cinsault, grenache, stuivend / viooltjes / framboos / aardbei

## RODE WIJNEN

Zacht / Toegankelijk / Fris

L'AURÉOLE MERLOT ROUGE, LANGUEDOC, FRANKRIJK.....5.50 / 27.50 (fles)  
merlot, soepel en sappig / bosaardbeien / kersen / kruiden

LOUIS JADOT (OUVENT DES JACOBINS) PINOT NOIR, BOURGOGNE, FRANKRIJK.....75.00 (fles)  
pinot noir, rijpe kersen / zwarte bessen / kruidig

Fruitig / Sappig / Structuur

RAMÓN ROQUETA TEMPRANILLO, CATALUNYA, SPANJE.....6.25 / 34.00 (fles)  
tempranillo, romig en rond / rijp zwart fruit / zoethout

BARÓN DE LEY RESERVA, RIOJA, SPANJE.....46.50 (fles)  
tempranillo, graciano, maturana, krachtig / rijp rood fruit / kruiden / mokka / vanille

TENUTA SANT'ANTONIO VALPOLICELLA RIPASSO MONTI GARBI, VENEË, ITALIË.....54.00 (fles)  
corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta, kers / aardbei / kaneel / zoethout / vanille

Krachtig / Vol / Aromatisch

SIMONSIG CABERNET SAUVIGNON-SHIRAZ, STELLENBOSCH, ZUID-AFRIKA.....31.50 (fles)  
cabernet sauvignon, shiraz, zure kers / framboos / braam

LA BELLE ENSEIGNE MALBEC, LANGUEDOC, FRANKRIJK.....6.25 / 34.00 (fles)  
malbec, geconcentreerd / zwarte bessen / bramen / chocolade

J. LOHR PASO ROBLES CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIË, VS.....66.50 (fles)  
cabernet sauvignon, volrond / kersen en zwarte bessen / kruidig / chocola