



Den Engel

Hotel / Brasserie / Party- en Outdoorfun

Den Engel is gelegen in het merkwaardige grensdorp Baarle-Nassau/Hertog waar 30 stukjes België en Nederland in elkaar verweven zijn.

In het hart van deze enclave-gemeente bevindt zich Den Engel. Sinds 1894 verzorgt Den Engel met veel plezier en Brabantse gastrijheid uw feest, vergadering, lunch, diner of hotelovernachting.

Bij ons in Brabant geven we graag een feest in een sfeervolle ambiance. Lekker eten, drinken en feesten bij Den Engel is dan ook een ware beleving.

Wist u dat Den Engel ook bedrijfsuitjes, groepsuitjes en familiedagen tot in de puntjes kan verzorgen? Met een eigen activiteitenterrein en keuze uit 46 activiteiten is niets te gek. Vraag onze folder voor meer informatie.

Den Engel



Al meer dan 100 jaar Brabantse gastrijheid.

Baarle-Nassau



Warme Dranken

Koffie (Alle koffie is ook cafeïnevrij verkrijgbaar suppl. € 0,15)		€
Café crème / Kannetje café crème (1 pers.)	2,35	4,20
Belgische filterkoffie		2,45
Koffie verkeerd met veel warme melk		2,75
Espresso (normaal), Espresso Ristretto (extra sterk) / Dubbele espresso	2,35	3,95
Cappuccino met melkschuim		2,60
Latte macchiato combinatie van espresso, veel melk en een volle melkschuimlaag		2,95
Koffie en een beetje meer...		€
Lattecinno hazelnoot hazelnootsirop, espresso, melk en melkschuim		3,45
Caramel latte caramelsirop, espresso, melk en melkschuim		3,45
Vanilla latte met vanillesirop, espresso, melk, melkschuim en chocoladeschaafsel		3,45
Chococinno met witte chocoladesirop, espresso, melk, melkschuim en chocoladeschaafsel		3,45
Café "Den Engel" espresso met warme chocomelk en marshmallows		3,45
Kaneelkoffie met kaneelsirop, café crème, slagroom en een kaneelstokje		3,45
Gemberkoffie Café crème, gembersirop, room en geraspte gember		3,45
Koffie met een scheutje		€
Café latte Baileys espresso met flinke scheut warme melk en Baileys		6,35
Irish coffee Café crème, Jameson Irish whiskey, basterdsuiker en room		6,35
French coffee Café crème, Grand Marnier en room		6,35
Italian coffee Café crème, Amaretto Di Sarrono en room		6,35
Spanish coffee Café crème, Tia Maria en room		6,35
Bénédictine coffee Café crème, D.O.M. Bénédictine en room		6,35
Kiss of Fire coffee Café crème, Kahlúa, Cointreau en room		6,35
Diverse soorten thee	kannetje	glas
English breakfast, earl grey, green, green apple, forest fruit, lemon, rooibos, mint of rozebottel	3,25	2,30
Verse munt-thee met honing		3,10
Onze winterse specialiteiten		€
Warme chocolademelk de enige èchte met marshmallows of slagroom		3,25
Advo-choc warme chocomelk met advocaat en slagroom		4,50
Warme chocolademelk met bruine rum en slagroom		5,85
Glühwein huisgemaakt volgens eigen recept met kaneel, vanille en kruidnagel		4,50



Zoete lekkernijen

Gebak	€
Roombotercake met slagroom	3,25
Appeltaart met slagroom	3,75
Chocoladebol met slagroom	3,75
Progrès schuimgebakje met Amarene kersen en slagroom	3,95
Schwarzwalderkirsch met Amarene kersen en slagroom	3,95
Apfelstrudel met een bolletje kaneel-ijs, vanillesaus en slagroom	4,95
Belgische wafels	€
Wafel met roomboter confituur en poedersuiker	3,95
Wafel met slagroom en poedersuiker	4,85
Wafel Amarene met Amarene kersen en slagroom	5,95
Desserts met o.a. ambachtelijk roomijs van D'n Italjaan uit Baarle-Nassau	€
Kinder-roomijs 2 bolletjes naar keuze; aardbei-, vanille- of M&M-ijs	3,95
Dame Blanche vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom	6,50
Coupe Amarene met Amarenekersen- en vanille-ijs, Amarene kersen en slagroom	6,50
Coupe Triple Choco met wit chocolade-ijs, straciatella-ijs, ganache-ijs, caramelsaus en slagroom	7,95
Coupe Cheesecake met cheesecake-ijs, bastogne-ijs, rodevruchtencoulis en slagroom	7,95
Coupe Tiramisu met tiramisu-ijs, lange vingers, slagroom en een glaasje Amaretto	8,75
Vruchtensorbet met aardbei-, peer- en passievruchtsorbet-ijs en seizoensfruit	7,50
Herfstcoupe met stoofpeer- en kaneel-ijs, stoofpeertje en slagroom	7,95
Coupe "Den Engel" chocolade-ijs, vanille-ijs, advocaat en slagroom	7,50
Coupe d'Amour complete ijsverrassing voor 2 personen	10,75
Crème Brûlée met een bolletje vanille-ijs en slagroom	8,75
Pavlova met blauwe bessen confituur, pure chocolademousse en vanille-ijs	8,75
Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Moscato, Santa Anna, Argentinië	4,55
Kaasplankje van de kaasaffineurs "Van Tricht" uit Berchem met getoast notenbrood	11,75
Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Fonseca Tawny 10 Years Port	6,70
Moulloux au Chocolat met kersen, Amarene-ijs en slagroom	8,75
Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Dow's Nirvana chocolade port	6,70





Dranken

	€
Bieren van de tap	
Jupiler pilsener 25cl.	2,75
Hertog Jan pilsener 25cl	2,75
Jupiler pilsener 50cl / Hertog Jan pilsener 45cl	5,20
Leffe Dubbel	3,85
Leffe Blond	3,85
Hoegaarden Witbier	3,45
Hertog Jan Weizener 30cl. / 50cl	3,85 6,25
Guinness (surger)	3,85
Hertog Jan Herfstbok	3,85
Fruïtbieren	
Kriek Belle Vue / Hoegaarden Rosébier / Liefmans Fruitesse	3,70
Baarlese streekbieren op fles van Brouwerij 'De dochter van de Korenaar'	
€	
Noblesse pittig blond bier van hoge gisting, 5,5%	3,85
Bravoure amberkleurig met lichte rooksmaak, bier van hoge gisting, 6,5 %	3,95
Embrasse intens donker bier, volmout tussen trappist en stout, 9%	4,15
Belle Fleur lichtblond intens gehopt bier, 6 %	4,15
Crime Passionnel originele tarwe-IPA met kruidige afdronk, 7,5 %	4,15
Finesse drie granen-triple van gerst, tarwe en roggemout met lichtzoete afdronk, 8,5 %	4,15
Bieren op fles	
€	
Westmalle trappist Dubbel / Westmalle trappist Tripel / Leffe trappist Tripel	4,20
Corona heerlijk fris Mexicaans bier	3,50
La Chouffe Ardeens blond kabouterbier / Duvel blond bier van hoge gisting	4,20
Tripel Karmeliet rijk en fris bier van hoge gisting	4,50
Palm / De Koninck	3,50
Pauwel Kwak amberkleurig Belgisch bier in karakteristiek glas geserveerd	4,50
Alcoholarm en alcoholvrij bier op fles	
Jupiler Blue (3,3 %) / Jupiler 0.0%	2,95
Hoegaarden Radler 2,0%	2,95
Hoegaarden Wit 0.0% / Hoegaarden Rosé 0.0 %	2,95



Dranken

Frisdranken		€
Chaudfontaine naturel / bruisend 250ml Naturel / bruisend 500ml	2,45	4,00
Coca Cola (light, zero) Fanta Orange / Sprite / Cassis / Dubbelfriss / Chocomel / Fristi / Perrier		2,45
Ice tea / Ice tea zero / Ice tea green / Agrum		2,55
Tonic / Ginger-ale / Rivella light / Bitter lemon / Jus d'orange / Appelsap / Tomatensap		2,45
Verse jus d'orange		3,85
Fever Tree Indian / Thomas Henri / Fever Tree Elderflower		3,15
Aperitief (bekijk ook onze Cocktail & Aperitiefkaart)		€
Hugo cocktail van spumante, vlierbloesem- en muntextract met bruiswater en citroensap		6,95
Aperol Spritz huisgemaakt met Aperol, Cava en bruiswater		6,70
Martini rood / wit / Martini extra dry / Fiero		3,70
Campari / Fonseca Ruby port / Fonseca White port		4,35
Fonseca Tawny 10 years / Dow's Nirvana Port		6,70
Sherry dry / Sherry medium		3,75
Sherry Tio Pópé		4,15
Pineau de Charentes blanc		4,20
Crodino alcoholvrij		3,10
Gancia		3,75
Likeuren		
Apfelcorn / Advokaat met slagroom		3,70
Grand Marnier cordon rouge / Cointreau / Drambuie / D.O.M. Bénédicte		4,95
Di Saron Amaretto / Tia Maria / Kahlúa / Bailey's		4,95
Isolabella Sambucca / Limoncello / Frangelico / Licor Cuarenta y Tres		4,95
Malibu / Passoa / Safari / Piña Colada		3,95



Gedistilleerd

Baarlese streekdistillaten "Zuidam"			€
Baalse Babbel kruidenjenever			2,95
Jonge graanjenever / Oude jenever 1 jaar / Oude jenever 5 jaar	2,95	3,30	4,50
Jonge korenwijn 1 jaar / Oude korenwijn 10 jaar		4,15	7,90
Overige neutjes			€
Bessenjenever / Vieux / Schrobbeleèr / Beerenburger / Jägermeister			2,95
Pernod Ricard			4,50
Gin & More (bekijk ook onze Cocktail & Aperitiefkaart)			€
Pink 47 met rood fruit - limoenzeste - Fentimans rose lemonade			7,95
Bulldog met Schweppes Ginger & Cardemom - verse gember - citroenzeste			8,95
Skully Wasabi met Agrum - verse gember - munt			9,95
Skully Oriental Citrus met Schweppes Premium mixer - limoengras - munt			9,95
Skully Premium Dry met Schweppes bitter lemon - limoen			9,95
Skully Tangerine met Fevertree Elderflower - kumquats			9,95
Hendrick's met Schweppes pink pepper - komkommer			9,95
Monkey 47 met Schweppes pink pepper - vanille - citroen			12,50
Gin Mare met Schweppes Premium mixer - rozemarijn - citrus			12,50
Vodka & Rum			€
Zuidam Vodka - Zuidam distillers (streekproduct)			5,45
Grey Goose Vodka			7,95
Smirnoff Vodka			4,80
Ron Bacardi Superior / Ron Bacardi Black/ Havana club 3 Anos			4,80
Havana Club 7 Anos			5,80
Ron Bacardi 8 Anos			6,50
Cognac / Armagnac / Calvados / Grappa			€
Bas Armagnac ***3jaar / VSOP / XO, Domaine de Joÿ	5,60	8,40	9,45
Cognac VS / VSOP / XO, Richard Delisle,	6,05	8,95	10,75
Calvados Réserve 3 jaar / 12 jaar, Roger Groult		6,05	11,80
Grappa di Merlot "Riserva" (Castello delle Regine - Toscane)			8,95
Whisk(e)y			€
Baalse whisky Millstone single malt - Zuidam distillers			6,75
Ballantine's / Jameson / Johnny Walker red / Four roses			5,75
Johnny Walker Black / Glenfiddich malt / Jack Daniels / Chivas Regal			7,25



Lunch en borrelhapjes

Heeft u een allergie? Voor allergenen-informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.

U kunt kiezen uit wit stokbrood, meergranenbol, of spelt-, maïs- wit- of bruin brood

€

Achterham gekookte ham / **Ganda ham** gerookte ham / **Kaas** belegen of Old Amsterdam 5,45

Rosbief met tartaarsaus / **Filet Américain** Préparé 6,95

Smoske belegd met ham, kaas, kropsla, tomaat, ei en mayonaise 7,25

Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompitjes, rucola en aceto 8,95

Gandaham en brie uit de oven met honing en pijnboompitjes 8,95

Twee ambachtelijke rundvleeskroketten met mosterd en brood naar keuze 7,75

Broodje warm vlees fricandeau met champignon, ui en honing-mosterdsaus 8,95

Lunchgerechten (onze overheerlijke salades staan op de Brasseriekaart)

€

Tosti Flaguette met ham en kaas 5,95

Toast champignon met spekjes en indien gewenst room (vegetarisch mogelijk) 8,75

Lunchplankje vlees met carpaccio, filet americain, rundvleeskroket en een ossenstaartsoepje 10,95

Lunchplankje vis met krabsalade, gerookte zalm, garnalenkroket en een vissoepje 10,95

Half ééntje lunchbord met broodje rosbeef, kaas, tartaarsaus, kroket, spiegelei en huzarensalade 10,95

Burger 'Den Engel' met cheddar, sla, tomaat, augurk, burgersaus en frietjes 10,95

Club sandwich "Den Engel" met bacon, gebakken ei, tomaat, kaas, kip, sla, mosterd en cocktailsaus 12,75

Eiergerechten (met keuze uit meergranen-, maïs- of wit grof boerenbrood)

€

Baarlese boeren-omelet / Uitsmijter ham en/of kaas / Uitsmijter rosbeef 8,25

Uitsmijter "Den Engel" met ham, tomaat en gratineerd met kaas / **Uitsmijter bacon** 8,75

Borrelhapjes

€

Kaasblokjes belegen of Old Amsterdam 4,50

Portie gemarineerde olijven 2,50

Ambachtelijke bitterballen 8 stuks (naar eigen recept; tip van het huis!) 6,25



Crostini bordje assortiment van 10 stuks toast met wisselend beleg 7,95

Nacho's met jalapenos, rode ui, cheddarkaas, salsasaus, boursin, spekjes en guacamole (2 pers.) 7,95

Bittergarnituur met vlammetjes, Butterfly garnalen, mini-loempia's en bitterballen (16 stuks) 9,95

Tapas luxe schotel met koude en warme hapjes (2 pers.) 27,00



Brasseriekaart

Heeft u een allergie? Voor allergenen-informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.

Koude voorgerechten

	€
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes (Ganzeleverkrullen + €4,00)	12,75
Rundercarpaccio Urbani met warme romige pasta, Parmezaanse kaas en truffel	14,75
Hertencarpaccio met cranberrydressing, stokzwammetjes, structuren van biet en hazelnootcrumble	15,75
Visparade met ceviche van makreel, gerookte zalm, vissoep, gerookte beekforel en scampi	15,75
Wildpaté met vijgencompôte, acetosiroop en toast van speltbrood	14,25
Ceviche van makreel met pepermayonaise, zoetzuur van groenten en avocadocrème	13,75
Fine de Claire oesters Bloody Mary besprenkeld met tabasco, tomatensap en vodka	half dozijn 15,95
Fine de Claire oesters natuur geserveerd op ijs met citroen	half dozijn 15,75
Lauwe halve kreeft met mesclun salade, mayonaise en cocktailsaus (2 pers.)	p.p. 17,50

Salades (voorgerecht of maaltijdsalade)

	VG	HG
✓ Herfstsalade met gebakken paddenstoelen, brie, zongedroogde tomaatjes en kruidendressing	12,75	17,75
Griekse salade met gerookte forel, paprika, feta, olijven en kruidendressing	13,75	18,75
Salade duivenborst met stoofpeertjes, walnoten en cranberrydressing	14,75	19,75
Salade Brasvarham met spekjes, croutons, gekookt ei en mosterddressing	14,75	19,75

Warme voorgerechten

	€
Gamba's in chili-knoflooksaus met een knoflookbroodje	14,75
Gebakken ganzelever met appel, vijgencompôte en portsaus	14,75
Thaise mini-brochette van runderhaas met Pad Thai noedels	14,75
✓ Ambachtelijke kaaskroketten met gefrituurde peterselie	9,75
Ambachtelijke garnaalkroketten met gefrituurde peterselie	12,50
Duo kaas- en garnaalkroket met gefrituurde peterselie	11,25

Soepen

✓ Klassieke tomatensoep met balletjes, basilicum en vleugje room (ook vegetarisch mogelijk)	5,35
Finse romige vissoep met gerookte beekforel	7,25
Licht gebonden ossenstaartsoep met Madeira en bospaddenstoelen	6,75
✓ Thaise pompoen-wortelsoep licht pittig met kokos en koriander	6,25

✓ = Vegetarisch



Hoofdgerechten

* Bij vleesgerechten serveren wij Vlaamse frieten, aardappelterrinen met spek, salade en seizoensgroenten.		
Vlees sauskeuze: choron-, béarnaise-, peper-, champignonroomsaus of café beurre de Paris		€
Satéschotel "Den Engel" van kippendijen geserveerd met Vlaamse frieten of nasi		18,95
* Varkenshaas gevuld met paddenstoelen duxelles en omwikkeld met spek		21,75
* Ierse kogelbiefstuk met peper- of champignonroomsaus		22,50
* Filet-pur met peper-, champignon-, of béarnaisesaus		28,50
* Tamme eendenborst met gebakken ganzelever en rode-portsaus		26,75
Big Green Egg specialiteiten		
* geserveerd met seizoensgroenten, witlofsalade en Vlaamse frieten en saus naar keuze		
* T-bone van Iberico varken		22,50
* USA steak heerlijk malse steak van het Black Angus rund		23,50
* Cote a l'os van Iers rund, +/- 850 gram om samen te delen! (2 personen)	p.p.	33,95
Vis		€
Sliptongetjes in roomboter gebakken, geserveerd met salade en Vlaamse frieten		22,95
Zetong in roomboter gebakken, geserveerd met salade en Vlaamse frieten		33,95
Gamba's à la plancha in knoflookboter gebakken met Vlaamse frieten en salade		23,95
Zalmfilet met Yakitorisaus, gewokte noedels en seizoensgroenten		22,50
Zeebaarsfilet uit de oven met antiboise en stampotje van oerwortel		23,95
Wildspecialiteiten		
Wildpeper met een oerwortelstamp, spruitjes, rode kool en stoofpeertje		21,95
Hertenbiefstukjes met seizoensgroenten, aardappelterrinen, stoofpeer en paddenstoelenjus		23,75
Duo van haas gebakken filet en een stoverij van de poot, met oerwortelstamp, spruitjes, kool en stoofpeertje		24,75
Hele kreeft uit eigen Homarium zoals u hem graag wenst:		€
Uit de oven , geserveerd met beurre blanc, frisse salade en Vlaamse frieten		34,50
Gegrild , geserveerd met knoflook-kruidenboter, frisse salade en Vlaamse frieten		34,50
Thermidor met mosterd-wijnsaus en gratineerd met kaas. Met frisse salade en Vlaamse frieten.		34,50



Baronie Keuzemenu

32,75

Voorgerechten

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes

Wildpaté met vijgencompôte, acetosiroop en toast van speltbrood

Gamba's in chili-knoflooksaus met een knoflookbroodje

Thaise pompoen-wortelsoep met kokos en koriander

Hoofdgerechten

Varkenshaas gevuld met paddenstoelen duxelles en omwikkeld met spek

Zeebaarsfilet uit de oven met antiboise en stampotje van oerwortel

Wildpeper met een oerwortelstamp, spruitjes, rode kool en stoofpeertje

Tagliatelle in truffelroomsaus met paddenstoelen, knolselderij en gezouten amandel

Desserts




Kaasplankje van de kaasaffineurs "Van Tricht" uit Berchem met getoast notenbrood

Pavlova met blauwe bessen confituur, pure chocolademousse en vanille-ijs

Coupe Stoofpeer met stoofpeer- en kaneel-ijs, stoofpeertje en slagroom

Irish-, French-, Spanish- of Italian Coffee

Vegetarisch

 Rainbow Pad Thai met rijstnoedels, groenten en pinda's	14,50
 Tagliatelle in truffelroomsaus met paddenstoelen, knolselderij en gezouten amandel	15,75
 Herfstsalade met gebakken paddenstoelen, brie, zongedroogde tomaatjes en kruidendressing	17,75

Kinderkaart Waarbij de kinderen nog eventjes in de schatkist graaien voor een leuk cadeautje! €

Voorgerechtjes

Tomatensoep met balletjes	3,75
Ganda-ham met meloen	5,75



Hoofdgerechtjes





Visvingers , frietjes en appelmoes / Pasta met Bolognesesaus	9,75
Biefstukje met salade, frietjes, appelmoes en mayonaise	11,75
Kipnuggets of kipsaté met frietjes en appelmoes	9,75

Kinder Desserts

Kinder-roomijs 2 bolletjes naar keuze; aardbei-, vanille- of M&M-ijs	3.95
---	------

**Beste wijnliefhebber,**

Onze wijnkaart is met alle zorg voor u samengesteld. U vindt klassieke wijnen maar ook een selectie 'nieuwe wijnen' van uitstekende wijnhuizen waar wij u graag kennis mee laten maken. Mocht u vragen hebben over onze wijnen, dan staan wij u graag te woord.


	€ glas	€ fles
Mousserend		
Cava Diagonal, Brut, Covides, Spanje Fris aroma met een fijne pareling Zachte fruitige afdronk.	5,45	26,95
Cava L'Arboc 1919 Rosado, Brut Rosé, Spanje Zacht in de mond, fris, mooie zuren en indrukken van aardbeien.	5,95	28,75
Moët & Chandon Brut Imperial, Frankrijk Verfijnd, fris goudgeel met mooie bubbels.		59,50
Moët & Chandon Rosé Imperial, Frankrijk Deze sprankelende rosé met tonen van aardbei en framboos heeft een rijpe en fruitige smaak.		59,50
Moët & Chandon Ice Imperial, Frankrijk De eerste champagne die je met ijs hoort te drinken, licht zoetig (demi-sec).		69,50
Moët & Chandon Rosé Ice Imperial, Frankrijk Rosé champagne die met ijs geserveerd wordt. Fruitige afdronk.		72,50
Witte wijnen	€	€
Chardonnay, Pierre Henri, Pays d'Oc, Frankrijk, 2016 Volle ronde wijn met aroma's van rijp fruit en een tintje vanille.	4,45	22,95
Antao Vaz, Perrum & Arinto, Pé Branco, 2016, Portugal Verrassende wijn uit Portugal met veel wit fruit en een lichte kruidigheid.	4,75	23,95
Sauvignon blanc, La Petite Perriere, 2016, Frankrijk Frisse wijn met indrukken van citrus, licht mineralig en een beetje crispy.	4,95	24,75
Viognier, Le Grand Noir, 2015, Frankrijk Aromatische geuren van witte perzik en lentebloesem. Vol en rond van smaak.	5,45	26,95
Pouilly Fumé, le Domaine Saget, Loire 2014, Frankrijk Sauvignon blanc met een fruitig boeket, in de neus peer en perzik.		32,50
Chablis, Louis Latour, Bourgogne 2015, Frankrijk Aangename chardonnay, mooie zuren, minerale toets, citrus-aroma en fraaie balans.		37,95



Rode wijnen

	€	€
Merlot, Tempranillo & Cabernet Sauvignon, Cierna, 2016, Spanje Donkere robijnachtige kleur met veel fruit. Zachte, ronde afdronk.	4,45	22,95
Negroamaro, I MURI 2016, Puglia, Italië Zachte en soepele wijn, rond en zwoel van smaak met rijpe zwarte kersen en bramen.	4,95	24,75
Malbec, Broquel 2014, Mendoza, Trapiche, Argentinië Krachtige, geconcentreerde wijn. Volle, rijke smaak met zoethout, vanille en donkere chocolade.	5,85	28,50
Château Carteau, St. Emilion Grand Cru, 2013, Frankrijk Stevige donkerrode wijn met volle smaak van zwarte bes en kersen. Houttoets in geur en afdronk.	 Exclusief	39,75
La Bastide Dauzac, André Lurton, Margaux, 2012, Frankrijk Soepele robijnrode wijn vol rode vruchten. Veel finesse in de afdronk en fluweelzachte tannines.	 Exclusief	47,75

Rosé wijnen

	€	€
Syrah, Pierre Henri, Pays d'Oc, 2016, Frankrijk Heldere, lichtroze kleur. Frisse rosé met indrukken van witte bloesem en perzik.	4,45	22,95
Mourvèdre-Grenache, La Fage Miraflores 2016, Côtes du Roussillon, Frankrijk Lichte-, zalmroze kleur. Fruitig aroma met bosaardbeien en frambozen, vleugje anijs en citrus.	 Exclusief	29,75

Dessert wijnen

	€	€
Moscato, Santa Anna, Mendoza, 2016, Argentinië Heldere, lichtgele wijn met aroma van lychee, rijpe ananas en honing.	4,55	23,25
Grenache, Maury Rouge, Côte de Roussillon, 2014, Frankrijk Aroma van zwarte bes, cacao, karamel en gestoofd fruit.	5,25	25,75

Wild wijnsuggestie

Aglianico, Vigneti del Vulture, Basilicata, 2014, Italië Volle, rijke wijn met stevige tannines. Mooie combinatie van rijp fruit, chocolade en een hint van peper	5,25	25,75
---	------	-------