



Beste klanten,

Sinds 1981 trachten wij onze klanten steeds het beste te serveren.

Onze uitgebreide kaart biedt u een waaier van gerechten aan, die door onze koks steeds met verse producten en de grootste zorg worden klaargemaakt. Een goede kwaliteit van onze diverse schotels zijn voor ons van groot belang.

U kan gezellig dineren in het rustige kader van het restaurant. Indien het weer het toelaat, kan u dineren op het ruime tuinterras tussen zuiderse planten en fonteinen.

Tot onze spijt kunnen wij geen reservaties aanvaarden in weekends en met feestdagen. Wegens grote drukte tijdens deze dagen zijn er langere wachttijden mogelijk en doen we al het nodige om u snel een tafel aan te wijzen. Komt u met 7 personen of meer, geef dan een seintje of reserveer on-line, zodat we er rekening mee kunnen houden.

Wij streven altijd naar een correcte en vriendelijke bediening. Mocht dit niet het geval zijn, aarzel dan niet om ons dit te melden.

De sluitingsdagen zijn maandag en dinsdag, ook indien een feestdag.

's Middags openen we om 11u30 en geven we de laatste bestellingen door aan de keuken tot 14u00. 's Avonds op woensdag en donderdag is de keuken open van 17u00 tot 21u00 en ronden we de dienst graag af om 21u30. Op vrijdag en zaterdagavond is de keuken open van 17u00 tot 22u00 en ronden we de dienst graag af om 22u30. Zondag is het doorlopend open van 11u30 tot 21u00.

Wij aanvaarden Bancontact, cash, VISA, Mastercard en maaltijdcheques (Edenred en Pluxee) en hanteren het één rekening, één tafel principe.

Wij wensen U alvast smakelijk eten!

Met vriendelijke groeten,
Veerle, Pieter en medewerkers



Aperitieven

Aperitieven

Martini Wit	5.50
Martini rood	5.50
Gancia	5.70
Sherry dry	5.70
Porto wit	5.70
Porto rood	5.70
Pineau des Charentes	6.00
Batida de coco	8.90
Campari	8.20
Campari orange	9.10
Campari Tonic	10.10
Pisang orange	8.20
Picon witte wijn	9.10
Sangria (seizoen)	8.90
Coupe Cava	7.60
Cava Brut 75cl	32.70





Aperitieven

Cocktails

Kirr (<i>cassis, witte wijn</i>)	5.90
Kirr Royal (<i>cassis, cava</i>)	10.90
Limoncello Fizz (<i>limoncello, cava</i>)	10.90
Mojito (<i>rhum, limoen, munt</i>)	10.90
Ungava Martini (<i>Ungava gin, witte martini</i>)	11.20
Pinã Colada (<i>rhum, malibu, batida, ananassap</i>)	11.50
Cocktail Maison (<i>bacardi, gancia, abricot brandy, witte wijn, appelsiensap</i>)	10.90
Cocktail Hawã (<i>bleu curaçao, batida, pisang, ananassap</i>)	10.90
Aperol Spritz (<i>Aperol, cava, spuitwater</i>)	9.60

Alcoholvrije cocktails

Royal Bliss (<i>frisdrank zonder alcohol, citroen, limoen en muntsmaak</i>)	4.60
Tropical (<i>appelsiensap, ananassap, grenadine</i>)	6.60
Virgin mojito (<i>munt, limoen, sprite</i>)	8.40
Aloha (<i>appelsap, sinaasappelsap, ananassap, limoensap, munt</i>)	8.40
Sweet Sunrise (<i>sinaasappelsap, grenadine</i>)	6.60

Gin is genieten!

Hendrick's gin (<i>verfrissende gin met een verrukkelijk bloemig aroma</i>)	14.10
Bombay Sapphire (<i>exotisch, complex, uitzonderlijk zacht</i>)	13.70
Ungava (<i>Canada, floraal en kruidig</i>)	13.70
Herentse gin Thir(s)ty Twenty (<i>Belgische hop, jeneverbes, citroen</i>)	15.20
Nona June gin (<i>alcoholvrije gin, citrus, zwarte peper, basilicum</i>)	13.00

Aperitiefhapjes

Mini loempia met zoetzure saus (<i>5 stuks</i>)	6.70
Bitterballetjes met mosterd (<i>5 stuks</i>)	6.70
Inktvisringen met verse tartaar	6.70
Kaasballetjes (<i>Van Zegbroeck</i>) (<i>5 stuks</i>)	9.40
Garnaalballetjes (<i>Van Zegbroeck</i>) (<i>5 stuks</i>)	13.50
Portie olijven	5.00



Dranken

Bieren

Stella	3.40
Jupiler	3.30
Hoegaarden 4,9%	3.60
Palm 5,2%	3.50
Carlsberg 5,5%	4.10
Leffe blond 6,6% / Leffe bruin 6,5%	5.60
Karmeliet Tripel 8,4%	6.20
Grimbergen blond 6,7%	6.20
Chimay blauw 9%	6.50
Kriek Lindemans 3,5%	4.20
Duvel 8,5%	5.50
Omer 8%	6.20
La Chouffe 8%	6.30
N'Ice Chouffe 10%	6.40
Broeder Jacob Bruin 7,5% (<i>gebrouwen in Wezemaal</i>)	6.10
Broeder Jacob Blond 7,5%	6.10
NatteLore Hors Saison 9,1% (<i>gebrouwen in Kessel-Lo</i>)	5.70
Jupiler 0,0% (<i>alcoholvrij</i>)	3.50
Leffe Blond 0,0% (<i>alcoholvrij</i>)	5.00
Liefmans Frutesse on the rocks 0,0% (<i>alcoholvrij</i>)	4.60

Frisdranken

	100cl	50cl	Glas
Chaudfontaine mineraal	10.20	5.90	3.30
Chaudfontaine bruisend	10.20	5.90	3.30
Bru		5.90	
Coca Cola / Coca Cola zero	10.80		3.30
Fruitsap (<i>appelsien, ananas, appel, ace</i>)			3.40
Schweppes Tonic			4.10
Schweppes Agrum			4.10
Fever Tree Tonic			5.50
Sprite			3.40
Fanta orange			3.40
Gini			4.20
Perrier			3.60
Ice-tea			3.60



Warme voorgerechten

Tomatensoep	7.30
Kippesoep	7.30
Toast champignon (<i>oesterzwammen en Parijse champignons</i>)	11.00
Loempia natuur	11.50
Loempia met koude zoetzure saus	12.40
Loempia met warme currysaus	12.80
Inktvisringen, tuinweelde en huisbereide tartaarsaus	11.70
Gegarneerde kaaskroketten (2) (<i>Van Zegbroeck</i>)	13.80
Gegarneerde garnaalkroketten (2) (<i>Van Zegbroeck</i>)	20.00
Duo van kaas- en garnaalkroket (<i>Van Zegbroeck</i>)	18.60
Potje mosselen natuur 350 gr	17.30
Gegratineerde mosseltjes lookboter/currysaus/provençale	16.20
Gebakken scampi in geurige lookboter (5)	16.40
Gebakken scampi met warme currysaus (5)	16.80
Gebakken scampi op Oosterse wijze (5)	16.80
Gebakken scampi "De Brug" (5)	17.10

Koude voorgerechten

Russisch ei	11.70
Rundercarpaccio	17.30
Verse zalmcocktail	15.30
Ambachtelijke gerookte zalm met toast (<i>gerookt in Wilsele bij Wauters</i>)	17.20
Garnaalcocktail met grijze garnalen	dagprijs
Tomaat gevuld met grijze garnalen	dagprijs

Frietten, kroketten, puree, gratin, gekookte krieltjes, rijst of pasta zijn in deze bijgerechten niet inbegrepen. Brood betalend indien voorgerecht als hoofdgerecht. 2.50

Supplement frieten, kroketten, puree, gratin, gekookte krieltjes, rijst of pasta 3.70



Kindergerechten

Voorgerechten

*Gegarneerde kaaskroket (1stuk) (Van Zegbroeck)	10.00
*Gegarneerde garnaalkroket (1stuk) (Van Zegbroeck)	13.60

Hoofdgerechten

Stoofvlees volgens eigen bereiding	17.80
Gehaktballetjes in tomatensaus	14.90
Huisbereid kippenpasteitje (ook zonder champignons!)	17.20
Spaghetti Bolognaise met geraspte kaas	13.00
Gefrituurde vissticks met tartaar	14.20
Frituursnacks naar keuze	volgens keuze
Bord frietjes / kroketjes	4.40

Kippenhaasjes

Kippenhaasjes met vleessaus en tuinweelde	17.70
Kippenhaasjes met vleessaus, sla en tomaat	20.70
Kippenhaasjes met koude of warme appelmoes	20.20
Kippenhaasjes met warme currysaus	20.70
Kippenhaasjes met champignonroomsaus	21.20



Koude schotels

Russisch ei	17.40
Gekookte beenham	20.20
Americain préparé	21.20
Gerookte zalm (<i>gerookt bij Wauters te Wilsele</i>)	27.40
Tomaat met grijze garnalen	Dagprijs
Garnaalcocktail	Dagprijs

Frisse salades

Slaatje “De Brug” (<i>ijsbergsla - komkommer - gebakken champignons - oesterzwammen - ei - tomaat - kaas - ham - boontjes en gebakken aardappeltjes en thousand island vinaigrette</i>)	24.50
Slaatje “De Brug” Veggies (<i>ijsbergsla - komkommer - gebakken champignons - oesterzwammen - ei - tomaat - kaas - boontjes en gebakken aardappeltjes en thousand island vinaigrette</i>)	23.50
Slaatje Niçoise (<i>ijsbergsla - tomaat - komkommer - ei - ansjovis - tonijn uit blik - boontjes - olijven - ajuinringen en kruidenvinaigrette</i>)	24.50
Slaatje Niçoise verse tonijn (<i>ijsbergsla - tomaat - komkommer - ei - ansjovis - boontjes - olijven - uien en kruiden vinaigrette met verse gegrilde rode tonijn filet</i>)	33.50
Slaatje Hawāi (<i>ijsbergsla - kippenborsthaasjes - ananas - tomaat - komkommer - rozijnen en cocktaildressing</i>)	24.50
Slaatje Atlantis (<i>ijsbergsla - tomaat - komkommer - ei - scampi - grijze garnalen en kruidenvinaigrette</i>)	31.50
Slaatje Verse zalm “Belle Vue” (<i>gepocheerde zalm - ijsbergsla - tomaat - komkommer - ei - wortelen - boontjes en cocktaildressing</i>)	26.50

Koude groenten

* Sla en tomaat	5.00
* Gemengde salade	6.00
* Koude sauzen naar keuze	1.30
* Verse tartaar	2.60
* Witloofsla	5.00

Warme groenten

* Gebakken witloof	6.00
* Gebakken champignons	7.50
* Gestoofde boontjes	5.40
* Wok groentjes	5.50

* Supplement frieten, kroketten, puree, gratin, gekookte krieltjes, rijst of pasta 3.70



Warme gerechten

Gehaktballetjes in tomatensaus	20.70
Gehaktballetjes met Provençaalse saus	21.00
Gehaktballetjes “De Brug”	21.70
Stoofvlees volgens eigen bereiding	21.60
Huisbereid kippenpasta (ook zonder champignons!)	22.00
Spaghetti Bolognaise met geraspte kaas	17.90
Macaroni met gekookte hespensliertjes in kaassaus	19.10
Pittige wok met kip	25.20
Gegratineerd witloof met gekookte ham	21.30
Ossetong met champignons in madeirasaus	22.70
Ossetong met champignons in roomsaus	22.70

Vegetarische gerechten

Russisch ei	17.40
Salade “De Brug” (zonder ham)	23.50
Macaroni met kaassaus	18.00
Gegratineerd witloof met kaassaus	18.90
Kaaskroketten met tuinweelde (3stuks) (Van Zegbroeck)	22.60
Tortellini gevuld met spinazie en kaas, en een zuiderse tomatensaus	24.00
Pittige vegetarische wok met cashewnoten	20.60
Warme groenteschotel met fetakaas	18.90
Huisbereid vegetarisch kippenpasta	24.10
Spaghetti pesto met pijnboompitjes en olijven	23.50



Vleesgerechten

Vleessoorten

Biefsteak natuur 150gr	20.80
Steak natuur 250gr	26.50
Entrecôte natuur 350gr	34.70
Filet pur natuur 180gr	32.80
Filet pur natuur 300gr	39.90
Varkenshaasje	22.40
Cordon bleu natuur	22.90
Schnitzel natuur 300gr	22.40
Kipfilet natuur	21.90

Sauzen

Sla en tomaat	5.00
Gemengde salade	6.00
Vers gebakken champignons	7.50
Vers gebakken witloof	6.00
Gegrild met kruidenboter	3.60
Koude of warme appelmoes	3.60
Peper zonder room	2.00
Warme currysaus	3.60
Blackwell	4.40
Peperroom	3.60
Provençalse saus	3.60
Groene peperroom	3.60
Dragonsaus	4.90
Witloofroom	4.40
Archiduc	6.20
Roquefort	4.40
Champignonroom	6.20
Peper-champignonroomsaus	6.50
Mexicaanse pikante saus	4.40
Ananas in fruitige saus	5.60
Stroganoff	5.60
Bearnaise	5.60
Choron	5.60
De Brug (licht pikant)	4.40

Whisky-infused spareribs huisbereid ±1kg

36.80



Visgerechten

Kort gegrilde tonijnfilet met aubergine en courgette, saus van de chef	35.00
Gegratineerde visschotel op Normandische wijze <i>(witte wijnsaus, garnalen, mosselen en champignons)</i>	31.60
Gegratineerde visschotel op Oostendse wijze <i>(getomateerde roomsaus en grijze garnaal)</i>	33.30
Tongrolletjes met Normandische saus	25.90
Gegarneerde garnaalkroketten <i>(3stuks)</i> <i>(Van Zegbroeck)</i>	26.30
Pittige wok met scampi	27.90

Scampi in geurige lookboter <i>(9)</i>	30.40
Scampi met fijne groentjes in chablisroomsaus <i>(9)</i>	28.90
Scampi met warme currysaus <i>(9)</i>	28.90
Scampi op Oosterse wijze met paprika, ananas en zachte currysaus <i>(9)</i>	31.10
Scampi "De Brug" <i>(9)</i>	31.10

Vissoorten

Gebakken pladijs natuur	23.20
Gebakken roze zalm natuur	28.50
Gepocheerde roze zalm	26.50
Gebakken kabeljauwhaasje natuur	29.50
Gepocheerde kabeljauwhaasje	29.50

Sauzen naar keuze

Sla en tomaat	5.00
Botersaus	4.40
Kappertjessaus	4.90
Vers gebakken champignons	7.50
Vers gebakken witloof	6.00
Fijne groenten in roomsaus	4.40
Grijze garnaalsaus	7.50
Saus op Normandische wijze	7.50
Hollandaisesaus	5.60
Dijonaisesaus	5.60
Béarnaise	5.60
Choron	5.60



Mosselen

*Wij hebben een dagelijkse aanvoer van verse mosselen.
En kopen steeds de beste kwaliteit aan.*

	<i>Portie 700 gr</i>	<i>Portie 1,2 kg</i>	<i>Portie 1,6 kg</i>
Mosselen natuur	27.90	32.40	36.80
Mosselen met witte wijn	30.20	34.60	39.10
Mosselen met Stella	30.20	34.60	39.10
Mosselen met tomaat	29.00	33.40	38.00
Mosselen met look	29.00	33.40	38.00
Mosselen met curry en room	30.20	34.60	39.10
Mosselen pikant	29.00	33.40	38.00
Mosselen groene peper en room	30.20	34.60	39.10
Mosselen met room	30.20	34.60	39.10
Mosselen met room en look	30.20	34.60	39.10
Mosselen dijonaise	30.20	34.60	39.10
<i>Mosterd en room</i>			
Mosselen op Provençaalse wijze	30.20	34.60	39.10
<i>Tomaten, witte wijn en look</i>			
Mosselen op Oosterse wijze	31.20	35.70	40.20
<i>Curry, gember, look en kokosmelk</i>			
Mosselen "De Brug"	31.20	35.70	40.20
<i>Tomaten, room, pikant</i>			



Desserten

*Het roomijs en de sorbets worden steeds
op ambachtelijke wijze bereid.*

Kinderijsje <i>2 bollen vanille-ijs</i>	6.30
Kinderijsje met warme chocoladesaus	7.50
Mini vanilleijsje <i>2 bollen vanille-ijs</i>	6.30
Mini vanilleijsje met warme chocoladesaus	7.50
Coupe vanille <i>3 bollen vanille-ijs</i>	8.00
Coupe mokka <i>3 bollen mokka-ijs</i>	8.40
Coupe dame blanche <i>vanille-ijs en warme chocoladesaus</i>	9.60
Coupe bresilienne <i>vanille-ijs met caramelsaus en nootjes</i>	9.60
Coupe sorbet <i>3 bollen sorbet naar keuze</i>	10.60
Coupe chocolade <i>chocolade-ijs met warme chocoladesaus</i>	10.20
Coupe stracciatella <i>stracciatella-ijs met warme chocolade saus</i>	10.20
Coupe assorti <i>3 bollen roomijs naar keuze</i>	9.80
Coupe banaan <i>vanille-ijs met banaan</i>	10.20
Coupe warme kriecken <i>vanille-ijs met warme noorderkriecken</i>	10.40
Coupe banana-split <i>vanille-ijs met banaan en warme chocoladesaus</i>	11.20
Cafe glacé <i>2 bollen roomijs, koffie en slagroom</i>	11.20
Coupe advocaat <i>vanille-ijs met advocaat</i>	11.20
Coupe banaan-advocaat <i>vanille-ijs met banaan en advocaat</i>	11.20
Coupe vers fruit <i>tijdens het seizoen vanille-ijs met verse fruitsla</i>	13.50
Coupe aardbeien <i>tijdens het seizoen 2 bollen vanille- 1 bol aardbei-ijs, aardbeien</i>	13.20
Sabayon glacé <i>vanille-ijs met warme sabayon (min. 2 personen)</i>	p.p. 12.70
Chocolademousse	9.20
Crème Brûlée	9.80
Verse fruitsla <i>tijdens het seizoen</i>	13.20
Apfelstrudel met vanille-ijs en slagroom	10.70
Slagroom	1.50
Chocoladesaus	1.50



Warme dranken

Koffie <i>onze traditionele kop koffie</i>	3.50
Mokka koffie <i>klein en pittig</i>	3.50
Dubbele mokka	5.50
Décafine <i>een cafeïnevrije koffie</i>	3.50
Koffie verkeerd <i>espresso met gestoomde melk</i>	4.10
Cappuccino Italia <i>espresso met melkschuim</i>	4.20
Cappuccino <i>espresso met slagroom</i>	4.20
Latte macchiato <i>laagjes van melk en mokka</i>	4.20
Americano <i>espresso met potje heet water</i>	3.80
Thee melk	3.50
Thee citroen	3.50
Thee munt	3.70
Verse muntthee	4.40
Rozenbottelthee	3.70
Rode vruchtenthee	3.70
Groene thee	3.70
Kamille thee	3.70
Earl Grey thee	3.70

Speciale koffies

Ardeense koffie	9.80
ChouffeCoffee <i>(koffielikeur op basis van bierbrandewijn)</i>	9.80
Ardeens Brugske <i>(Ardeense koffie, advocaat, slagroom)</i>	11.00
French koffie <i>met Cognac</i>	10.60
Parijse koffie <i>met Cointreau</i>	10.60
Italiaanse koffie <i>met Amaretto</i>	10.60
Irish koffie <i>met Whisky</i>	10.60
Ijsland koffie <i>met Baileys</i>	10.60
Spaanse koffie <i>met Licor 43</i>	10.60
Wiener koffie <i>met Grand Marnier</i>	10.60
Choco-Baileys	10.60



Sterke dranken

Limoncello	7.40
Sambuca	8.00
Cognac	9.70
Cognac Courvoisier V.S.	11.00
Whisky J&B	8.70
Whisky Chivas Regal	9.20
Whisky-cola	10.40
Grand Marnier	9.20
Cointreau	7.40
Amaretto	7.40
Baileys	7.40
Bacardi	8.70
Bacardi-cola	10.40
Ricard	8.70
Calvados	9.70



Witte wijnen

Huiswijn wit

Druif: Chardonnay

Lichtgeel met mooie schittering. Lekker sappig, fruitig, elegant en mild van smaak. Soepele en ronde afdrank.

Fles 75cl	20.50
Karaf ½ liter	14.00
Karaf ¼ liter	7.40
Glas	4.90

Zoete witte wijn

Les Fontelles moelleux

Druif: 60% Sémillon, 40% Sauvignon Gris

Een edel zoete witte wijn uit de Bergerac. In de smaak herken je ananas, meloen, perzik en abrikoos. Friszoet, vol, rijp en honingachtig zacht.

Fles 75cl	26.90
Karaf ½ liter	19.10
Karaf ¼ liter	10.80
Glas	5.20

Bordeaux

Cinq Pattes 75cl

21.60

Druif: Sauvignon Blanc, Semillion

Een heldere sprankelijke kleur brengt zomer in je glas! De mooie aroma's van citrusvruchten en de licht zurige smaak van exotische vruchten zorgen voor een perfecte balans en drinkplezier.

Bourgogne

Chablis Domaine Bersan 75cl

46.10

Druif: 100% Chardonnay

De kleur is helder, strogeel en briljant. De geur heeft een boterachtige indruk met fijne mineralen en exotisch fruit.

De smaak is rond en bloemig met mooie zuren.

Chablis Domaine Bersan 37,50cl

26.20

Druif: 100% Chardonnay

Mooie intensiteit met een variatie van groene appel, kamperfoelie en linde.

Loire

Muscadet Sevre Maine Sur Lie 75cl

27.30

Druif: Melon de Bourgogne

Licht geelgroene kleurjurk. Gevoelige neus met sublieme smaken van wit fruit en citrus.

Subtiële minerale tonen, goede zuurtegraad.

Zuid Afrika

Van Loveren 75cl

23.10

Druif: 100% Colombard.

Niet op hout bewaarde droge witte wijn met een citrus karakter. Fruitige en zachte smaakcombinatie.

Dit wijnhuis is gelegen in "de valley of wine and roses".



Witte wijnen

Italië

Bianca San Marzano 75cl

22.70

Druif: 50% Malvasia Bianca, 50% Sauvignon Blanc

Strogeel met gouden tonen. In de neus vind je aroma's terug van brem en subtiele hints van citrus en tropisch fruit.

Een frisse en minerale wijn met aangename zuren.

Chili

Vila Alegria Sauvignon 75cl

22.40

Druif: Sauvignon Blanc

Het toonbeeld van de zuivere, zeer getypeerde sauvignon. Verfrissende wijn met een lichte toets van citrusvruchten.

Lichte kleur met gele nuances. Aroma's van citrusvruchten en een lichte appeltoets.

Rosé wijnen

Huiswijn Rosé d'Anjou

Druif: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Een middelmatig droge wijn met uitgesproken aroma's van rood fruit en delicate bloemige tonen.

Frisse en goed uitgebalanceerde wijn.

Fles 75cl

20.50

Karaf ½ liter

14.00

Karaf ¼ liter

7.40

Glas

4.90

Sable de Camargue

Dune Gris 75cl

Druif: Grenache, Carignan

Een verfrissende en elegante rosé, met een fijne afdronk. Een stuivende geur van rozen, perzik en mandarijn.

De perzik en de mandarijn vindt je samen met citrus ook terug in de smaak.

Fles 75cl

24.80

Karaf ½ liter

19.10

Karaf ¼ liter

9.80

Glas

5.40



Rode wijnen

Huiswijn rood

Druif: Merlot

Côte de Gascogne. Een sappige, soepele wijn. Geur en smaak is vooral te herkennen aan kersen, bessen, pruimen en rozen.

Fles 75cl	20.50
Karaf ½ liter	14.00
Karaf ¼ liter	7.40
Glas	4.90

Bordeaux Supérieur

Cinq Pattes 75cl

24.20

Druif: Merlot Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc

Een aangenaam smaakpalet van donkerrood fruit en een hint van vanille.

Lange afdronk met zachte tannines. Een fruitige medium body wijn met uitzonderlijke kwaliteit.

Bourgogne

Pinot Noir 75cl

38.80

Druif: Pinot Noir

Stevige wijn in de mond met een breed smaakprofiel. Zeer evenwichtig, soepel en frisse moderne wijn.

Heldere robijnrode kleur. Breed bloemrijk boeket.

Montagne Saint Emilion

Château La Grande Barde 75cl

37.10

Druif: 80% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Malbec

Volle rode elegante wijn met veel corps. Veel jong rood fruit met lichte houttoets.

Diep paarsrood, bijzonder briljant. Zeer aromatisch, fijne fruittoetsen van kers, framboos en cassis.

Chili

Montes Reserva 75cl

31.80

Druif: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Deze wijn heeft een fonkelende robijnrode kleur en een aangenaam fruitige neus

met rijpe aroma's van zwarte en rode bosvruchten, dit allemaal met een hint van vanille,

karamel en mokka. Dit is een krachtige, smaakvolle wijn met een goede balans

en een fijn tannine structuur. De afdronk is opvallend lang.



Rode wijnen

Italië

San Marzano Primitivo Puglia 75cl

22.70

Druif: Primitivo

San Marzano heeft een diepe, robijnrode kleur met paarse accenten. De neus is vol en fruitig. In de mond komt de fruitigheid sterk terug. Het is een soepele wijn, met hinten van rood fruit in de afdronk.

Portugal

Carm Tinto D.O. Douro 75cl

30.40

Druiven: Touriga nacional, Tinta roriz, Touriga franca, Tinta banoca.

Een toegankelijke wijn, van de familie Madeira, met een fris en elegant aroma van bessen en zwarte kersen, in evenwicht gehouden met verleidelijke nuances van zoethout en van het vat. Vol in de mond, stevige tannines, een zachte textuur en zeer lange afdronk.