

restaurant

Maximus

Menukaart

Van harte 'Welkom' in Restaurant Martinus.

Hoe het ooit begon...

Martinus Van der Valk (1895-1969) was het nakomertje uit een boerengezin van vierentwintig kinderen. Na het overlijden van zijn ouders verkreeg hij in 1929 hun Boerderij De Gouden Leeuw in Voorschoten, met bijbehorend café. Op een handige manier maakte hij gebruik van de kansen die zich voordeden. Zo ruilde hij eens een paard voor een auto, maar de volgende dag wilde het barrel niet meer starten. Om toch een beetje plezier van zijn aanwinst te hebben monteerde Martinus de autowielen onder zijn paardenwagen. Nu was deze geruisloos! Andere karrenbezitters kwamen bij Martinus voor banden en hij werd succesvol in de autohandel. Hiervoor was hij veel onderweg en het viel hem op dat je buiten de deur nergens zo lekker kon eten als thuis. Dit was een idee voor het café! Terwijl Martinus in de autohandel bleef, bestierde zijn vrouw Riet het café. Dit werd het eerste Van der Valk restaurant. Herkenbare gerechten, met liefde bereid. De gastvrije, huiselijke sfeer en de uitstekende prijs-kwaliteitverhouding werd in de jaren daarna de basis van het succes van het grootste familie horecabedrijf van Nederland. *(Lees het hele verhaal op www.valk.com/historie)*

Naar het idee van Martinus willen wij u gastvrij onthalen. **We hopen dat u zich thuis voelt!**

Onze keuken

De keukenbrigade, onder leiding van chef de cuisine Lian Tiemens werkt elke dag vol passie, enthousiasme en aandacht aan (h)eerlijke gerechten. Wij proberen zoveel mogelijk ingrediënten bij lokale leveranciers te betrekken, te denken aan; kaas, zuivel en vlees.

Vegetarisch

Met zorg hebben wij vegetarische gerechten voor u samengesteld. Deze gerechten zijn te herkennen aan het symbool op de kaart.



Allergenen

Wij proberen onze gerechten dusdanig samen te stellen dat gasten met de meest voorkomende voedselallergieën gewoon bij ons kunnen eten. Als u een allergie of intolerantie heeft, meld dit dan bij onze medewerkers. Wij informeren u meteen over de ingrediënten die wij dan in uw gerechten gaan gebruiken. Indien mogelijk passen wij de samenstelling van de gerechten voor u aan.

Wij wensen u een aangenaam en buitengewoon verblijf toe!

Laat u verrassen en geniet!

team **Van der Valk Hotel Wolvega-Heerenveen**

Lunchgerechten

UITSMIJTER CARPACCIO	12,50
Oerbrood Rucola Carpaccio van rund Parmezaan Home made whole wheat Rocketlettuce Parmesan cheese	
12-UURTJE	11,50
Wrap gerookte Noorse zalm Mini uitsmijter carpaccio Rundvlees kroket Smoked Norwegian salmon Small fried egg Beefcroquette	
WRAP ZALM	8,50
Gerookte Noorse zalm Rucola Yoghurt komkommerdip Smoked Norwegian salmon Rocket lettuce Yoghurt cucumber dip	
KROKETTEN	7,50
2 kroketten Franse mosterd 2 croquettes French mustard	
AMERIKAANSE BURGER	12,50
Gegrilde runderburger Gebakken uien Spek Kaas Tomaat Friet Grilled beefburger Onions Bacon Cheese Tomato French fries	
FISH AND CHIPS	10,75
Heekfilet Remouladesaus Friet Hake fillet Sauce remoulade French fries	
UITSMIJTER STELLINGWERF	9,00
3 boterhammen Boerenham Jonge kaas Bacon 3 slices of bread Ham Cheese Bacon	
PAIN AMERICAIN	7,95
Baguette Filet Americain Gekookt ei Amsterdamse uitjes Mayonaise Baguette Tartar Boiled egg Onions Mayonnaise	

Indien u een lunchgerecht wenst dat niet vermeld staat zullen wij dit, indien de ingrediënten aanwezig zijn, graag voor u bereiden.

Wij gebruiken, indien van toepassing, alleen scharreleieren van Pluimveebedrijf Maatman uit Oldeholtgade.

If you would like a lunch dish that is not listed, we will, if the ingredients are available, happily prepare it for you. We only use free-range eggs from Poultry Maatman from Oldeholtgade.

Salades

SALADE GEITENKAAS V	10,50
Frisse salade Lauwwarme geitenkaas Honing-mosterd dressing Salad Goat cheese Honey mustard dressing	
SALADE GAMBA	10,50
Roergebakken gamba Limoendressing Stir fried prawns Lime	
CAESAR SALADE	10,50
Gegrilde kip Gepocheerd ei Parmezaan Ansjovisdressing Grilled chicken Poached egg Parmesan cheese Anchovy dressing	
U kunt de salades ook als hoofdgerecht bestellen Salads can be ordered as a main course	14,50

Hierbij serveren we een vers gebakken broodje met boter
Served with a freshly baked bun with butter

Voorgerechten

BROODPLANK ✓ Bruine of witte bol Kruidenboter Gezouten roomboter Whole wheat or white Garlicbutter Salted butter	4,50
BOARD MEETING Brood Smeersels Italiaanse ham Tynjetaler Tapenade Aioli Bread Spreads Italian ham Tynjetaler Tapenade Aioli	9,50
RODE BIET ✓ Gerookte rode biet Geitenkaas Couscous met specerijen Sesamkletskep Smoked red beetroot Goat cheese Couscous with spices Sesame gingerbread	8,50
PROEVERIJ (ook vegetarisch mogelijk) 4 kleine voorgerechten 4 small entrees	9,50
NOORSE ZALM Gerookte Noorse zalm Mais limoen cracker Zoet zure komkommer Rode ui Norwegian salmon Corn lime cracker Sweet sour cucumber Red onion Kleine portie Small portion	11,50 9,25
TOMAAT CREVETTES Hollandse garnalen Tomaat Garnalenkroket Dutch shrimps Tomato Shrimp croquette	10,75
KALFSROSBIEF Serranoham Kalfsmuis Gemarineerde groenten Piccalilly crème Serranoham Veal Marinated vegetables Piccalilly cream	9,50
CARPACCIO Rundercarpaccio Parmezaan Rucola Basilicum Beef carpaccio Parmesan cheese Rocketlettuce Basil Kleine portie Small portion	12,50 9,50

W a r m e V o o r g e r e c h t e n

GAMBA'S	10,50
Crème van paprika Harissa Zoet-zure tomaat Zwarte knoflook Grilled prawns Paprika crème Harissa Tomato Black garlic	
TONGFILET	11,50
Tongfilet Garnaal Aardappelschuim Amandel Doperwt Sole Prawn Potato foam Almond Garden pea	

S o e p e n

TOMATENSOEP	5,50
Pomodori Verse tuinkruiden Rundersukade Tomato Fresh herbs Beef	
GROENTESOEP	5,50
Runderbouillon Draadjsvlees Hollandse groenten Beef broth Pulled meat Dutch vegetables	
UIENSOEP	6,00
Groentebouillon Uien Kaas gratin Vegetable broth Onions Cheese gratinee	
MOSTERDSOEP	6,00
Gebonden bouillon Mosterd Gerookt katenspek Prei Bound broth Mustard Smoked bacon Leek	

Alle voorgerechten en soepen worden geserveerd met brood

Visgerechten

SLIPTONG	19,50
3 Sliptongetjes Kappertjes Citroen Peterselie	
3 Dover sole Capers Lemon Parsely	17,50
Kleine portie Small portion	
ZALM	19,50
Gebakken zalm Oesterzammen Groene asperge sjalotvinaigrette	
Baked salmon Oyster mushrooms Green asparagus vanaigrette of shallot	
DORADE	20,50
Doradefilet Paella Tomatenvinaigrette Limoenaioli	
Snapper Paella Tomato vinaigrette Lemonaioli	
KABELJAUW	20,50
Gebakken kabeljauw Geroosterde venkel Pastinaakcrème Beurre blanc	
Baked Codfish Roasted fennel Parsnipcream Beurre blanc	
ZEETONG	32,50
Traditioneel 700 gram Boter en peterselie	
Traditional sole 700 grams Butter and parsely	
ZEETONG PICASSO	33,50
Warm fruit Gember Banaan	
Warm fruit Ginger Banana	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet, gebakken aardappelen, verse warme groente, appelmoes en een rauwkostsalade.

Alle garnituur kunt u naar wens bijbestellen.

Wenst u rijst, puree of een extra groente, laat u het ons dan even weten.

All of our main dishes are served with fries, pan fried potatoes, hot vegetable, applesauce and a salad.

All garnishes can be ordered as required. Would you like rice, mashed potatoes or an extra vegetable, please inform your waiter.

Vegetarische gerechten

SPAANSE TORTILLA	17,50
Aardappel Ui Ei Knoflook Geroosterde groenten Potato Onion Egg Garlic Roasted vegetables	
ENSEMBLE DE VEGGI	17,50
3 vegetarische gerechten 3 small vegetarian dishes	
RISOTTO	17,50
Carnalori rijst Paddenstoelen Oude kaas Lavas Spinazie Cashewnoten Carnalori rice Mushroom Old cheese Lavas Spinach Cashews	

Grill gerechten

MIXED GRILL 'DE LUXE' (450 gram)	23,50
Steak Varkenscarré Filet van maïskip Runderburger Steak Porc fillet Chickenfillet Beefburger	
SUPER SATÉ	19,50
Kipspies Peultjes Kroepoek Satésaus Chickenskewer Green beans Prawn crackers Satay sauce	
VARKENSTRIBSTUK	22,50
300 gram Varkensrib Tagliatelle Gedroogde ham 300 gram Cutlet Tagliatelle Dry cured ham	
ENTRECOTE	22,50
250 gram lendebeefstuk Kruidenboter 250 grams Sirloin steak Garlic butter	

Vleesgerechten

BOERENSCHNITZEL	19,50
Varkensfilet Gebakken uien Spek Champignons Porc Onion Bacon Mushrooms Kleine portie Small portion	15,50
CORDON BLEU	19,50
Gevulde varkensfilet Ham Kaas Porc fillet Ham Cheese	
CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)	47,50
450 gram ossenhaas Roerbak groente Gepofte aardappel Saus naar keuze 450 grams fillet steak Stir fried vegetables Jacket potato Sauce of choice	
MAÏSKIP	19,50
Roergebakken maïskip Krielaardappel Zilverui Champignonroomsaus Stir fried chicken Baby potatoes Silver onion Mushroom cream sauce	
KALFSLEVER	19,50
Kalfslever Ingelegde witte kool Krenten Elstar appel Rode wijnjus Veal liver White cabbage Currants Apple Red wine gravy	

Uiteraard serveren wij ook:

Biefstuk van de haas met saus naar keuze 26,50*

Schnitzel met saus naar keuze 18,75*

* Deze gerechten zijn te bestellen met
Stroganoffsaus – pepersaus – champignonsaus – satésaus – bearnaisesaus – rode wijnsaus of in
combinatie met gebakken champignons of champignons en uien

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, friet, verse warme
groente en rauwkostsalade. Alle garnituur kunt u naar wens bijbestellen.

Desserts

TIRAMISU	8,50
Cacao Caramel Vanille roomijs Lange vingers Cocoa Caramel Vanilla icecream Sponge finger	
SORBET	8,50
De van der Valk Klassieker The “ van der Valk “ classic	
BANANASPLIT	7,50
Gecarameliseerde banaan Kokosschuim Bananenijs Caramelized banana Coconutfoam Banana icecream	
KLEIN IJSJE “OM MEE TE DOEN”	8,50
Roomijs Vers fruit Slagroom Ice cream Fresh fruit Whipped cream	
CRÈME BRÛLÉE	8,50
Gebrande vanille crème Witte chocolademousse Pistache roomijs Trinity cream White chocolate mousse Pistachio ice cream	
DAME BLANCHE 3.0	8,75
Vanille roomijs Slagroom Warme chocoladesaus Vanilla ice cream Whipped cream Hot chocolat	
GRAND DESSERT (voor 2 personen)	19,50
Zoete mondvermakers Sharing dessert	
KAAS	8,75
5 regionale kazen “Reestlander” port 5 kinds of local cheese “Reestlander” ruby portwine	

Speciale koffie's

FRYSKE KOFJE	8,50
Sonnema Berenburg Koffie Slagroom Fryske dumkes Crouton van Fryske Sûkerbôle Chocola Sonnema Berenburg Coffee Whipped cream Frisian Dumkes Frisian Sûkerbôle crouton Chocolate	
DEGUSTATION	8,50
Likeurtjes Chocolade Koffie of thee Liqueurs Chocolate Coffee or tea	
IRISH COFFEE	7,50
Irish whiskey Koffie Slagroom Irish whiskey Coffee Whipped cream	
SPANISH COFFEE	7,50
Licor 43 Koffie Slagroom Licor 43 Coffee Whipped cream	
KOFFIE THEE	3,75
Koffie of thee Bonbons Coffee or tea Chocolate	
MUNTTHEE	3,10
Verse muntthee Honing Fresh mint tea Honey	
GEMBERTHEE	3,10
Verse gemberthee Honing Fresh ginger tea Honey	

restaurant

Maximus

wijnkaart

VALK IN DE WERELD

VALK IN ZUID AFRIKA

Chenin Blanc | 2017

De Chenin-druif geeft in het ideale Zuid-Afrikaanse klimaat een vriendelijke wijn met aroma's van wit fruit en een frisse, zachte en milde smaak.

Cabernet Shiraz | 2017

Een volle, rijke, donkerrode wijn met aroma's van bramen en kersen. Zacht en mild in de afdronk.

VALK IN CHILI

Chardonnay | 2017

Luxe, zuivere Chileense Chardonnay met een perfecte balans tussen rijkdom en frisheid gemaakt van Vinas Viejas (oude stokken). De Central Valley in Chili staat bekend om haar vele mooie wijnen. Een ideale wijn om een etentje naar een hoger niveau te tillen.

VALK IN ITALIË

Pinot Grigio | 2017

Helder witgeel met groene glans. Levendige, fruitige neus met witte bloemen, groene appeltjes, citrus en witte pruim. Lekker sappig, strakdroog en zacht van smaak. Bijzonder zuivere witte wijn met ladingen citrus, aalbes en peer. Opwekkende, licht exotische Pinot Grigio met grip en spanning.

VALK IN SPANJE

Verdejo | 2016

Biologische wijn met een zacht en fris karakter. Rond en fruitig en met een heel klein verleidelijk zoetje.

Tempranillo | 2016

Biologische wijn met een heerlijk soepel en fruitig karakter. In de afdronk is hij fris en fruitig. Begeleider van pasta, gevogelte en gegrilde gerechten.



Alle bovenstaande wijnen

€ 3,50

€ 14,50

HUISWIJNEN WIT



Frankrijk - Sauvignon Blanc	3,75	18,50
Frankrijk - Chardonnay	3,75	18,50
Frankrijk - V.I.P. Valk in Provence - Wit (Vermentino)	4,00	20,50
Duitsland - Rheinhessen	3,75	18,50
Frankrijk - Graves Supérieur - Zoet	3,75	18,50

HUISWIJNEN ROSE

Frankrijk - Provence (Grenache)	3,75	18,50
Frankrijk - Provence Maison rosé	3,75	18,50
España - (Bobal) *Biologisch*	4,00	20,50

HUISWIJNEN ROOD

Frankrijk - Merlot	3,75	18,50
Frankrijk - Cabernet Sauvignon	3,75	18,50
Frankrijk - Graves Maison rouge - Zoet	3,75	18,50

Bubbel

Prosecco Frizzante Italiaanse Prosecco uit Veneto , fris door fruit met een krachtige bubbel.	5,50	22,50
Champagne de Castellane Brut Demi Sec Rose (Chardonnay/Pinot noir/Pinot Meunier) Frankrijk, Epernay	7,50	37,50
Pommery Brut (Chardonnay/Pinot noir/Pinot Meunier) Frankrijk, Epernay	12,50	49,50



- Pinot blanc réserve - Domaine Fernand Engel 2016** 22,50
Frankrijk, Elzas (Pinot blanc)
 Dit befaamde domein Fernand Engel is gelegen in het plaatsje Rorschwihr. De resultaten van de laatste jaren zijn verbluffend: wijnen die een toonbeeld zijn van zuiverheid, elegantie, finesse en evenwicht. Sinds enkele jaren wordt de bio-dynamische productiewijze toegepast. Eigen import.
- Pouilly Fumé - Henri Bourgeois 2017** 32,50
Frankrijk, Loire (Sauvignon Blanc)
 De bekende Henri Bourgeois maakt naast de alom bekende sancerre ook een prima kwaliteit pouilly fumé. De wijn heeft een typische stuivende aroma en is iets rijper van smaak.
- Sancerre 'Les Baronnes' - Henri Bourgeois 2017** 18,50 32,50
Frankrijk, Loire (Sauvignon Blanc)
 De bekende Henri Bourgeois wordt ook wel "Monsieur Sancerre" genoemd en maakt dit helemaal waar in deze wijn. De wijn heeft een typische stuivende aroma van groen fruit en citrus, de smaak is vol en geconcentreerd. Robert Parker gaf deze wijn 90 punten.
- Condrieu - Louis Cheze 2016** 42,50
Frankrijk, Rhône (Viognier)
 Groengeel van kleur, expressieve geur met nootmuskaat en veldbloemen. Sappig en fris van smaak met groene appel, abrikoos en wat kruidigheid verweven met een lichte houttoon. Mooie ronde lange afdronk.
- Chablis A.C. Les deux Rives - Olivier Leflaive 2015** 29,50
Frankrijk, Bourgogne (Chardonnay)
 Deze wijn komt uit het hart van de Chablis-regio. De druiven zijn afkomstig van gemiddeld 25 jaar oude wijnstokken die staat op beide oevers van de Sereinrivier, vandaar de naam Les Deux Rives, de twee rivierbanken.
- Saint-Veran - Louis Jadot 2015** 32,50
Frankrijk, Bourgogne (Chardonnay)
 Saint-véran is een kleine gemeente in de sub regio Mâconnais. Complexe aroma's van citrus, acacia. Krachtige rijpe smaak met een fijne lange afdronk, culinair bovendien veelzijdig inzetbaar.
- Cantina di Terlano – Winkl 2017** 49,50
Italy, Tentino - Alto Adige (Sauvignon blanc)
 Deze sauvignon komt van één enkele wijngaard. Door opvoeding op RVS tanks behoudt de wijn al het fruit die zo kenmerkend zijn voor een sauvignon. De wijn rust 6 maanden



Emil Bauer - Riesling 'No sex, no drugs, just Riesling ' 2017 Duitsland, Pfalz (Riesling) De gebroeders Bauer maken langzaam aan faam met hun excentrieke wijnen waarvan de etiketten zeer gewaagd zijn. Verrassend genoeg is deze riesling kwalitatief van een zeer hoog niveau. Fris, zuiver en karakteristiek rijp.	27,50
Belondrade Y Lurton - Didier Belondrade 2016 Spanje, Rueda (Verdejo) Unieke witte wijn gemaakt van 100% Verdejo door de bekende Didier Belondrade, de speciale rijping van 10 maanden op eikenhout en 6 maanden op fles geeft deze wijn een kruidige, volle smaak en een zeer lange, intensieve afdronk. Robert Parker schreef: "Een van de beste droge witte wijnen van Spanje". Eigen import.	39,50
Bramito del Cervo - Piero Antinori 2016 Italië, Umbrië (Chardonnay) Markies Piero Antinori is een begrip in de wijnwereld en een garantie voor kwaliteit. Deze wijn is het kleine broertje van de Cervaro en is afkomstig van de beroemde wijngaard rond Castelli della Sala, welke uitstekend geschikt is voor een goede Chardonnay. Een lichte houtrijping zorgt voor een zachte elegante smaak met mooie vanille tonen en een goede balans	34,50
Weingut Topf - Grüner Veltliner 2017 Oostenrijk, Kamptal (Grüner Veltliner) Fraaie groengele kleur, nuances van rijp wit fruit, anijs, tabak en een lichtkruidige elegante smaak.,	26,50
1685 grande cuvée - Boschendal 2017 Zuid-Afrika, Stellenbosch (Sauvignon Blanc) Uit het mooie en vertrouwde Stellenbosch komt deze prachtige wijn. Naast aroma's van tropisch fruit en limoen is de smaak door de korte houtrijping romig maar ook uitgesproken fris.	27,50
Chardonnay reserve - Bodegas Salentein 2017 Argentinië, Mendoza (Chardonnay) Bodegas Salentein is in 1992 opgericht door de Nederlandse zakenman Mijndert Pon. De zeer opvallende Bodega heeft de vorm van een kruis waarin de wijnen 8 meter onder de grond in houten vaten liggen te rijpen in een ruimte die doet denken aan een amfitheater. Deze 'krachtpatser' is gemaakt van 100% chardonnay en is opgevoed op eikenhout, deze wijn heeft tonen van noten, boter en vanille.	29,50



Chassagne Montrachet - Louis Jadot 2015

55,00

Frankrijk, Bourgogne (Chardonnay)

Het bekende bourgognehuis Louis Jadot bouwt aan de toekomst. Deze verfijnde 'Le Montrachet' is zeer krachtig en rijk aan smaak. In het bouquet aroma's van rijp witfruit en subtiele vanilletonen door rijping op eikenhout

Chardonnay Carmel Valley - Bernardus 2015

39,50

Verenigde-Staten, Californië (Chardonnay)

Zakenman en landgenoot Ben Pon volgde zijn droom en kocht in 1989 een stuk land in Californië waarop hij zijn 'Bernardus Winery' startte.

Naast goede rode wijnen maakt hij ook zeer goede witte wijnen zoals deze houtgerijpte Chardonnay. De wijn geurt heerlijk naar acacia en tropisch fruit, heeft een kruidige, volle smaak en een zeer lange prettige afdronk.

Met recht 'Hollands Glorie'!

WIJNKAART ROSE

Château Miraval rosé - Pitt-Jolie-Perrin 2017

37,50

Frankrijk, Provence (Grenache, Cinsault, Syrah en Rolle)

De inmiddels beruchte rosé van Miraval staat onder supervisie van de familie Perrin. Miraval staat voor kwaliteit rosé, deze rosé heeft fijne zuren, met in de neus tonen van rood fruit. In de afdronk verse aardbeien en een klein boter babbelaartje.

De Casta Rosado - Miguel Torres 2016

22,50

Spanje, Penedés (Garnacha/Cariñena)

Één van de meest gewaardeerde en gedronken Rosé wijn van Nederland en een vaste waarde op onze wijnkaart. Zachte frisse toegankelijke smaak, mild droge afdronk.



- Ventoux rouge - Famille Perrin 2016** 37,50
Frankrijk, Rhône (Carignan/Cinsault/Grenache/Syrah)
In de loop van de vijf generaties heeft de familie Perrin diverse wijngaarden verworven met de beste terroirs in de zuidelijke Rhônevallei. Deze wijngaarden worden beheerd en gevinifieerd volgens dezelfde principes en overtuiging als Château de Beaucastel. In de neus aroma's van klein, roodzwart fruit en rozijnen. In het smaakpalet tonen van zwarte bessen, bramen en een lichte kruidigheid.
- Chateauneuf du Pape - Jerome Qiuot 2014** 33,50
Frankrijk, Rhône
Al 75 jaar een begrip op onze wijnkaart en nog steeds bijzonder! Deze altijd betrouwbare Chateauneuf is gemaakt van maar liefst 13 verschillende druivensoorten waarvan Grenache en Syrah de voornaamste zijn. De wijn heeft een mooie karmijnrode kleur, aroma's van rijpe bramen en leer en een evenwichtige soepele smaak met afgeronde tannines.
- Mâcon rouge - Louis Jadot 2017** 27,50
Frankrijk, Bourgogne (Pinot Noir - Gamay)
Het bekende bourgognehuis Louis Jadot produceert in de sub regio Maconnais frisse rode wijnen. De druiven worden vergist op roestvrijstalen cuves om zoveel mogelijk fruit in de wijn te behouden. Geurt en smaakt naar rood fruit met genuanceerde aardse tonen en kruidigheid.
- Château Rozier 2014** 30,50
Frankrijk, Bordeaux (Merlot)
Al tientallen jaren is deze wijn uit de Saint Emilion een vaste waarde op onze wijnkaart en zeer gewaardeerd door onze gasten vanwege de uitstekende prijs / kwaliteitverhouding. Een bijna 100% Merlot wijn met een fraaie romige en toegankelijke volle smaak. Van harte aanbevolen. Eigen import.
- Chateau Poujeaux 2011** 45,50
Frankrijk, Bordeaux (Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot)
Deze bekende Medoc is absoluut van Grand Cru kwaliteit! Diep donkerrode kleur, aroma's van rijp zwart fruit en vanille. De smaak is vol, complex en met de zachte tannies mooi in balans. Eigen import.

**Brunello di Montalcino DOCG - Castello Banfi 2013**

45,00

Italië, Toscane (Sangiovese grosso)

Brunello di Montalcino is een bijzonder wijng gebied, maar binnen Brunello is Banfi een bijzonder wijngoed. Op het landgoed van maar liefst 2830 hectare is zo'n 800 hectare wijngaarden aangeplant, waarmee Castello Banfi meteen verreweg de grootste en belangrijkste producent is van Brunello di Montalcino

Barolo Luigi Einaudi 2015

79,50

Italië, Piemonte (Nebbiolo)

De wijngaarden liggen op 300 meter hoogte op een helling met een zuidoostelijke positie. De rijping van 30 maanden vindt plaats in zowel barriques als in grote eikenhouten vaten. Daarna rijpt de wijn nog minstens 6 maanden op fles. Complexe, granaatrode wijn met oranje reflecties. Intens bouquet van zwart fruit, leer, teer, tabak, kreupelhout, drop en specerijen. De smaak is vol en geconcentreerd.

Gaja Sperss 2013

89,50

Italië, Piemonte (Nebbiolo)

De naam van het beste deel van de wijngaard, totaal twaalf hectaren heeft de naam "Sperss", in plaatselijk dialect het begrip voor nostalgie.

Sperss is een fantastische nebbiolowijn met een puntje barbera die na drie weken koele inweking en vergisting, gevolgd door 12 maanden opvoeding op barriques en een aansluitende achttien maanden lagering op eiken een wonderlijk mooi samenspel levert van aroma's.

Indrukken van geconcentreerde vruchten, zachte tannines en kruiden naast tonen van teer, drop en truffel.

Te serveren bij groot wild, rood vlees, bereidingen met paddenstoelen of truffels en harde kazen.

Claret - Francis F. Coppola 2015

33,50

Verenigde-Staten, Californië (Cabernet Sauvignon/Petit Verdot)

Dé wijn van de regisseur van 'The Godfather'. Deze 'Black label claret' uit de diamond collection is een ode aan de bordeaux. Robuuste complexe wijn, rijke tannine met aroma's van vijgen, hout en kersen. In de smaak veel rood fruit, cassis en tonen van vanille.

1685 Grande Cuvée - Boschendal 2016

30,50

Zuid-Afrika, Stellenbosch (Shiraz)

Uit de premium serie 1685 komt deze bekende rode wijn uit Stellenbosch. De wijn heeft een donkerrode kleur, aroma's van zwarte kersen, moerbei en specerijen. Dit komt ook weer terug in de fraaie rijpe smaak evenals de vanilletonen die vanwege de houtrijping in goede balans overkomen.