

Grand Café
PAAL 26

OPENINGSUREN

Paal26 is alle weekdays open vanaf 10.00u. Weekend en feestdagen vanaf 11.30u

Keuken is alle dagen open vanaf 11.30u tot 22.00u

Sluitingsuur: zondag t.e.m. donderdag om 23.00u – vrijdag & zaterdag om 0.00u

WiFi zone – draadloos internet

EET!KET – kindvriendelijk restaurant

Wiresto Horecagroep

Wij stellen graag onze zalen ter beschikking voor uw seminarie, meeting of andere feestelijkheden. Vraag naar onze brochure met verschillende mogelijkheden om een feest of seminarie te organiseren.

Volg ons op Facebook / Twitter / Instagram.

Cadeaubonnen verkrijgbaar.

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck, brut Réserve – 75cl. 95.00

fles om mee te nemen 47.50

Reims - Champagne AC

De langere lageringsperiode resulteert in complexe aromatische geurnuances en een uitgebalanceerde, goed tot ontwikkeling gekomen wijn. De belletjes zijn uitermate fijn en gracieus. In de neus mineralen gevolgd door fruitige aroma's van vijgen en morellen. In de mond zeer levendig met fijne zuren en vers rijp fruit van perzik, zuidvruchten en appeltjes.

PROSECCO

Prosecco "Frizzante Spago", Marsuret, Italia 30.00

fles om mee te nemen 12.00

In de neus aroma's van bloemen en fruit (appeltjes), verder delicaat. De Prosecco heeft een fruitige en frisse smaak, en is goed in balans. Ideaal als aperitief en goed te combineren met lichte visgerechten.

glas 6.00

CAVA

Cava Brut Reserva, Zeta, Espana 35.00

fles om mee te nemen 14.00

Een aangenaam alternatief voor Champagne! Deze Cava is rijk en romig van smaak met fijne bubbels.

glas 7.00

KELDER

Vraag naar onze tijdelijke suggestie champagnes en wijnen per fles.

ROSE WIJN

"Les Chênes", Cinsault & Syrah, Métairie, Pays d'Oc, France (rosé) 23.00

fles om mee te nemen 10.00

Proefnotitie: *Deze Rosé is zalmkleurig en heeft een aroma van aardbeien. De wijn is verfrissend en elegant.*

Info: *Het domein is sinds 1995 gevestigd in de Languedoc. De wijngaarden liggen in de hoger gelegen gebieden en hebben verschillende terroirs mogelijke smaakconcentratie te krijgen. De belangrijkste doelstelling is om elk jaar opnieuw een constante en optimale kwaliteit te krijgen. Dit resultaat tracht men te krijgen door moderne vinificatie (wijnbereiding) processen toe te passen en de wijn in kleinere vaten te lagere dan gebruikelijk is. Vervolgens worden er, ook voor de cépage (druivenras) wijnen, blends gemaakt van tenminste 3 wijnen van verschillende bodems. Hierdoor zijn de wijnen allemaal zeer goed en constant van kwaliteit, precies passend bij de vraag van de huidige consument. Korte schilnweking gevolgd door een alcoholische fermentatie in roestvrijstalen vaten.*

Herkomst: *Languedoc*

Druivensoort: *85% Cinsault en 15% Syrah*

glas 5.00

25cl 8.40

50cl 16.70

WITTE WIJN

Brandvlei, Chenin blanc, Worchester, South-Africa (droog) 20.00

fles om mee te nemen 8.00

Proefnotitie: *Deze enorm populaire druif geeft een zachte, milde en fruitige wijn. Een zeer verfrissend glas wijn, licht droog met aangename zuren.*

Info: *Het gebied rond Worchester is één van de oudste en één van de grootste wijnggebieden van Zuid-Afrika. Ongeveer 20% van het wijnbouwareaal bevindt zich binnen dit gebied. Het klimaat is hier zeer warm en droog, het merendeel van de wijngaarden moet dan ook bevoeid worden. De oogst geschiedt zowel manueel als machinaal. De alcoholische fermentatie (een proces waarbij bacteriën, schimmels en gisten gebruikt worden om een voedingsmiddel te maken) vindt plaats onder gecontroleerde temperaturen.*

Herkomst: *Zuidelijk van het stadje Worchester (uitgesproken in Zuid-Afrika als "Woester"), in het wijnggebied Breede Rivier.*

Druivensoort: *100% Chenin Blanc. Liefst 25% van het wijngaardareaal in Zuid Afrika is aangeplant met dit druivensoort!*

glas 4.00

25cl 6.70

50cl 13.40

Sauvignon de Touraine, Domaine Gibault, Loire, France (droog/fruitig) 23.00

fles om mee te nemen 9.20

Proefnotitie: *Zeer aromatische wijn met een optimale fruitconcentratie. In de neus aroma's van groene appeltjes en buxus. Heel fris, sappig en smakelijk.*

Info: *Pascal Gibault vormt al de derde generatie op het familiedomein. Hij wordt bijgestaan door zijn vrouw Daniëlle en door zijn broer Bernard. Het domein is gelegen in het dorp Noyers sur Cher. De wijngaarden met een oppervlakte van ca. 18 ha. liggen langs de oevers van de Cher, in het hart van de appellatie (Aanduiding op etiket van Franse wijn waardoor de plaats van herkomst wordt gegarandeerd, waarbij de bodem, het klimaat, de druivensoorten en de diverse verplichtingen zoals minimale alcoholpercentage, maximale opbrengst per hectare, snoeimethode en vinificatievoorwaarden etc. van belang zijn). De bodem bestaat uit kleigrond met kalk voor de rode druiven en uit zandgronden voor de witte druiven. De oogst geschiedt volledig manueel en de druiven worden streng geselecteerd. Een lange vinificatie op lage temperatuur.*

Herkomst: *Touraine AC*

Druivensoort: *100% Sauvignon Blanc*

glas 4.60

25cl 7.70

50cl 15.40

Château du Haut Mayne, Saint-Croix-du-Mont AC, Moelleux (zoet) 30.00

fles om mee te nemen 12.00

Proefnotitie: *Château du Haut Mayne is een volle, rijke wijn met een licht bittertje in de afdronk. De Sémillon druif zorgt voor een solide structuur, die dan weer zorgt voor elegantie naarmate de wijn ouderet.*

Info: *Château du Haut Mayne is gelegen in Sainte-Croix-du-Mont en is de tweede cuvée van Château des Mailles. Château des Mailles is sinds 1734 eigendom van de familie Larrieu. Het wijngaardareaal is 5 ha groot. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 60 jaar oud en staan aangeplant op een bodem van kalk en klei. De wijngaarden hebben een zuidelijke expositie en kijken uit over de Garonne.*

Herkomst: *Sainte-Croix-de-Mont AC*

Druivensoort: *90% Sémillon, 5% Sauvignon en 5% Muscadelle*

glas 6.00

25cl 10.00

50cl 20.00

Alto Palena, Chardonnay Reserva, Leyda Valley, Chile (droog) 30.00

fles om mee te nemen 12.00

Proefnotitie: *In de neus intense aroma's van ananas, citrus en een heel zachte hint van vanille. De eerste aanzet is levendig en verfrissend, gevolgd door volle romige tonen, die zorgen voor een lange, intense afdronk.*

Info: *Van oudsher dateert het domein uit 1879. Het was destijds het eerste bedrijf dat mousserende wijnen in Chili en Zuid-Amerika maakte. Meer dan 100 jaar later start het bedrijf eveneens met het produceren van stille wijnen. Het bedrijf bevindt zich in Curico Valley t.w. Lontue en heeft een schat aan wijngaarden. De kwaliteit van de terroir komt tot uitdrukking in de wijnen die worden geproduceerd. Men plukt de oogst manueel in april en is onderhevig aan een strenge selectie. Moderne vinificatie onder gecontroleerde temperaturen. De helft van de wijn vergist in houten vaten en de andere helft in roestvrijstalen vaten. Geen malolactische gisting. Na de alcoholische gisting rijpt de wijn gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten (50%) en roestvrijstalen vaten (50%).*

Herkomst: *Valle de Leyda D.O.*

Druivensoort: *100% Chardonnay*

glas 6.00
25cl 10.00
50cl 20.00

Chablis, Domaine Jean Collet, Bourgogne, France 41.00

fles om mee te nemen 18.20

Proefnotitie: *Deze Chablis heeft een intens bouquet van rijpe en exotische tonen. In de mond vol, zacht en sappig, gevolgd door een lange afdronk met veel finesse. Complexe wijn!*

Info: *Sinds 1792 heeft de familie Collet zich van generatie op generatie toegewijd aan hun wijngaarden en het werk aan de wijnstokken. In 1952 startte Jean Collet Domaine Jean Collet met destijds 61 are wijngaarden. In die tijd werd de volledige oogst nog als bulk verkocht aan Négociants. In 1954 nam hij de stap om een deel van zijn oogst zelf te bottelen, gevolgd door export naar de USA in 1959. Gilles, de zoon van Jean vergezelde zijn vader in 1979, waarna de naam gewijzigd werd in Jean Collet et Fils. Het wijngaardareaal was toen 15 ha. Gilles' zoon Romain vertegenwoordigt de 4e generatie en is sinds 2009 verantwoordelijk voor de vinificatie op het domein. Het domein en de kelders bevinden zich in het hart van Chablis. De familie Collet combineert moderne technologieën met de eeuwenoude tradities van wijn maken. Collet maakt bijzonder elegante wijnen, gekenmerkt door een erg mooie gele kleur met een groene glans. Al zijn wijnen bevatten veel finesse! De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken die aangeplant staan in de Montmains wijngaarden zijn 25 jaar oud en staan aangeplant op een bodem, die bestaat uit lagen van kalk en klei. Koude schilnweking, waarna er een temperatuur gecontroleerde fermentatie plaatsvindt in roestvrijstalen vaten. De wijn blijft rijpen "sur lie" tot aan de botteling, die jaarlijks in juli geschiedt na de oogst.*

Herkomst: *Chablis AC*

Druivensoort: *100% Chardonnay*

Givry 1er Cru Champ Nalot, Domaine Parize, Bourgogne, France **51.00**

fles om mee te nemen **22.70**

Proefnotitie: *In de neus aroma's van klein zwart en rood fruit, aangevuld met licht getoaste tonen. De smaak is soepel met mooi versmolten tannines. Een wijn met veel aroma en finesse. Lange, intense afdronk!*

Info: *Givry is een wijndorp in de Côte Chalonnaise (zuidelijke Bourgogne), op enkele kilometers westelijk van de stad Chalon-sur-Saône. Domaine Gérard & Laurent Parize maakt reeds 6 generaties Bourgogne wijnen. In 1946 werd Givry een officiële appellatie en sinds die tijd is Gérard gestart met het herplanten van de wijngaarden. Zoon Laurent is in de voetsporen van zijn vader getreden en het wijngaardareaal bedraagt op dit moment 7,5 ha. 5 ha. is beplant met Pinot Noir en de overige 2,5 ha. met Chardonnay. Zowel hun rode als hun witte wijnen behoren tot de absolute top uit deze gemeente. De stokken hebben inmiddels een respectabele leeftijd van 35-50 jaar. De oogst geschiedt volledig manueel en de druiven worden uiterst streng geselecteerd en grotendeels ontsteelt.*

Herkomst: *Givry AC*

Druivensoort: *100% Pinot Noir*

Pouilly Fuissé, Jean Rijckaert, Bourgogne, France **55.00**

fles om mee te nemen **24.40**

Proefnotitie: *In de neus aromatisch met typische Sauvignon aroma's zoals buxus en citrus. De rijpe appel is eerder discreet, maar in de mond proeven we een volle, vrij vette Chardonnay, met smaken van gele appel, ananas en typische botertonen. Een rondborstige wijn, met toch voldoende frisheid in de afdronk. De wijn heeft karakter, een goede structuur, is fruitig en erg smaakvol!*

Info: *Régine en Jean Rijckaert maken sinds 1998 hun eigen wijn van hun domein gelegen tussen de wijngaarden in het zuiden van de Bourgogne. Zij bezitten 4 ha. wijngaarden in de omgeving van Mâcon. Deze witte wijnen werden al snel een wereldwijd succes!*

Herkomst: *Pouilly-Fuissé AC*

Druivensoort: *100% Chardonnay*

Meursault "Sous La Velle", Domaine Rémi Jobard, Bourgogne, France **86.00**

fles om mee te nemen **43.00**

Proefnotitie: *Een uitmuntende wijn voor een gewone Village wijn. Een intens bouquet van honing, zuivel en bloesem. Krachtig, complex en breed in de mond met veel aroma's van geel rijp fruit.*

Info: *Het domein ligt onderaan de heuvel op klei en grind en is ongeveer 220 meter lang. Het is een wijngaard geplant in 1930 met een oppervlakte van 1 ha. 39 a. Dit geeft regelmaat en vergelijkbare rendementen van het ene jaar op het andere, ongeacht de weersomstandigheden. Deze wijngaard is zeer gezond. Meursault is de witte Bourgogne die misschien wel het meest tot de verbeelding spreekt. Het zijn rijke, krachtige witte wijnen. Hoewel Meursault officieel geen Grand Crus kent zijn de beste wijnen van de 1er Cru akkers, Genevrières, Charmes en Perrières van een zelfde niveau.*

Herkomst: *Bourgogne, Côte de Beaune*

Druivensoort: *100% Chardonnay*

Langhe Arneis, Cristina Ascheri, Piemonte, Italia 31.00

fles om mee te nemen 13.80

Proefnotitie: *In de neus aroma's van fruit, bloemen en specerijen. Deze droge witte wijn is elegant, delicaat en licht verteerbaar.*

Info: *Van origine waren de Giacomo Ascheri Cellars gelegen in La Morra. In deze regio bestaat nog steeds een dorp dat Ascheri heet. Hier werden begin 19e eeuw de eerste wijnstokken aangeplant en de eerste wijnen geproduceerd. Vandaag de dag bezit Ascheri 3 verschillende domeinen. De oogst gebeurt volledig manueel. Het tijdstip waarop de oogst plaatsvindt is cruciaal en geschiedt medio september. Fermentatie onder gecontroleerde temperaturen van 18 graden Celsius gedurende 10 dagen, gevolgd door 4 maanden rijping in roestvrijstalen vaten. Na botteling rust de wijn nog 2 maanden op fles.*

Herkomst: *Langhe DOC*

Druivensoort: *100% Arneis*

Verdeca, Masseria Pietrosa, Puglia IGT, Italia 26.00

fles om mee te nemen 11.60

Proefnotitie: *Stuivende aroma's van witte bloemen, groene appels en honing. Deze verfrissende Verdeca is rijk en heeft rijpe tonen samen met een natuurlijke, plezierige mineraliteit.*

Info: *Masseria Pietrosa in Puglia is gelegen in San Marzano en werd in 1962 opgericht. De wijnen worden gemaakt door Filippo Baccalaro en zijn typerend voor de terroir. De uitmonstering van de wijnen is zeer stijlvol! De bodem bestaat hoofdzakelijk uit klei en de oogst geschiedt volledig manueel in de tweede helft van augustus. Prefermentatie en schilnweking gedurende 24 uur. Alcoholische fermentatie in barriques van Frans eiken, waarna de wijn nog 3 maanden in barriques rijpt.*

Herkomst: *Puglia IGT*

Druivensoort: *100% Verdeca*

Domein Pietershof, Chardonnay, Voerstreek, Vlaamse Landwijn, België 46.00

fles om mee te nemen 20.40

Proefnotitie: *De wijn heeft een mooie heldere kleur met een neus van verse citrusvruchten, rode appel en roze pompelmoes. Enorm sappig in de mond met een mooie mineraliteit en overwegend aroma's van citrusvruchten aangevuld met impressies van kweepeer.*

Info: *Het Pietershof vinificeert voornamelijk witte wijnen van de klassieke druivenrassen zoals Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris en Auxerrois. Kenmerkend voor alle wijnen van het Pietershof is de zuiverheid en mineraliteit. Op de prestigieuze proeverijen scoort het Pietershof meer dan gemiddeld en eindigt vaak in de hoogste regionen. De wijngaard met een oppervlakte van 2 ha is gelegen aan het Krindaal, een kronkelende doorgaande weg van De Plank naar Sint Martens- en Sint Pietersvoeren. Met een zonovertogen zuidhelling, aan de noordzijde omzoomd door een dichte bosrand, spreken we hier van een ideale situering van deze wijngaard. Niet alleen de ligging, maar ook de bodem van silex en kalkzandsteen is vrijwel optimaal. Deze kalkrijke bodem, die 70 miljoen jaar geleden werd gevormd door de toenmalige zee die Europa bedekte, verleent de wijnen de zo geliefde mineraliteit. In mooie zomers worden de talrijke dikke silexstenen opgewarmd door de zon en geven, na zonsondergang, hun warmte af aan de druiven die zich daarna nog urenlang koesteren aan deze 'aardwarmte'. Alhoewel ons klimaat zeer wisselvallig en onvoorspelbaar is, biedt het microklimaat in de wijngaard, gemiddeld genomen over het hele seizoen genoeg warmte om de druiven te doen rijpen. Op de hiernaast afgebeelde foto ziet u fossielen van zee-eegels en pijlstaartinktvis, overblijfselen van het ondiepe deel van de zee die miljoenen jaren geleden de wijngaard bedekte.*

Herkomst: *Voerstreek*

Druivensoort: *100% Chardonnay*

Mavum 'Pinot Grigio – Pinot Nero', Maurizio Martino, Delle Venezie, Italia **23.00**

fles om mee te nemen **10.20**

Proefnotitie: *Aantrekkelijk bouquet met tonen van appel, citrusvruchten, abrikozen en peren. De rijke smaak is fris en de afdronk is lang, smakelijk en mineralig.*

Info: *Opgericht in 1878 door Terence Biscardo. Als Veronese wijnhandelaar ontwikkelde hij het bedrijf in de eerste decennia van de 20e eeuw. Het wijnhuis is gelegen in San Bonifacio te Verona. Vandaag zijn het de erfgenamen van deze traditionele familie, Maurizio en Martino Biscardo die het bedrijf leiden. Zij streven steeds naar kwalitatieve verbeteringen om het merk en de faam van hun familie sterker naar voor te doen komen. We hebben in deze cuvée van Pinot Grigio en Pinot Nero druiven de kenmerken van de delicatessen en geur gecreëerd. Pinot Grigio is één van de meest bekende druiven ter wereld en het is synoniem van Italië. Onze Pinot Grigio heeft zijn oorsprong door 10-15 jaar oude wijngaarden, deels gelegen op de vlakte met kalkhoudende grond en deels op de heuvels. Deze bijzondere lokalisatie geeft de wijn een delicate mineraliteit, een belangrijke structuur en typische parfums. Pinot Nero met een leeftijd tussen 15-20 jaar oude wijngaarden wordt verkregen uit een zeer zachte druk en een snelle scheiding van de druiven. Hierdoor wordt er delicaat wit druivensap verkregen dat wordt opgeslagen in roestvrijstalen tanks en onder gecontroleerde temperatuur wordt gegist en vermengd met de Pinot Grigio.*

Herkomst: Veneto

Druivensoort: 50% Pinot Grigio, 50% Pinot Nero

RODE WIJN

Feudi di San Marzano, Lamadoro Primitivo, Puglia, Italia **20.00**

fles om mee te nemen **8.00**

Proefnotitie: *Intense en langdurige aroma's van wild fruit, zwarte bessen, specerijen van basilicum en vanille in de neus. Een volle wijn, die zacht is en goed in balans. Een plezierig glas wijn met een fruitige afdronk.*

Info: *Geweldige druiven voor geweldige wijnen. Voortdurend is men op zoek naar de beste omstandigheden om deze mooie wijnen te produceren en te laten ouderen. De bodem bestaat voornamelijk uit klei met een gemiddelde diepte van 1 meter en de oogst geschiedt volledig manueel half september. Schilnweking gedurende 10 dagen en een alcoholische fermentatie onder gecontroleerde temperaturen. De wijn rijpt vier maanden in eikenhouten vaten.*

Herkomst: Primitivo di Manduria DOP

Druivensoort: 100% Primitivo

glas	4.00
25cl	6.70
50cl	13.70

Masseria Pietrosa, Salento IGP, Primavoce Negroamaro, Italia **23.00**

fles om mee te nemen 9.20

Proefnotitie: *Aroma's van wilde aardbeien, zwarte bessen, specerijen en tijm in de neus. Een volle wijn, die zacht is en goed in balans. Een plezierig glas wijn met een intense, fruitige afdrank.*

Info: *Masseria Pietrosa is in Puglia gelegen in San Marzano en werd in 1962 opgericht. De wijnen worden gemaakt door Filippo Baccalaro en zijn typerend voor de terroir. De uitmontering van de wijnen is zeer stijlvol! De wijngaarden bevinden zich op een hoogte van 100 meter boven zeeniveau. De bodem bestaat voornamelijk uit klei met een gemiddelde diepte van 1 meter en er staan 4.500 wijnstokken per ha aangeplant. De oogst geschiedt volledig manueel de tweede en derde week van september. Schilnweking gedurende 10 dagen en een alcoholische fermentatie onder gecontroleerde temperaturen. De wijn rijpt enkele maanden "sur Lie".*

Herkomst: Puglia IGT

Druivensoort: 100% Negroamaro

glas	4.60
25cl	7.70
50cl	15.40

Alto Palena, Syrah Reserva, Colchagua Valley, Chile **30.00**

fles om mee te nemen 12.00

Proefnotitie: *In de neus rijke aroma's van bessen, gekonfijt fruit, vanille en specerijen. De eerste aanzet is zoet en zwoel, gevolgd door zachte tannines en een lange afdrank.*

Info: *Van oudsher dateert het domein uit 1879. Het was destijds het eerste bedrijf dat mousserende wijnen in Chili en Zuid-Amerika maakte. Meer dan 100 jaar later startte het bedrijf eveneens met het produceren van stille wijnen. Het bedrijf bevindt zich in Curico Valley t.w. Lontue en heeft een schat aan wijngaarden. De kwaliteit van de terroir komt tot uitdrukking in de wijnen die worden geproduceerd. De oogst is manueel geplukt tussen 4 en 7 april en onderhevig aan een strenge selectie. Alle trossen worden ontsteelt, gevolgd door een schilnweking van 48 uur. De alcoholische fermentatie geschiedt in roestvrijstalen vaten en neemt 7 dagen in beslag. Gedurende de fermentatie 3 keer per dag batonnage. Na de alcoholische gisting rijpt de wijn gedurende 12 maanden in Franse (70%) en Amerikaanse (30%) eiken barriques.*

Herkomst: Valle de Colchagua

Druivensoort: 100% Syrah

glas	6.00
25cl	10.00
50cl	20.00

Les Hauts de la Gaffelière, St-Emilion, France **40.00**

fles om mee te nemen 17.80

Proefnotitie: *In de neus volop aroma's van bessen, chocolade en vanille. Een puur glas wijn, dat ondersteund wordt door zachte tannines en een mooie mineraliteit.*

Info: *Les Hauts de la Gaffelière heeft zich weten te profileren als een gedegen handtekening van Maison Malet Roquefort. In deze wijn vindt u de hoge kwaliteitsstandaard en ervaring van Maison Malet Roquefort zeker terug. De bodem bestaat uit combinatie van klei en kalk. De wijn krijgt een traditionele rode wijn vinificatie in roestvrijstalen vaten onder gecontroleerde temperaturen. Schilnweking gedurende 4 weken. Rijping in eiken barriques en grote houten vaten.*

Herkomst: Saint-Emilion A.C.

Druivensoort: De wijn is gemaakt van Merlot en Cabernet Franc.

Crozes Hermitage, Cuvée Particulière, Domaine des Rémizières, Rhône, France 43.00

fles om mee te nemen 19.10

Proefnotitie: *Een heldere, robijnrode kleur. De aanzet is aromatisch en romig, gevolgd door aangename tannines en een mooie, intense afdrank.*

Info: *Domaine des Rémizières is sedert 3 generaties familiebezit. Sinds 1973 geschiedt de volledige vinificatie op het domein zelf. Voorheen werden de druiven van 4 ha. wijngaarden nog naar coöperaties gebracht. Het wijngaardareaal bedraagt in totaliteit 30 ha. Het domein wordt geleid door Philippe en zijn dochter Emilie, afgestudeerd oenologe. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 45 jaar oud en de bodem bestaat uit een combinatie van klei en kalk. De oogst geschiedt volledig manueel. Traditionele vinificatie in gesloten thermo gereguleerde tanks, gevolgd door een rijping in houten vaten gedurende 15 maanden (demi-muids: 600 ltr).*

Herkomst: *Crozes Hermitage AC*

Druivensoort: *100% Syrah*

Rioja, Bodegas Sierra Cantabria, Selección, Tempranillo, Espana 25.00

fles om mee te nemen 11.10

Proefnotitie: *Erg fruitig karakter en lichte aroma's van toast en specerijen. Een goede balans tussen de tannines en zuren. Een lange aanhoudende afdrank.*

Info: *De bodega stamt uit 1740 en is prachtig gerestaureerd. De wijngaarden beslaan 65 ha. en bevinden zich in Laguardia, Labastide en San Vicente. De familie Eguren beheert het bedrijf nu al in de zesde generatie. De wijngaarden zijn opvallend goed gesitueerd en bijzonder goed verzorgd. Het hele bedrijf ademt een sfeer van vakmanschap uit. De bodem is een compositie van kalk en klei met een onderbodem van zand en gesteente. De druiven zijn afkomstig uit streng geselecteerde wijngaarden en de volledige oogst geschiedt manueel. Koude schilnweking gedurende 24 uur, waarna een alcoholische fermentatie 10 dagen onder gecontroleerde temperaturen. Malolactische gisting gedurende 8 dagen.*

Herkomst: *Rioja DOC*

Druivensoort: *100% Tempranillo*

Chianti "Vigna di Pallino" Tenuta Sette Ponti, Toscana, Italia 33.00

fles om mee te nemen 14.70

Proefnotitie: *Aroma's van fruit en bloemen. Sappige, verfrissende en plezierige wijn die goed in balans is.*

Info: *Tenuta Sette Ponti is eigendom van de familie Moretti (2de generatie) en is gelegen in het hart van Chianti. De aangeplante rode druivenrassen zijn: Sangiovese, Merlot en Cabernet Sauvignon en een heel klein percentage andere druiven. De wijngaarden zijn aangeplant tussen 1990 en 1997 en de wijnstokken staan op een bodem van klei en kalksteen. Vinificatie onder gecontroleerde temperaturen in roestvrijstalen vaten gedurende 10 dagen, gevolgd door een malolactische gisting van 5 dagen. De wijn rijpt in roestvrijstalen tanks en vervolgens op fles gedurende 2-3 maanden.*

Herkomst: *Chianti DOCG*

Druivensoort: *100% Sangiovese*

Barbera d'Alba "Fontanelle", Cantine Ascheri, Italia **41.00**

fles om mee te nemen **18.20**

Proefnotitie: *Een complex, intens bouquet van zwarte bessen, pruimen, gekonfijt fruit en specerijen. In de mond rond, vol van smaak en rijpe fruittonen met een verfrissende en smaakvolle afdronk.*

Info: *Van origine waren de Giacomo Ascheri Cellars gelegen in La Morra. In deze regio bestaat nog steeds een dorp dat Ascheri heet. Hier werden begin 19e eeuw de eerste wijnstokken aangeplant en de eerste wijnen geproduceerd. Vandaag de dag bezit Ascheri 3 verschillende domeinen. De oogst geschiedt volledig manueel in oktober. Fermentatie onder gecontroleerde temperaturen gedurende 10 dagen. De wijn rijpt in houten vaten van Slavonisch eiken (75% nieuw hout) gedurende 6 maanden. Daarna rijping op fles gedurende 4 maanden.*

Herkomst: *Barbera d'Alba DOC, Piemonte*

Druivensoort: *100% Barbera*

Rosso di Montepulciano, Vini Capoverso, Toscana, Italia **41.00**

fles om mee te nemen **18.20**

Proefnotitie: *Intense robijnrode kleur. De wijn heeft een levendig bouquet met veel aroma's van bloemen. Er is een goede balans tussen het fruit en de aanwezige tannines.*

Info: *Na haar academische opleiding besluit Adriana Avignonesi zich met passie toe te leggen op haar eigen wijngaarden. Daarbij probeert ze de lijnen van de natuur en van haar wijn producerende familie te volgen. De wijnstokken staan aangeplant op een bodem van tuf- en zandsteen met hier en daar wat kalk. De oogst geschiedt volledig manueel en de druiven zijn onderhevig aan een strenge selectieprocedure. De druiven worden handmatig geperst. Fermentatie in kleine roestvrijstalen vaten, gevolgd door een korte rijping in roestvrijstalen vaten. Daarna nog rijping op fles.*

Herkomst: *Rosso di Montepulciano D.O.C.*

Druivensoort: *Sangiovese en Canaiolo*

Brunello di Montalcino, Canalicchio di Sopra, Toscana, Italia **83.00**

fles om mee te nemen **41.50**

Proefnotitie: *De neus geurt verfrissend, fruitig en kruidig met elegante tonen van kersen en bessen. De aanzet is vol en zacht met fluweelzachte tannines en een lange, intense en aromatische afdronk.*

Info: *In 1962 werd Azienda Agricola Canalicchio di Sopra opgericht door Primo Pacenti. Het domein bevindt zich in het noordelijk gedeelte van de gemeente Montalcino. Canalicchio bezit 60 ha. grond, waarvan 15 ha. met wijngaarden is aangeplant en 2 ha. met olijven. Reeds 3 generaties wordt er met veel passie en kunde wijn geproduceerd en gebruikt men de meest nieuwe technologieën met respect voor oude tradities en de natuur. De wijnstokken staan aangeplant in twee verschillende zones in Montalcino, tw: Canalicchio di Sopra en Le Gode di Montosoli. De verschillen in ligging en bodem zorgen voor verschillende types Sangiovese, die in de kelders zorgvuldig samen versmolten worden tot een prachtig resultaat. De wijnstokken staan aangeplant op een bodem van klei, mergel en op bepaalde plaatsen lagen met kalk. De oogst geschiedt volledig manueel. Alcoholische fermentatie in roestvrijstalen vaten onder gecontroleerde temperaturen. De wijn rust nog 36 maanden in vaten van Slavonisch eiken van 25 hl. waarna de wijn nog 1 jaar op fles rijpt.*

Herkomst: *Brunello di Montalcino DOCG*

Druivensoort: *100% Sangiovese*

WATERS

Chaudfontaine (still / sparkling)	2.60
Chaudfontaine (still / sparkling) - liter	10.00
Vittel 0,5	6.00
San pellegrino 0,5	6.00

GEZOND - FRESH - HEALTHY

Natuur (sinaas / citroen / mix)	0.25	6.00
	0.5	11.00
Appletise		3.50
Almdudler		3.50
Minute maid (orange / tomaat / appel / appelkers / roze pomelmoes)		3.00

SOFT DRINKS

Coca cola (original / light / zero)	2.60
Fanta orange	2.60
Sprite	2.60
Nordic mist tonic	2.80
Tönisteiner (orange / citroen / vruchtenkorf / naranja)	3.00
Lipton ice tea regular	3.20
Schweppes (agrüm / soda)	3.20
Gini	3.20
Orangina	3.20
Cécémel	2.80
Fristi	2.80

BIER - VAT - DRAFT

Jupiler 25cl.	2.60
Jupiler 33cl.	3.40
Jupiler 50cl.	5.10
Leffe blond 33cl.	3.80
Leffe bruin 33cl.	3.80
Leffe royale – <i>alc. 7.5% vol.</i> 33cl. (juli-augustus)	4.30
Hoegaarden 25cl.	2.60
De koninck 25cl.	2.80
Karmeliet – <i>alc. 8% vol.</i> 33cl.	4.10

BEER - BOTTLES

Jupiler (alcoholvrij)	25cl.	2.50
Carlsberg		3.20
Hoegaarden rosé		3.20
Belle-vue gueuze		3.20
Rodenbach		3.20
Ter dolen blond – <i>alc. 6.1% vol.</i>	33cl.	3.70
Ter dolen donker – <i>alc. 7.1% vol.</i>	33cl.	3.70
Ter dolen kriek – <i>alc. 4.5% vol.</i>	33cl.	3.70
Vedett blond – <i>alc. 5.2% vol.</i>	33cl.	3.20

LEFFE

Blond – *alc. 6.6% vol.* 33cl. (van het vat) 3.80

Is een authentiek blond abdijbier waar een vleugje bitterheid doorschemert, lekker op elk uur van de dag. Zachte toetsen van vanille en kruidnagel.

Bruin – *alc. 6.5% vol.* 33cl. (van het vat) 3.80

Is een authentiek abdijbier met een diepe, herfstbruine kleur en een volle, lichtzoete smaak, beiden te danken aan de donker gebrande malt. Gebrande aroma's zijn van bitter tot karamel.

Ruby – *alc. 5% vol.* 33cl. (maart-april) 3.80

Is een robijnrood, verfrissend bier dat ontstaan is uit de unieke combinatie tussen het abdijbier, een fijne toets van hout en het delicate aroma van rode vruchten en rozenhout.

Radieuse – *alc. 8.2% vol.* 33cl. (januari-februari) 4.30

Is een amberkleurig abdijbier, rijk aan aroma's en heerlijk verfijnd met citrusvruchten en korianderzaadjes. Een heel complex bier voor de echte fijnproevers.

Tripel – *alc. 8.5% vol.* 33cl. (september-oktober) 4.30

Is een authentiek blond abdijbier met karakter, dat nagist in de fles dankzij het hoge gehalte aan gist. Een bier met een rijk geschakeerd aroma. Krachtig en bitter met de verfijnde smaak van kruidnagel.

Royale – *alc. 7.5% vol.* 33cl. (van het vat – juli-augustus) 4.30

Is een blond bier met hoge gisting op basis van drie verschillende soorten hop, dat een perfect evenwicht biedt tussen zoet en bitter.

Rituel – *alc. 9% vol.* 33cl. (november) 4.30

Is een mooi, koperkleurig bier met hoge gisting. De krachtige aroma's geven dit bier een intens, uitgesproken karakter. Subtiële toetsen van fruit en bittere kruiden.

Nectar – *alc. 5.5% vol.* 33cl. (mei-juni) 3.90

Is een oranjeleurig blond bier waar honing aan werd toegevoegd. Dit zacht en verfrissend bier typeert zich door een vleugje zuurheid en draagt een heuse overvloed aan aroma's van honing en wilde bloemen met zich mee.

Kerst – *alc. 6.6% vol.* 33cl. (december) 3.90

Is een speciaalbier waar men elk jaar tijdens de feestdagen van kan genieten. Een hartverwarmend, karaktervol bier met een fruitig, gekruid boeket. Heerlijke toetsen van kruidnagel en karamel.

TRAPPIST

Westmalle tripel – <i>alc. 9% vol.</i>	4.70
Westmalle dubbel – <i>alc. 7% vol.</i>	4.20
Chimay cinq cents – <i>alc. 8% vol. (wit)</i>	4.20
Chimay grande réserve – <i>alc. 9% vol. (blauw)</i>	4.70
Orval – <i>alc. 6.2% vol.</i>	4.20

EXCLUSIEF

Duvel – <i>alc. 8.5% vol.</i>	4.20
La chouffe blond – <i>alc. 8% vol.</i>	4.20
Val dieu triple – <i>alc. 9% vol.</i>	4.20
Koolputter – <i>alc. 10% vol.</i>	4.20
St. bernardus abt 12 – <i>alc. 10% vol.</i>	4.20
Tongerlo blond – <i>alc. 6.5% vol.</i>	4.20
Paix dieu – <i>alc. 10% vol.</i>	5.20

APERO - APERITIF - SPIRITS

Maison 'classic' (op basis van sinaasappelsap)		8.50
Maison 'woman's apero' (op basis van prosecco & gancia)		9.00
Maison 'men's apero' (op basis van prosecco & whiskey)		9.00
Crodino (alcoholvrij)		3.00
Crodo bitter rosso (alcoholvrij)		3.00
Kirr		5.00
Kirr royal		7.00
Aperol	8 cl.	7.00
Porto offley (wit / rood)	8 cl.	5.00
Sherry dry	8 cl.	5.00
Pineau des charentes bisquit	8 cl.	6.00
Martini (bianco / rosso / rosato)	10 cl.	5.00
Campari		6.00
Ricard		6.00
Gancia	10 cl.	5.00
Pisang		5.00
Passoã		5.00
Malibu		5.00
Batida de coco mangaroca	5 cl.	5.00
	8 cl.	7.00

COCKTAIL

Mojito 'original' (witte rum – rietsuiker – munt – limoen – soda)	9.00
Mojito 'sweet' (witte rum – rietsuiker – munt – limoen – soda - suikersiroop)	9.00
Cuba libre (donkere rum – cola – limoen)	8.50
Tequila sunrise (tequila – sinaasappelsap – grenadine)	8.50
Martini rosato royal (martini rosato – prosecco – kaneel – appelsien)	9.00
Martini bianco royal (martini bianco – prosecco – munt – limoen)	9.00
Aperol spritz (aperol – prosecco – bruis water)	8.00
Fesztival (gin – tonic – verse basilicum – peper)	9.00
Negroni (campari – gin – martini rosso – tonic – appelsien – kaneel)	9.50

SANGRIA

Sangria (rood / wit)	
glas (25cl, zonder fruit)	5.00
vers fruit	p.p. 1.50
½ liter	9.50
liter	18.00

GIN

Hendrick's <i>(alc. 41.4% vol.)</i>	9.00
Beefeater london dry	6.00
Monkey 47 schwarzwald dry <i>(alc. 47% vol.)</i>	12.00
Bulldog london dry	8.50
Mombasa club <i>(alc. 41.5% vol.)</i>	9.50
Mare <i>(alc. 42.7% vol.)</i>	10.00
Filliers dry 28 barrel aged <i>(alc. 43.7% vol.)</i>	9.50
Copper head <i>(alc. 40% vol.)</i>	12.50
Professor cornelius ampleforth's bathtub <i>(alc. 43.3% vol.)</i>	12.00
Bobby's <i>(alc. 40% vol.)</i>	10.00
Napue <i>(alc. 46.3% vol.)</i>	11.60
Spring ladies edition <i>(alc. 38.3% vol.)</i>	14.00

SPECIAL TONIC

Fever-tree premium indian	3.50
Fever-tree mediterranean	3.50
Fentimans light	4.00
Schweppes premium mixer hibiscus	4.00
1724	4.50
Indi & co	5.00



GIN & TONIC

GIN TONIC TASTING

Hendrick's (alc. 41.4% vol.) Schotland 13.00

Smaak: *Ontstaan in 1999. Toen een Master Distiller van een bekende whisky in het geheim experimenteerde met Carterhead en Bennet Stills kwam hij uit op het uitzonderlijke recept wat nu bekend staat als Hendrick's. Nog steeds blijft het een mysterie wie dit is geweest. Hendrick's is een gin bestaande uit twee distillaten waar een infusie van rozenblaadjes en komkommer aan wordt toegevoegd. Hendrick's is een 'Distilled Gin' zoals dat heet. Eigenzinnig, niet voor iedereen en gehuld in een donkere medicijnfles.*

Garnituur: *Komkommer*

Tonic: *Fentimans light (aan te raden)*

Beefeater london dry (alc. 40% vol.) Verenigd Koninkrijk 9.50

Smaak: *Een absolute klassieker en één van de meest herkenbare en typische gins op de markt. Het is een London Dry Gin die heel geliefd is. De gin heeft een hele scherpe en droge smaak die botanisch in evenwicht wordt gebracht. Citrusvruchten en jeneverbes zijn sterk aanwezig bij de afdronk.*

Garnituur: *Jeneverbes en zeste van citroen*

Tonic: *Fever-tree premium indian (aan te raden)*

Monkey 47 schwarzwald dry (alc. 47% vol.) Duitsland 16.00

Smaak: *Uit het Zwarte Woud, gemaakt met 47 hand geplukte kruiden en specerijen welk in extreem zacht bronwater geweekt worden. Voor de botteling heeft de gin ongeveer 100 dagen gerijpt in vaten van aardewerk. Op het etiket staat de datum van botteling alsook het vatnummer en flesnummer vermeld. De zoon van de beroemde bartender Salvatore Calabrese ontwikkelde deze gin. Stevig en complex in geur en smaak. Hints van kokos en grapefruit. Een gin die alle registers opentrekt. Ondanks de zeer uitgesproken kruiden, jeneverbes en peper blijft de citrusmaak overeind.*

Garnituur: *Zeste van appelsien*

Tonic: *Fentimans light (aan te raden)*

Bulldog london dry (alc. 40% vol.) Verenigd Koninkrijk 13.50

Smaak: *Wordt viervoudig gedistilleerd in koperen ketels en is afkomstig uit het Verenigd Koninkrijk. De fles verraad al veel, we hebben hier te maken met een echte stoere Londense gin! De fles heeft een ruige hondenhalsband met 'studs' gekregen om zijn dominante karakter te benadrukken. Complex, harmonieus palet van bloemen, citrus, kruiden en subtiele jeneverbes. Opmerkelijke botanicals in de gin zijn drakenoog (het kleine broertje van de lychee), lotusbladeren, lavendel, klaproos en amandelen.*

Garnituur: *Zeste van appelsien, kaneel en peperbol*

Tonic: *Indi & co (aan te raden)*

Mombasa club (alc. 41.5% vol.) Verenigd Koninkrijk 13.50

Smaak: *De fles waarin deze gin zich bevindt, is de belichaming van de geschiedenis ervan. De Mombasa Club, die gebaseerd is op een recept van 1888, werd exclusief gedistilleerd voor de toenmalige Britse kolonie Kenia. Vandaag de dag wordt deze drank gemaakt met zorgvuldig geselecteerde aromatische kruiden en planten zodoende het exclusieve recept en authentieke smaak nieuw leven in te blazen. Het boeket geurt naar exotische engelwortel, cassiaschors en korianderzaad in combinatie met een aantal meer voorkomende aroma's zoals kruidnagel en komijn. Dit alles kan waargenomen worden op de achtergrond van de welbekende jeneverbes. Uw gehemelte mag bij deze gin genieten van een zoet en harmonieus geheel dat zowel fris als elegant is. Het geheel is best kruidig en limoen- en anijstinten dragen bij tot het totaalpakket. De afdronk kan omschreven worden als een langgerekte bitterheid die alle zintuigen prikkelt.*

Garnituur: *Zeste van citroen en steranijs*

Tonic: *Fentimans light (aan te raden)*

Mare (alc. 42.7% vol.) Spanje **14.50**

Smaak: *Deze 'Mediterrane Gin' dankt zijn onderscheidende karakter aan de ongewone kruidendistillaten die deel uitmaken van de gin. Een wandeling door een Mediterrane tuin brengt deze gin olijven, tijm, rozemarijn en basilicum. Ze worden bijgestaan door de jeneverbes met zijn tonen, lavendel- en dennenaalden. Op het palet een krachtige smaak van jeneverbes, peperig en warm (koriander en kardemom) met hinten van de kruiden met een frisse ondertoon van citrusfruit. Een lange finish met een onmiskenbare smaak van basilicum neemt langzaam afscheid.*

Garnituur: *Tijm of rozemarijn, kardemon en zeste van citroen*

Tonic: *1724 (aan te raden)*

Filliers dry 28 barrel aged (alc. 43.7% vol.) België **13.00**

Smaak: *Deze unieke gin rust meerdere maanden in Franse Limousin eiken vaten. Het rijpen op vaten verzacht de florale citrus smaak en versterkt de zachtere toetsen van vanille en zoethout. Een prachtige Belgische gin van de bekendste Jeneverstokerij van ons land. "28" verwijst naar het aantal kruidige botanicals die harmonieus samengesteld zijn tot een perfect uitgebalanceerde dry gin. Enkele botanicals zijn oranjebloesems, angelicawortel, gentiaanwortel, gember, kardemom, korianderzaden, lavendelbloesems, kalmoes, verse citrusvruchten en hopbellen.*

Garnituur: *Zoethout*

Tonic: *Fentimans light (aan te raden)*

Copper head (alc. 40% vol.) België **16.00**

Smaak: *Het resultaat van een samenwerking tussen Yvan Vindevogel, een apotheker uit Kortrijk die sterk geïnteresseerd is in het heelkundige aspect van gin, en Bernard Fillier, eigenaar van de door menig gekende graanstokerij Filliers die superieur is in het distilleren van alcohol op basis van jeneverbessen. De overheerlijk zachte Belgische gin bevat verschillende botanicals als jeneverbessen, sinaasappelschil, korianderzaad, engelwortel maar ook kardemom. Dit geeft een zachte en frisse neus van citrus. Naast de bijzonder zachte smaak is ook de koperen fles zeer opvallend. De naam Copperhead wijst niet alleen op de koperen lambiek die al van de oorsprong gebruikt wordt om alcohol in te stoken, maar hij wijst ook op de koperkop, een type slang die gekend is van het symbool voor de farmacie.*

Garnituur: *Jeneverbes en zeste van sinaasappel*

Tonic: *Fever-tree premium indian (aan te raden)*

Professor cornelius ampleforth's bathtub (alc. 43.3% vol.) Verenigde Staten **15.50**

Smaak: *Niet zomaar een compound gin. Het is een buitengewone award-winnende gin geproduceerd door Professor Cornelius Ampleforth. De inhoud van de in bruin papier verpakte fles is zeker de moeite waard! De licht getinte gin wordt op de traditionele Cold Compounding manier gemaakt. De juiste lengte van het macereren van de kruiden wordt bepaald aan de hand van monsters die tijdig genomen worden. Vroeger werden er hoge taxen ingevoerd voor het maken van gin. Mensen begonnen daarom 'Bathtub Gin' te maken in huis. Ze stookten alcohol in hun bad en brachten er verschillende botanicals aan toe om op smaak te brengen. Ook bij deze Bathtub gin zijn de botanicals pas na de distillatie toegevoegd, vandaar de naam. Deze buitenaardige gin wordt maar in heel kleine oplage geproduceerd! In de neus krijg je een vleugje van jeneverbessen. In de achtergrond komen vooral kardemom en oranjebloesem naar boven met een kleine hint van kaneel. In de mond smaak je vooral de jeneverbessen, eens het je gehemelte bereikt komen de plantaardige botanicals naar boven.*

Garnituur: *Zeste van sinaasappel met kruidnagels*

Tonic: *Fever-tree premium indian (aan te raden)*

Spring ladies edition (alc. 38.3% vol.) België

18.00

Smaak: *Een ode aan de vrouw. Het is een florale zachte gin die uitblinkt in elegantie. Wat de Ladies Edition uniek maakt is de toevoeging van witte perzik en witte thee. Witte thee is de beste thee ter wereld en wordt niet gefermenteerd. Hierdoor is de smaak fenomenaal en zacht. Het verhaal gaat dat apen getraind worden door monniken om de thee blaadjes te plukken op 2000 meter boven zeeniveau. Daarnaast werden om deze gin samen te stellen onder andere volgende ingrediënten gebruikt: gerst, rogge, tarwe, engelwortel, korianderzaad, citroen, jeneverbessen, steranijs, kardemom en sinaasappelschil. De gin krijgt meer florale accenten door de thee en de weinige tannines. De witte perziken zorgen voor meer zoete accenten.*

Garnituur: *Rose besjes, zeste van appelsien en kaneel*

Tonic: *Schweppes Premium Mixer Hibiscus (aan te raden)*

Bobby's (alc. 40.0% vol.) Nederland

14.50

Smaak: *Schiedam is zowat het hart van Nederland qua jenevers en gins. Bobby's Dry Gin is een hedendaagse kruidige gin op basis van een receptuur van opa Jakobus (Bobby). Opvallend en typisch zijn de flessen door het Molukse designpatroon. De gin is een geurige en complexe gin, gemaakt met een combinatie van lokale en exotische kruiden. Kruidig en warm in de neus, een verse uitbarsting van citrus en kruiden met een licht peperige afdronk. Traditionele Indonesische kruiden en specerijen geven deze gin zijn uniek smaakprofiel. Ze gebruiken alleen de beste kruidnagel, koriander, citroengras en peper.*

Garnituur: *Peperbol*

Tonic: *1724 (aan te raden)*

Napue (alc. 46.3% vol.) Finland

15.10

Smaak: *Is in 2015 verkozen tot de beste gin door ISWC. 250 experts hebben bij een blind proeverij Napue gin verkozen tot beste gin. Deze Finse gin werd bedacht door 5 vrienden na een avondje rye (rogge) whisky drinken, hun eigen Kyrö Distillery Company startten in een voormalig kaasfabriek. Na een succesvolle lancering van de eerste Finse whisky, wilden de vriendenclub zich storten op de gin markt. Ze noemden Napue gin naar de laatste veldslag uit Grote Noordse Oorlog in Isokyrö in 1714. Als basis gebruikte ze de rogge van de whisky en voegden dan 15 lokale botanicals toe. Napue gin heeft verbluffend krachtig bouquet: exotisch, kruidig en pittig in de neus. De kruiden met de jeneverbes is een heerlijke samenspel van aroma's, met hinten van anijszaad en zwarte peper. In de mond geeft Napue gin zijn geheimen prijs: heerlijk kruidig, met noten van kaneel, gember en steranijs.*

Garnituur: *Rozemarijn*

Tonic: *Fever-tree mediterranean (aan te raden)*

R H U M

Havana club añejo 3 años	6.00
Havana club añejo especial	7.00
Havana club añejo 7 años	9.00
Cachaça 51	6.00
Zacapa centenario 23 gran reserve	14.00

W O D K A

Partisan	6.00
Grey goosse	12.00

W H I S K Y - W H I S K E Y

Chivas regal 12 years blended scotch whisky	8.50
Jack daniel's old american tennessee	7.50
Justerini & brooks	6.00
Jameson irish whiskey	6.00
Glenfiddich special reserve 12 years scottish single malt	9.00
Talisker 10 years single skye malt	11.00

C O G N A C

Martell vs	7.00
Martell vsop	9.00
Calvados boulard	6.50
Grand marnier	8.00

DIGESTIEF - DIGESTIF - LIQUOR

Amaretto di saronno originale	6.00
Sambuca molinari	6.00
Cointreau l'esprit d'orange	6.00
Bailey's irish cream	6.00
Averna amaro siciliano	6.00
Averna limoni de sicilia	6.00
Tequila pistoleros silver	6.00
Extra smeets	4.00
Jägermeister	5.00

GRAPPA

Bel colle di nebbiolo da barolo	9.00
Berta elisi	12.00

W A R M - H O T

Espresso	2.60
Decafeïne	2.60
Espresso corto / ristretto	2.60
Espresso doppio	4.50
Caffè macchiato / caffè latte	3.20
Cappuccino italiaans (melk)	3.20
Cappuccino belgisch (slagroom)	3.20
Warme choco (cécémel)	3.50
Choco-o-lait	5.00
Lipton thee (kamille / green / natuur / melk / citroen)	2.50
Verse munt thee	3.50
Verse munt thee met kaneel	4.00
Cafè <i>Deluxe</i> (palet van zoetigheden – verkrijgbaar tot sluiting keuken)	7.00

W A R M - H O T - S T R O N G

Hasseltse koffie (jenever)	7.50
Irish coffee (whisky)	7.50
Caffè italiano (amaretto)	8.00
Café cuba (rhum)	8.00
Koffie paal26 (advocaat)	8.00
Coffee dublin (bailey's)	8.00
Café français (cognac)	9.00
Café paris (grand marnier)	9.00
Glühwein	5.00

TEA 'UP! (kannetje, 2 kopjes)

English earl grey (black tea) 5.20

Gearomatiseerde zwarte thee. Sterke zwarte thee melange met klassieke bergamot toetsen. Ingrediënten: thee en bergamotaroma.

Citronella (green tea) 5.20

De klassieke touch van groene thee welke harmonieus is gecombineerd met de pittige frisheid van citroengras en citrusvruchten. Ingrediënten: thee en citroengras.

Marsepein rozen (black tea) 5.20

Een delicatesse bestaande uit amandelen en bloemen overgoten met Marsepein-Rozenaroma. Ingrediënten: gesneden thee, amandelen, rozenknoppen en rozenblaadjes.

Sterren mix (kruidenmengeling) 5.20

Het bekende mengsel van steranijs en zoethout. Deze kruidenmix is biologisch!! Ingrediënten: anijszaad, moerasspirea, jeneverbes, korenbloem, steranijs, zoethout en kruizemunt.

Aardbei-munt (Kruidenmengeling) 5.20

De frisse geur van Nana munt en de zoete smaak van rijpe aardbeien vervolledigen op harmonieuze wijze deze compositie. Ingrediënten: stukjes appel, peulvruchtvezels, brandnetel bladeren, blackberry blad (braam, zwarte bes bladeren), Nana munt, smaak en stukjes aardbei.

Rooibos 5.20

Licht en uitgebalanceerd met ingrediënten zoals kamille, venkel en citroenmelisse, valeriaan wortel en afgewerkt met een vleugje lavendelbloemen. Ingrediënten: Rooibos thee, pepermint, kamille, venkel, citroengras, citroen, kardemom, valeriaan, stuifmeel, lavendelbloemen en blaadjes salie.

Après-ski lemonade (green tea) 5.20

Natuurlijk gearomatiseerde groene thee en fruit, met de smaak van fruitige sinaasappel en kruidige rozemarijn.

Rum cream (fruitmengeling) 5.20

De fruitige bessensmaak van deze mengeling versmelt volledig in perfecte harmonie met de sterke rum smaak. Op koude dagen met toevoeging van een beetje kaneel een alcoholvrij alternatief op de klassieke glühwein. Ingrediënten: hibiscusbloesems, druiven, vlierbessen, stukjes aardbei en frambozen.

Le touareg (green tea) 5.20

Ongerepte Gunpower groene thee met Nana munt. Door de verkoelende munt krijgt het rokerige karakter van de Gunpower een echte frisheid. Ingrediënten: Thee en Nana munt.

★ COME LET US HAVE SOME ★



→ and →
CONTINUE TO TALK
ABOUT
happy things

SUGGESTIES

Zie extra blad/krijtbord (maandelijks)

IN DE KIJKER

Zie extra blad (maandelijks)

SEMINARIE

RECEPTIE

WALKING DINNER

BABYBORREL

BRUNCHE

COMMUNIE

BUFFET

Informatie brochure ter beschikking (zalen 'retro' en 'classic')

Werken met dagverse producten vergt enige vorm van geduld.

Om een vlotte bediening te garanderen en lange wachttijden te vermijden vragen we aan groepen vanaf 10 personen de keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten.

Wij zijn zo vrij om apart afrekenen aan de kassa toe te laten maar NIET op drukke momenten.

Groepen vanaf 20 personen worden standaard in één van onze aparte zalen geplaatst.

BROOD - BREAD

Croque (monsieur)	9.00
Croque (madame / hawaiï)	10.50
Croque (bolognaise / videe)	13.00
Wrap – kip – warme groentjes – soja	15.50
Foccacia – serrano – rucola – pijnboompitten – mozzarella – tomaat – olijfolie	14.70
Foccacia – gerookte zalm – rode ui – komkommer – salade – kruidenkaas	15.80
Foccacia – brie – honing – pijnboompitten – rucola	12.50
Foccacia – champignons (natuur / room)	13.40
Foccacia – abdijkaas – salade	11.00

NIET MOGELIJK OP ZATERDAG, ZONDAG – EN FEESTDAGEN NA 17u,

Extra saus (mayonaise / ketchup / cocktail / mosterd / zoetzuur)	1.00
--	------

SOEP - SOUP

Dagverse soep	6.00
Tomatenroomsoep met balletjes	6.00
Extra brood (per persoon)	1.50

PUBERS - KIDS

Steak	15.50
Ribbokes	13.50
Kipfilet en appelmoes	14.00
Curryworst	9.00
Spaghetti bolognaise	9.00
Koninginnehapje	13.50
Vanille-ijsje met callebaut chocoladesaus	4.50
Verrassingsijsje	5.50
Kidibul (75cl - appel / aardbeien)	9.50

VEGETARISCH

Foccacia – champignons (natuur / room)	13.40
Foccacia – abdijskaas – salade	11.00
Lookbroodjes (6 stuks)	8.00
Bruschetta mozzarella-tomaat	10.50
Salade caprese (tomaat – mozzarella – verse basilicum)	14.00
Kaaskroket (2)	12.50
Tagliatelle genuese (pesto – pijnboompitten – parmezaan)	14.80
Spaghetti all' arabiata (tomaat – ui – verse basilicum – pikante chili pepers)	14.30
Spaghetti – groentjes – soja	14.30
Tortellini ricotta – spinazie – verse basilicum – tomatensaus	14.80

TAPAS

Gemarineerde olijven		6.00
Lookbroodjes (6 stuks)		8.00
Antipasti 'nuovo modo' (serrano – chorizo – peper salami – olijven – brie)		13.50
Assortiment verse gerechtjes (minimum 2 personen)	p.p.	14.80
Assortiment gefrituurde hapjes (12 st.)		12.50
Bruschetta mozzarella-tomaat		10.50
Calamares (gefrituurd)		9.50
Bitterballen (gefrituurd, 10 st.)		9.50
Assortiment kazen & salami		8.50
Extra brood (per persoon)		1.50

STARTER

Carpaccio runds (rucola – kappers – parmezaan)		15.50
Schotse gerookte zalm – rode ajuin		15.00
Duo van kaas- en garnaalkroket		14.50
Salade caprese (tomaat – mozzarella – verse basilicum)		14.00
Scampi – look (boter / room) 5 st.		16.00
Kaaskroket (2)		12.50
Garnaalkroket (2)		15.50

SALADE

Hawaiï (kip – ananas – dressing van mango)	16.80
Athene (fetablokjes – inktvisringen – gemarineerde olijfjes – yoghurt dressing)	15.30
Dijon (gebakken scampi's – spekreepjes – kip – mosterddressing) 4 st.	19.00
Paal (brie – scampi's – pijnboompitten) 4 st.	18.80
Maison (grijze garnaal – gerookte zalm – scampi's) 4 st.	22.80
Normandië (geitenkaas – spek – siroop dressing – walnoten)	16.50

PASTA

Tagliatelle 'della casa' (scampi – kip – look – tomatensaus – pijpajuintjes – rucola – parmezaan)	19.30
Tagliatelle 'della foresta' (boschampignons – gebakken spek – roomsaus)	16.30
Tagliatelle genuese (pesto – pijnboompitten – parmezaan)	14.80
Lasagne bolognese	15.30
Spaghetti bolognese – verse parmezaan	12.50
Spaghetti all' arabiata (tomaat – ui – verse basilicum – pikante chili pepers)	14.30
Spaghetti – groentjes – soja	14.30
Spaghetti – groentjes – kip – soja	16.80
Tortellini ricotta – spinazie – verse basilicum – tomatensaus	14.80

VIS - FISH - POISSON

Kabeljauwhaasje – grijze garnaltjes – witte wijnsaus – warme groentjes	26.80
Op vel gebakken zalm – kreeftensaus – warme groentjes	22.80
Scampi – salade – yoghurt dressing	21.80
Mixed vis – salade – koude sausjes	24.80
Scampi look (boter / room) 8 st.	21.80

VLEES - MEAT - VIANDE

Huisbereid stoofvlees leffe – salade	16.80
Gemarineerde spare-ribs – salade – zoetzure saus	18.80
Steak – warme groenten	19.30
Filet pure – warme groenten	28.80
Mixed grill – salade	24.80
Kipfilet – warme groenten	17.80
Medaillons van varkenshaasje – warme groenten	18.80
Koninginnehapje – salade	16.10

Inbegrepen bij de vis- en vleesgerechten, keuze uit:

friet

aardappelbolletjes

gegratineerde aardappelen

pasta olijfolie

krielaardappelen (gekookt)

krielaardappelen (gebakken met rozemarijn)

puree

brood

Supplement saus, keuze uit:

3.00

peperroom

champignonroom

béarnaise

mosterdgraan

kruidenboter

Extra salade

3.00

Extra warme groenten

4.00

Champignon natuur

4.00

DESSERT

Waaier – zoetigheden	10.00
Tiramisu – speculaas	9.00
Witte en bruine chocolademousse	9.00
Sabayon – amaretto – vanille-ijs	10.00
Crème brûlée – vanille-ijs	9.00
Appeltaartje – kaneel ijs	8.00
Moelleux – chocolade – vanille-ijs	9.00
Vers fruit	9.00
Vanille-ijs – callebaut chocoladesaus	7.00
Vanille-ijs	6.00
Vanille-ijs – brésilienne nootjes – caramel saus	6.50
Vanille-ijs – aardbeien – callebaut chocoladesaus (juli-augustus)	9.50
Vanille-ijs – banaan – callebaut chocoladesaus	9.00
Vanille-ijs – vers fruit	8.00
Pannenkoeken (siroop / suiker / confituur / nutella) <i>vanaf 14u30 tot 17u30</i>	7.00
Pannenkoeken met ijs en chocoladesaus <i>vanaf 14u30 tot 17u30</i>	9.00
Pannenkoeken met vers fruit <i>vanaf 14u30 tot 17u30</i>	9.50
Supplement bol vanille-ijs	2.00
Supplement slagroom	1.00

Paalsesteenweg 240 3583 Beringen-Paal

tel 011/74.30.08 fax 011/74.04.18

info@paal26.be www.paal26.be