


Mijn wijnfilosofie:

Ik houd van wijn, ik proef wijn, ik koop wijn en ik geniet van wijn. Wijn kan me verrassen, wijn houdt me bezig, wijn inspireert. Nu wil ik heus niet iedereen aan de drank hebben maar eten wordt vaak nog mooier met wijn!

Daarom wil ik u graag verwennen met wijn. Met klassiekers zodat u weet wat u kunt verwachten maar ook met onbekende wijnen zodat u nog meer verrast kunt worden.

Natuurlijk heb ik wijnen uit de “nieuwe wijnwereld” maar vooral uit het klassieke Europa al is het alleen maar om de foodmiles te beperken. Dit is, naast smaak en prijs, de voornaamste reden dat onze huiswijn natuurlijk uit Frankrijk komt! Bewuste wijnbouw “groen” en steeds meer biologisch: . Bovendien ben ik door het slagen van mijn vinologenopleiding in december 2022 op zoek gegaan naar nog meer “pareltjes”.

Ik hoop dat u net als ik gaat genieten, want reken maar dat wij alles hebben voorgeproefd!



Colinde de Nijs
SVH Register
Vinoloog/Sommelier



Huisselectie Wit

Mousserende witte wijn

Champagne Brut Réserve, Nicolas Feuillatte, Chouilly fles € 59,50
Pinot Noir, pinot meunier en chardonnay druiven geven een fris, zachte wijn. glas € 12,50

Stille witte wijnen

Languedoc, Reservé Blanc, Domaine Saint Auriol, Frankrijk '22 fles € 22,50
Marsanne, roussanne en sauvignon blanc druiven stuiven het glas uit. glas € 4,95

La Mancha, Blue Moscatel, Cosecheros & Criadores, Spanje '22 fles € 22,50
Halfzoete wijn met muskaat aroma, opwekkend en niet te zwaar. glas € 4,95

Klassiekers Wit

Nederland

Nieuwland, wijngaard Maronesse, Marknesse, Flevoland '19 fles € 25,50
Johanniter met pinot gris geven fris, fruitige, droge tonen.

Frankrijk

Sancerre, Domaine Rossignole, Pierre Cherrier et Fils, Verdigny, Loire '22 fles € 39,50
100% Sauvignon blanc: mineraal, floraal en aromatische wijn. ½ fles € 22,50

Pinot Gris, Annick Stoffel, Eguisheim, Elzas '21 fles € 39,50 
Weelderige, rijpe wijn, tonen van honing en mineralen door de kalkbodem.

Chablis, Domaine Thierry Hamelin, Yonne, Bourgogne '20/'21 fles € 46,50
Tonen van vuursteen, lange afdronk. Klassieke chardonnay: fris, droog. ½ fles € 26,50

Duitsland

Riesling "Saar", Weingut van Volxem, Mosel '22 fles € 39,50
Frisse, krachtige geur met veel smaak, mineraliteit en finesse met lange afdronk.

Weisser Burgunder, Lösswand 3 Sterne, Weingut Köbelin, Kaiserstuhl, Baden '22 fles € 49,50
Houtgerijpte Grand Cru onder de pinot blanc? Intense wijn, veel diepgang.

Oostenrijk

Grüner Veltliner Ried, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Neder-Oostenrijk '21 fles € 48,50
Herkenbare witte peper, citrus met subtiele houttoets. Wijnbedrijf, sinds 1171.

Italië

Soave Classico doc, Capitel Tenda, Tedeschi, Veneto '21 fles € 29,50
Garganega druiven op vulkanische bodem. Rijpe stijl, krachtig met voldoende zuren.

Portugal

Herdade Dos Coteis, Vinho Regional, Alentejo '21 fles € 31,50
Blend van lokale druiven, sappige, levendige smaak. Onbekend en onbemind?

Zuid-Afrika

Chenin Blanc Homestead, Bellingham Estate, Paarl, Coastal Region '20 fles € 29,50
Tropische geuren, krachtige volle wijn van granietbodem zonder irrigatie.

Nieuw-Zeeland

Sauvignon Blanc, Nautilus Estate, Malborough '22 fles € 39,50
Tonen van appel, kruisbes en citrus. Wij werden verrast in dit befaamde wijnhuis.

Huisselectie Rosé / Rood

Rosé wijn

Languedoc, Belles du Sud rose, Les Domaines Auriol, Frankrijk '22 fles € 22,50
Zon in het glas door kruidige grenache en syrah druiven. glas € 4,95

Rode wijnen

Languedoc, Belles du Sud rouge, Les Domaines Auriol, Frankrijk '21 fles € 22,50
Zon overgoten wijngaarden met grenache en syrah. Kruidig, soepel, lekker. glas € 4,95


Klassiekers Rood

Frankrijk

Brouilly, Château de la Terrière, Beaujolais '21 fles € 40,50
De Gamay druif ten top: volop fruit, sappige stijl, toegankelijke smaak.

Côtes de Beaune, Chorey-les-Beaune, Arnoux Père et fils, Bourgogne '18 fles € 62,50
Klassieke Pinot Noir met elegante zuren, aardse tonen, verfijnde afdrank. '17 ½ fles € 29,50

Saint-Emilion Grand Cru, Domaine Peyrelongue, Bordeaux '18 fles € 42,50
Merlot, cabernet-sauvignon en franc druiven + 1 jaar hout; explosie van smaak. '16 ½ fles € 23,50

Levant, Domaine Terres d'Hachène, AOP Duché d'Uzès, Cevennes '18 fles € 28,50 
Finalist proefschrift 2019! Jonge aop, oudste bodem. Syrah, grenache, mourvèdre.

Côtes du Rhône, Les Vignes de mon Père, domaine Fontavin, Courthézon '20 fles € 28,50 
Grenache, syrah, mourvèdre en marselan zonder houtrijping, volop kruidigheid.

Oostenrijk

Zweigelt, Weingut Scheiblhofer, Neusiedl am See, Burgenland '22 fles € 28,50 
Zweigelt geeft kersenaroma met tikje chocolade. Heerlijk sappig, volle smaak.

Italië

Amarone della Valpolicella Classico docg, Cantina Valpolicella Negrar, Veneto '19 fles € 79,50
3 Druivensoorten, ingedroogd en 1½ jaar op hout; explosie van geur en smaak. Topper.

Spanje

Rioja Reserva, Bodegas Muga, La Rioja Alta '19 fles € 53,50
Klassiek: geklaard met eiwit, ongefilterd, 24 maanden hout, rijk en complex. ½ fles € 29,50

Zuid-Afrika

Pinotage Homestead, Bellingham Estate, Stellenbosch '20 fles € 32,50
Na houtrijping op Frans eiken perfect bij wild en grill. Volle, stevige wijn.

Bush Vine Pinotage, The Bernard Series, Bellingham Estate, Stellenbosch '19 fles € 51,50
Strikt geselecteerde druiven, 12 maanden hout lagering, puur ter ondersteuning.
Complex, krachtig, intens. De trots van Bellingham!

Verenigde Staten

Zinfandel, Beringer Estate, Napa Valley, Californië '20 fles € 26,50
Indrukken van pruimen en na een korte houtlagering vol, fruitig van smaak.

Nieuw-Zeeland

Pinot Noir, Esk Valley, Marlborough '20 fles € 34,50
Na 11 maanden op hout ontstaat een fruitige, elegante wijn met complexe smaak.

Prachtige wijnen bij het Kerstdiner en erna uit “de Wijnkamer” volgens Colinde de Nijs

Colinde: “Ik combineer heel graag gerechten met wijnen. Omdat de juiste combinatie een gerecht en de wijn nog mooier kan maken. Al in september gaan we wijnen proeven voor het Kerstdiner. We zoeken naar verrassingen, wijnen waar we nog niet eerder mee gewerkt hebben. Wijnen die opvallen in smaak en in prijs. We hebben ze gevonden en zijn er trots op. Kortom, wijn die we u graag per glas willen aanbieden.”

Bij het voorgerecht en soep

LE CHAMPS DE GRILLONS '22

Côtes de Tonques, Languedoc, Frankrijk

Een volle rosé van syrah en grenache druiven. Verfijnd, droog, lange afdronk.

Heerlijk bij de marbré en ook bij gerookte koude visvoorgerechten.

fles € 28,50 

glas € 6,95

Bij het tussengerecht

HARMONY '22

Domaine Christophe Coste, Côtes du Rhône, Frankrijk

80% Roussanne, 15% Bourboulence en 5 % Ugni blanc druiven geven zwoele wijn.

De combinatie met gebakken vis tussengerechten.

fles € 31,50 

glas € 6,95

Bij het hoofdgerecht

FINCA DE AZABACHE CRIANZA '19

Bodegas Aldeanueva, Rioja, Spanje

100% Grenache druiven, 12 maanden houtrijping, 6 maanden fles geven stevige wijn.

Prachtig bij gegrilde vleesgerechten en wild.

fles € 42,50

glas € 8,50

Bij het dessert

BOXHEIMERHOF '22

Gewürztraminer Spätlese, Rheinhessen, Duitsland

Verrassende wijn met zoete frisheid en slechts 7½ % alcohol.

Te drinken bij desserts met fruittonen en of sorbetijs.

fles € 28,50

glas € 6,95