BOURGOGNEHOF

RESTAURANT - FEESTZAAL - KOFFIEBRANDERIJ

EST. 1863

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

INLEIDING

Welkom in het Bourgognehof.
Ons restaurant is gelegen in de open vlaktes van de polders op 20 kilometer van zowel de kust als centrum Brugge. Ons jong team staat klaar om je te bedienen met keuzes uit vlees- en visgerechten. Onze à la carte bestaat uit gerechten met ingrediënten afkomstig uit de streek. In onze Poldertuin menu vindt je de keuze van onze chef, groenten uit de tuin met extra's aanwezig per supplement. In onze gerechten kun je ook een touch terugvinden van onze zelf gebrande koffie. Voor de allerkleinsten is er natuurlijk ook een aparte kaart.

Sinds 2025 bezit onze site ook onze ambachtelijke koffiebranderij. Ontstaan in 1929 in de regio kortrijk op de zolder kamer groeide ons familiebedrijf uit tot een grote koffiebranderij. sedert 2012 was onze branderij actief op het steengoed in oudenburg. toen bleek dat het bourgognehof ooit een chicorei-branderij had gehuisvest was de cirkel rond. In 2025 verhuisde onze ambachtelijke site met een koffiewinkel met topproducten en onze zelfgebrande koffie van ambachtelijke kwaliteit.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

Geschiedenis

Volgens het kadaster bouwt men in 1863 in opdracht van landbouwer Adophe Denduyver-Stael twee tweewoonsten. De site wordt verder uitgebouwd in de twee volgende decennia door dezelfde eigenaar. Circa 1872 wordt er tegen de twee noordelijke huizen een cichoreifabriek gebouwd. In 1881 bouwt men het grote woonhuis en een achterliggend volume, de tweewoonst wordt omgebouwd tot pakhuis, de cichoreifabriek aan de achterzijde vergroot. In 1887 wordt het complex verkocht aan Desiré Roelens-Vanthournout en gebruikt als brouwerij. De voormalige cichoreifabriek en het pakhuis worden verenigd en met elkaar en het woonhuis verbonden. In 1896 laat brouwer Richard Roelens-Jonckheere de brouwerij annex cichoreidrogerij aan zuidzijde uitbreiden. In 1904 wordt het woonhuis vergroot. In 1912 wordt het brouwerijgebouw aan de westzijde verlengd en krijgt het woonhuis een kleine aanbouw. In de oude brouwerijgebouwen wordt in 1967 een manege ondergebracht.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

Wil jij onze branderij bezoeken?

Sinds 2025 is het mogelijk om onze branderij te bezoeken!
Ben jij geïnteresseerd om met jouw groep, bedrijf of vereniging een unieke ervaring te beleven en onze branderij live te zien in werking?

GROEPEN ZIJN VANAF 15 PERSONEN

Formules

Enkel bezoek met koffie en gebak € 15

Bezoek met lunch tijdens weekdagen € 49,5

amuse/aperitief - 2 gangen - water & koffie

Bezoek met 3 gangen menu tijdens weekend € 89,5

amuse/aperitief - voorgerecht - hoofdgerecht - Dessert - koffie - dranken

Groepsbezoeken enkel op reservatie

BOURGOGNEHOF
APERITIEVENKAART

SPIRITS

Aperol spritz	€ 9,50
Martini Rood/Wit	€ 8,00
kir	€ 9,50
Kir Royal (cava)	€ 9,50
Sherry (dry)	€ 8,50
Campari Orange/Tonic	€ 9,00
Porto wit/Rood	€ 8,00
Ricard	€ 9,00
Vodka	€ 7,00
Rum Bianco	€ 8,00
Rum Reserva	€ 8,00
Pineau des Charentes	€ 7,00
picon vin blanc	€ 9.50

GIN

Incl. Tonic

Copperhead	€ 14
Tanqueray N°Ten	€ 12
Gin Mare	€ 14
Bombay Sapphire	€ 12
Hendrick's	€12
Filliers 28	€14

CAVA

MASIA SALAT BRUT (BIO)
JOSEP MASACHS , SPANJE

Glas: € 8.00 Fles: € 32

CHAMPAGNE

Champagne Eric Legrand
Cuvée « Bulle de folie »
Blanc de blancs, vieilles vignes en houtgelagerd

Glas: € 15.00 Fles: € 68

MAISON

aperitief maison	€ 12
Gin maison	€ 12
Gin maison 0,0	€ 12
aperitief maison 0,0	€ 10

COCKTAILS

Lazy Red Cheeks	€ 15
moscow mule	€ 15
dark 'n' stormy	€ 15
negroni	€ 15
dark and stormy 0,0	€ 12

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

Bieren

Stella artois	€ 3,50
Duvel	€ 4,50
Tripel Karmeliet	€ 4,50
Liefmans	€ 4,50
Brugse zot Blond	€ 4,50
Omer	€ 5,00
Westmalle tripel	€ 4,50
Chimay Blauw	€ 5,50
orval	€ 5,50
Leffe blond	€ 4,50
Sint-Bernardus 8	€ 4,50

LOKAAL

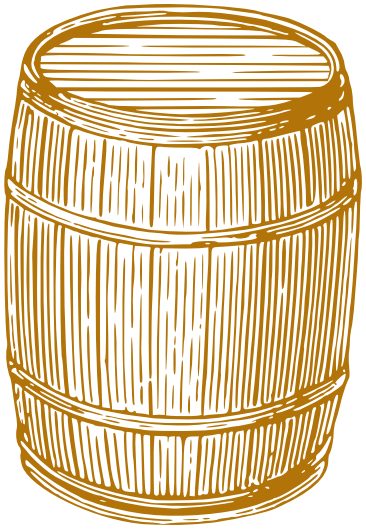
keyte tripel Blond	€ 4,50
Bourgogne des Flandres	€ 5,50

BIEREN 0,0

Stella 0,0	€ 3,50
Brugse sportzot	€ 4,50
Carlsberg 0,0	€ 4,00

SUGGESTIE

Crabbelaer Gold “Gent”	€ 4,20



BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

HUISWIJN



WIT

GLARIMA DE SOMMOS - CHARDONNAY GEWÜRZTRAMINER

SCHITTEREND GOUDGEEL, ZUIVER EN GULZIG TRANEND. HEEL EXPRESSIEF PARFUM VAN VERSE LYCHEES, BERGAMOT, ZOETE WILDE PERZIK, GECONFIJTE CITROEN, LAVENDEL, ORANJEBLOESEM EN GEMBER. QUA SMAAK NOTEREN WE IMPRESSIES VAN ROZE/GELE POMPELMOES, LIMOENZESTE, LYCHEES, MARACUJA EN RIJPENDE MELOEN.

GLAS : € 7,50 **FLES :** € 32

DOMAINE D'EN SÉGUR, CÔTES DU TARN (ZUIDWEST-FRANKRIJK), SAUVIGNON D'OR 100% SAUVIGNON "HVE"
SAUVIGNON BLANC "HALF ZOET"

HALFZOET, FRIS, AROMATISCH, GEBALANCEERD, AROMA'S VAN EXOTISCHE VRUCHTEN EN CITRUSFRUIT IDEAAL ALS APERITIEF

GLAS : € 7,50 **FLES :** € 35

ROSÉ

PASQUA ROSÉ - VENETO , ITALIE
50% CORVINA, 25% TREBBIANO, 15% SYRAH, 10% CARMENÈRE

EEN BLEEKROZE ROSÉ WIJN MET EEN BLOEMIG BOUQUET EN TONEN VAN ROOS FRUIT, ZOALS KERSEN EN FRAMBOZEN

GLAS : € 7,50 **FLES :** € 36

ROOD

COELHEIRA TINTO - CASAL DA COELHEIRA , PORTUGAL
ALICANTE BOUSCHET : 45% - TOURIGA NACIONAL : 30% - TOURIGA FRANCA : 25%

INTENSE KLEUR MET PAARSE REFLECTIES, NEUS MET VEEL FRUIT EN EEN LICHTE HOUTTOETS. IN DE MOND STEVIG MET NOG WAT TANNINES MAAR EVENWICHTIG, VRIJ ELEGANT EN MET EEN GOEDE FRISHEID.

GLAS : € 7,50 **FLES :** € 34

VOOR DE UITGEBREIDE WIJNKAART ZIE VOLGENDE PAGINA'S

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

Frisdranken en water

COCA-COLA	€ 3,50
COCA-COLA ZERO	€ 3,50
FANTA	€ 3,50
ICE TEA	€ 3,50
LOOZA ORANGE	€ 3.50
LOOZA APPEL	€ 3.50
SCHWEPPES TONIC	€ 3,80
SCHWEPPES AGRUM	€ 3,80
TÖNISSTEINER CITROEN	€ 3,50
VERS FRUITSAP	€ 5,00

CHAUDFONTAINE
PLAT

0,50 L	€ 5,00
1 L	€ 8,00

CHAUDFONTAINE
BRUIS

0,50 L	€ 5,00
1 L	€ 8,00

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

WARME DRANKEN

King's koffie	€ 3,50
déca	€ 3,50
koffie verkeerd	€ 4.00
latte macchiato	€ 4.00
latte (hazelnoot-caramel)	€ 4.50
cappuccino	€ 4.00
mokka	€ 3,00
warme chocomelk	€ 4.00

Lactose intolerant ? onze koffie- en theebereidingen kunnen met sojamelk

Thee kaart met verse thee

Rozenbottel	€ 4,50
Munt gebroken	€ 4,50
Earl Grey	€ 4,50
Tropical Fruit	€ 4,50
Gember en citroen	€ 4,50

WERELD KOFFIE

Irish coffee (whisky)	€ 12
italian coffee (Amaretto)	€ 12
French coffee (GR. Marnier)	€ 12
Baileys coffee (baileys)	€ 12



BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

LUNCH

OP VRIJDAG EN ZATERDAG MIDDAG

€ 28

Amuze

Voorgerecht

Keuze van de chef

Hoofdgerecht

Vlees - Vis (suppl. 5 euro) van de maand

Frietjes - Saus peper/champignon - seizoensgarnituur

Dessert

King's Koffie

Al onze gerechten zijn gemaakt met lokale producten en zijn vers bereid. Alvast onze excuses indien er een gerecht niet voorradig is.
Voor allergenen gelieve zich te informeren bij één van onze zaalmedewerkers.

BOURGOGNEHOF

HERFST UIT DE POLDERS

€62

Maximaal 3 verschillende gerechten per gang vanaf 6 personen
Vanaf 8 personen gelieve op voorhand keuzes door te geven

Amuses

Melkstampers

...

Zeeuwse mossel

...

Huisgemaakte garnaalkroket

...

Wildkroket

...

Wildpaté

Kabeljauw
witte wijnsaus - krokante aardappel - dille

...

Côte a L'os (per 2p)
champignon - pepersaus
3 euro supp pp

...

Filet Mignon
champignon - pepersaus

...

Hert
créme van pastinaak - wildsaus - krokines
5 euro supp pp

...

Fazant
cognacsaus - wintergarnituur - kroketten

Peer belle Hélène

...

Moelleux

...

Dame Blanche
vanille & chocolade

...

Wereldkoffie
Irish - Italian - French

...

Kaasbordje
(5 euro supp)

Al onze gerechten zijn gemaakt met lokale producten , en zijn vers bereid onze excuses indien er een gerecht niet voorradig is.
Voor allergenen gelieve zich te informeren bij een van onze zaalmedewerkers.

.

BOURGOGNEHOF

POLDERMENU - GROEPEN VANAF 20 PERSONEN

€89,5

Maximaal 2 verschillende gerechten per gang vanaf 20 personen
Vanaf 30 personen max 1 gerecht per gang

INCL. DRANKENFORFAIT

cava-fruitsap
water
frisdrank
witte wijn - rode wijn
koffie

Amuses

Melkstampers

...

Zeeuwse Mossel

...

Huisgemaakte garnaalkroket

Kabeljauw
witte wijnsaus - krokante aardappel - dille

...

Varkenshaasje
honing-mosterdsaus & kroket

...

Côte a L'os
champignon - pepersaus

...

Filet Mignon
champignon - pepersaus

Peer belle Hélène

...

Moelleux

...

Dame Blanche
vanille & chocolade

...

Wereldkoffie
Irish - Italian - French

Al onze gerechten zijn gemaakt met lokale producten , en zijn vers bereid onze excuses indien er een gerecht niet voorradig is.
Voor allergenen gelieve zich te informeren bij een van onze zaalmedewerkers.

.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

VOORGERECHTEN

Melkstampers

puree - garnaal

€ 23

Zeeuwse Mossel

mossel - kokkel - saus

€ 25

Wildkroket

kroket van wild - pastinaak

€23

Garnaalkroket 2st. "Bourgognehof"

noordzeegarnaal & peterselie

€ 27

Wildpaté

gekonfijte ui - appel

€ 23

Al onze gerechten zijn gemaakt met lokale producten , en zijn vers bereid onze excuses indien er een gerecht niet voorradig is.
Voor allergenen gelieve zich te informeren bij een van onze zaalmedewerkers.

.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw

witte wijnsaus - krokante aardappel - dille

€ 38

Hert

créme van pastinaak - wildsaus - krokines

€ 44

Filet Mignon

peper- & champignonsaus - frietjes

€35

Côte à L'os (per 2 personen)

peper- & champignonsaus - frietjes

€ 42

Fazant

cognacsaus - wintergarnituur - kroketten

€ 35

Al onze gerechten zijn gemaakt met lokale producten , en zijn vers bereid onze excuses indien er een gerecht niet voorradig is.
Voor allergenen gelieve zich te informeren bij een van onze zaalmedewerkers.

.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

DESSERT & VERSNAPERING

Peer belle Hélène

vanille - chocolade

€ 16

Moelleux

€14

Dame Blanche

vanille & chocolade

€ 14

Irish / Italian / French Coffee

€ 12

Sabayon "2 personen"

€ 20

Al onze gerechten zijn gemaakt met lokale producten en zijn vers bereid onze excuses indien er een gerecht niet voorradig is.
Voor allergenen gelieve zich te informeren bij een van onze zaalmedewerkers.

.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

KINDERKAART

VOORGERECHT

Garnaalkroket 1st. € 12

Kaaskroket 1st. € 10

Huisbereide vissticks € 12

pladijs-tartaar

HOOFDGERECHT

Gebakken hoevekip € 19

appelmoes-verse frieten-kropsla

Huisbereide vissticks € 18

verse frietjes-tartaar-kropsla

Kindersteak € 19

kropsla-verse frietjes

Garnaalkroket € 20

garnituur-verse frietjes

Kinder vol au vent € 18

verse frietjes

Kaaskroket € 14

kropsla-verse frietjes

DESSERT

Mini dame blanche € 9

vanille-chocolade-slagroom

Schepijs € 3

1 bol , 2 bollen of 3 bollen (prijs per bol)

Al onze gerechten zijn gemaakt met lokale producten , en zijn vers bereid onze excuses indien er een gerecht niet voorradig is.
Voor allergenen gelieve zich te informeren bij een van onze zaalmedewerkers.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

WIJNEN



BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

WITTE WIJN

GLARIMA DE SOMMOS - CHARDONNAY GEWÜRZTRAMINER € 32

SCHITTEREND GOUDGEEL, ZUIVER EN GULZIG TRANEND. HEEL EXPRESSIEF PARFUM VAN VERSE LYCHEES, BERGAMOT, ZOETE WILDE PERZIK, GECONFIJTE CITROEN, LAVENDEL, ORANJEBLOESEM EN GEMBER. QUA SMAAK NOTEREN WE IMPRESSIES VAN ROZE/GELE POMPELMOES, LIMOENZESTE, LYCHEES, MARACUJA EN RIJPENDE MELOEN.

VIOGNIER 'L'INTELLIGENCE' - CHÂTEAU GUÉRY , LANGUEDOC FRANKRIJK € 35
VIOGNIER : 100%

GOUDGELE KLEUR, TYPERENDE AROMA'S VAN PERZIK, ABRIKOOS EN ACACIABLOESEM. IN DE MOND GOED GECONCENTREERD EN VETTIG. SCHOOLVOORBEELD VAN VIOGNIER.

MÂCON 'AUX SCELLÉS' - DOMAINE MARCEL COUTURIER , BOURGOGNE FRANKRIJK € 52
CHARDONNAY : 100%

FIJNE CHARDONNAY MET VEEL FRISHEID EN EEN MOOI VOLUME ALSOOK EEN ZEKERE VETTIGHEID (ONDANKS DE JONGE STOKKEN). AROMA'S VAN BOOMGAARDFRUIT EN CITRUS, DE HOUTLAGERING VERRAADT ZICH SLECHTS IN EEN LICHT GEGRILDE TOETS.

SAUVIGNON - VERUS VINOGRADI , SLOVENIË € 44
SAUVIGNON BLANC : 100%

NEUS MET ZINDEREND AROMA VAN STEKELBESSEN, PASSIEVRUCHT EN NETELS.
INTENSE SMAAK MET VEEL FRISHEID, ELEGANT EN EEN LANGE AFDRONK.

WIJNDOMEIN ALDENEYCK - BELGISCH WIJNDOMEIN! € 48
PINOT GRIS 100%

ZACHTGELE KLEUR MET EEN MOOI TRANENCOLLIER. IN DE NEUS RIJPE EN RIJKE FRUITAROMA'S MET EEN OPEN EXPRESSIE VAN KRUIDIGHEID, PEPER, VUURSTEEN EN EEN BEETJE ROKERIG. EEN HARMONIEUS SAMENSPEL MET FIJNE ZUREN EN EEN ELLENLANGE KARAKTERVOLLE FINALE.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

Witte wijn

Chablis domaine des Hates - Bourgogne , Frankrijk € 43
chardonnay

Glanzend goud, aroma's van tropisch fruit (ananas, yuzu) en gele peer, evenals zeeschelp en kalkmineraliteit. De ananas komt uit over krijt op een lange afdronk. Geweldige reinigende zuurgraad en kalkachtige textuur op gehemelte.

Savalan ASPI Winery Sauvignon Blanc -Savalan-domein in de Gabala-regio
Azerbeidzjan € 45

Deze Sauvignon Blanc schittert in het glas met een lichtgele kleur en groene reflecties. Het aroma is expressief en verleidelijk, met tonen van kruisbessen, kiwi, perzik en een vleugje vers gemaaid gras. De smaak is licht, fris en perfect in balans, met een elegante afdronk die de wijn bijzonder toegankelijk maakt.

El Quinto Paraje Verdejo - Spanje verdejo € 44

Prachtige gastronomische witte Verdejo, slechts 1400 flessen voor Belgie, Toppertje. Eerste oogstjaar van dit gloednieuwe project van 2 top spaanse wijnmakers! Gemaakt van 2 percelen zeer oude Verdejo-ranken en gerijpt op eikenhouten vaten van 600 liter. Gemaakt als grote witte Bourgogne. Prachtige presentatie, we bemerken een briljant lichtgouden kleur, een verrassend boeket van fruit en kalk waarbij de houttoetsen helemaal aasluiten en het geheel niet 'overbluft'. , fruit, sap en elegante hout-impressie, Prachtige, door zuurtjes gedragen afdronk.

Aldeneyck pinot gris - Wijndomein Aldeneyk € 48

LZachtgele kleur met een mooi tranencollier.
In de neus rijpe en rijke fruitaroma's met een open expressie van kruidigheid, peper, vuursteen en een beetje rokerig.
Een harmonieus samenspel met ragfijne zuren en een ellenlange karaktervolle finale.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

Rose wijn

Inspiration by Chloé Rosé 2024 — € 32

Een rosé die dienst kan doen als een aperitiefrosé maar tevens geschikt is voor gastronomie gelet op zijn elegantie en finesse.
intense aroma's van steenvruchten (perzik, abrikoos), klein rood fruit, citrus en enkele florale toetsen.

Pasqua Rosé 11 minutes - veneto , Italie — € 36
50% Corvina, 25% Trebbiano, 15% Syrah, 10% Carmenère

Een bleekroze rosé wijn met een bloemig bouquet en tonen van roos fruit, zoals kersen en frambozen. Deze rosé wijn bevat levendige en frisse smaken met een kruidige toets. De Corvina-druif, die qua percentage overheerst, werd gekozen vanwege de bloemige aroma's en vanwege de mooie zuurtegraad die het aan de wijn geeft. Trebbiano brengt elegantie en een lange afdronk. Syrah geeft fijn fruit en specerijen aan het glas en tot slot creëert Carmenère de structuur en zorgt voor stabiliteit. Dit is een frisse, omhullende rosé met een intens en complex boeket.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

Rode wijn

Quinta Da Devesa Tinto Reserva Douro € 36

De neus is aromatisch, geconcentreerd en biedt kracht. Hij onthult tonen van cassis, braam en kleine tonen van zoethout geassocieerd met vleugjes aardbei, kleine bessen evenals vleugjes bloemen, olijfboom, pittige mineraliteit, mokka, kruiden, Ceylonthee en Sichuanpeper.

COELHEIRA TINTO - CASAL DA COELHEIRA , PORTUGAL
ALICANTE BOUSCHET : 45% - TOURIGA NACIONAL : 30% - TOURIGA FRANCA : 25% € 34

intense kleur met paarse reflecties, neus met veel fruit en een lichte houttoets. In de mond stevig met nog wat tannines maar evenwichtig, vrij elegant en met een goede frisheid.

CAPITÁN JULIÁN TEMPRANILLO - BODEGAS ONTINIUM , SPANJE € 39
TEMPRANILLO = ARAGONÊS = TINTA RORIZ : 100%

De oenoloog heet Julián Cañizares, vandaar de naam van de wijn. Het is vooral een eerbetoon aan de matrozen, de plaatselijke boeren die zorgen voor de goede druiven.

SPÄTBURGUNDER - KARL PFAFFMANN , DUITSLAND € 43
PINOT NOIR : 100%

Licht en elegant, mooi getypeerde Pinot Noir met houtlagering. Aroma's van rood fruit (kersen) met een hint van tabak en kruiden afkomstig van de houtlagering.

L'ART DE MAISON NEUVE 2016 - CHÂTEAU MAISON NEUVE , Saint-Emilion FRANKRIJK € 40
MERLOT : 100%

Donkere, gul tranende wijn. Expressief aroma met veel zwart fruit, cacao, geroosterd brood en vanille. Krachtige smaak met veel fruit en directe charme. In de afdronk komen de gegrilde toetsen terug.

Château Croix de Rambeaux Lussac Saint-Emilion Frankrijk € 39
Merlot 90% - Cabernet Franc 10%

In het glas heeft deze wijn een zeer diepe, zeer donkere kleur. Zeer zuivere neus van zwart fruit en zwarte bessen. Walsen onthult notengekruid met peper en leer. De mond wordt vooral gekenmerkt door een zeer grote finesse van de tannines, veel zoetigheid in het midden van de mond. Erg lekker en fris, mooie balans. Finale op de vrucht, zeer goede aanhoudende lengte.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

RODE WIJN

JEAN-LOUIS TROCARD CHÂTEAU FRANC LA ROSE GRAND CRU SAINT EMILION € 41
75% MERLOT & CABERNET FRANC 25%

Manuele oogst, schil inwerking van 5 weken, eikopvoeding van 18 maand. Bij het proeven van deze wijn merken we onmiddellijk enorme hoeveelheid rood fruit bij het ruiken aan het glas, rijp rood fruit, en dit nog voor het walsen met het glas. Wat kreupelhout en gedroogde kruiden zoals laurier.

GÜNZER TAMÁS GT50 € 39
CABERNET FRANC,CABERNET SAUVIGNON, KÉKFRANKOS, MERLOT

Deze wijn is een premium blend uit Villány met Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot en Kékfrankos. We proeven een mooie body, elegantie en een lange afdronk.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC LA TIARE DU PAPE MAISON BOUACHON - FRANKRIJK € 55
GRENACHE, SYRAH EN MOURVÈDRE.

De paus van de zuidelijke Rhone wijnen, past bij rood vlees, wild, kaas en stoofpotjes.

DOMAINE D'ARDHUY CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES, FRANKRIJK € 41
PINOT NOIR ; 100%

Deze Côte de Beaune Villages 2017 heeft een mooie robijnrode kleur. De neus onthult aangename tonen van hout met subtiele hints van kers. De mond is rijk met zijdezachte tannines en fruitige toetsen van kers, mokka en zwarte bes. Mooie frisheid in de afdronk.

AELDENEYK MAASVALLEI LIMBURG
PINOT NOIR ; 100% € 45

Elegante Belgische rode wijn van 100% Pinot Noir. Fijn en soepel met aroma's van kers, bosvruchten en een subtiele toets van hout en kruiden. Frisse zuren en zachte tannines zorgen voor een verfijnde, lange afdronk. Perfect bij gevogelte, rood vlees en truffelgerechten.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-KOFFIEBRANDERIJ

DIGESTIEF

CALVADOS BARON DE LA TOUQUE FINE 40% — € 8
JONGE CALVADOS (3 JAAR OUD) WAARBIJ DE APPELSMAAK OVERHEERST

CHÂTEAU DE BORDENEUVE BAS ARMAGNAC VS 41% — € 8
BLEKE GELE KLEUR MET EEN FIJNE EN RIJKE NEUS: AROMA'S VAN KWEEPEER, VERSE PRUIMEN EN VANILLE. SOEPEL EN ELEGANT IN DE MOND, MET EEN MOOIE AFDRONK FRIS EN FRUITIG.

BISQUIT & DUBOUCHÉ COGNAC VS 40% — € 9
IS EEN HEERLIJKE ZACHTE, FRISSE COGNAC MET FRUITAROMA'S EN VOLLE TONEN VAN KANEEL EN EIKENHOUT, WELKE EEN STRELING VOOR HET GEHEMELTE ZIJN. DRINK BIJ VOORKEUR PUUR.

CLAUDE THORIN SEDUCTION COGNAC 40% — € 8
IS EEN COGNAC DIE ZICH ONDERSCHEIDT DOOR DE HARMONIEUZE BALANS VAN ZIJN VERSCHILLENDE AROMA'S. DE TONEN VAN VANILLE PASSEN GOED BIJ DIE VAN GEDROOGDE VIJGEN. DEZE COGNAC HEEFT EEN GOUDEN KLEUR EN IS ROND IN DE MOND.

BRAECKMAN BLAUWE DUIF JENVER 30% — € 6
IS EEN PURE EN ZACHTE JENEVER MET VEEL FRISHEID VAN JENEVERBES. BLAUWE DUIF WORDT NOG STEEDS GESTOOKT VOLGENS DE EEUWENOUDE RECEPTUUR. HET UNIEKE FAMILIERECEPT IS GOED BEWAARD GEBLEVEN EN WORDT VAN GENERATIE OP GENERATIE DOORGEGEVEN. EEN KLEINE HOEVEELHEID MOUTWIJN EN EEN KRUIDENDISTILLAAT MET VEEL JENEVERBES BEPALEN HET FRISSE EN ZACHTE KARAKTER.

ABSOLUT VODKA 40% — € 8
ABSOLUT MAAKT MEN IN EEN KLEIN ZWEEDS DORP OP BASIS VAN WINTERTARWE EN PUUR BRONWATER, MEER INGREDIËNTEN ZIJN NIET NODIG. ER VINDT EEN MEERVOUDIGE DISTILLATIE PLAATS OM TOT DE FLUWEELZACHTE SMAKEN TE KOMEN WAARIN JE EEN VLEUGJE GRAAN EN GEDROOGD FRUIT ONTDEKT.

CAVALIN GRAPPA DI CHARDONNAY 40% — € 8
GRAPPA IS EEN ITALIAANSE GEDISTILLEERDE ALCOHOLISCHE DRANK, DIE OORSPRONKELIJK VERVAARDIGD WERD UIT DISTILLATIE VAN DE RESTANTEN VAN DE DRUIVEN NA DE WIJNBEREIDING, DAT WIL ZEGGEN DE SCHILLEN EN DE ZADEN. OORSPRONKELIJK WAS HET EEN MANIER OM DE OVERTOLLIGE TROSDRUIVEN NIET TE HOEVEN WEGGOOIEN AAN HET EINDE VAN HET SEIZOEN. TEGENWOORDIG ZIJN ER ECHTER VEEL STOKERIJEN DIE ALLEEN GRAPPA MAKEN EN WAARBIJ DE KWALITEIT VAN GRAPPA VOOROP STAAT.

DON PAPA RUM 40% — € 8
DON PAPA KAN JE SAMENVATTEN ALS VOLGT: LICHT FRUITIG IN DE NEUS EN ZACHT IN DE MOND. DE AMBERKLEURIGE DON PAPA HEEFT EEN LANGE FINISH MET TOETSEN VAN VANILLE, HONING EN GEKONFIJT FRUIT.

EAU DE VIE TARIQUET BLANCHE 46% — € 8
EAU DE VIE (FRANS VOOR "LEVENSWATER") IS EEN VERZAMELNAAM VOOR ALLERLEI STERK-ALCOHOLISCHE DRANKEN, DIE VAAK WORDEN GEMAAKT VAN VERGISTE EN DAARNA GEDESTILLEERDE VRUCHTEN, MAAR OOK VAN GRANEN EN ZELFS VAN BIER.

HOME MADE LIMONCELLO 32% — € 7
LIMONCELLO GEMAAKT VAN BIO CITROENEN

EAU DE VIE POIRE WILLIAM CHARLES WANTZ 43% — € 8
DISITLAAD OP BASIS VAN PEER.

GRAND MARNIER 40% — € 8
IS EEN SINAASAPPELLIKEUR DIE IN 1880 VOOR HET EERST IS ONTWIKKELD DOOR LOUIS-ALEXANDRE MARNIER LAPOSTELLE. HIJ COMBINEERDE COGNAC MET BITTERE SINAASAPPELS, WAARNA DEZE LIKEUR EEN FEIT WAS.