



BOURGOGNEHOF
RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM



BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM



I N L E I D I N G

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.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM



G E S C H I E D E N I S

VOLGENS HET KADASTER BOUWT MEN IN 1863 IN OPDRACHT VAN LANDBOUWER ADOPHE DENDUYVERSTAELE TWEE TWEWOONSTEN. 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 TWEWOONST WORDT OMGEBOUWD TOT PAKHUIS, DE CICHOREIFABRIEK AAN DE ACHTERZIJDE VERGROOT. IN 1887 WORDT HET COMPLEX VERKOCHT AAN DESIRÉ ROELEN-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 ROELEN 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

APERITIEVENKAART

SPIRITS

APEROL SPRITZ	€ 8,50
MARTINI ROOD/WIT	€ 5,00
KIRR	€ 5,50
KIRR ROYAL (CAVA)	€ 8,50
SHERRY (DRY)	€ 5,50
CAMPARI	€ 6,00
CAMPARI ORANGE/TONIC	€ 8,00
PORTO WIT/ROOD	€ 6,00
RICARD	€ 6,00
VODKA	€ 6,00
RUM BIANCO	€ 7,00
RUM RESERVA	€ 7,80
PINEAU DES CHARENTES	€ 5,00
PICON VIN BLANC	€ 7,50

GIN

INCL. TONIC

COPPERHEAD	€ 14
TANQUERAY N°TEN	€ 12
MONKEY 47	€ 14
BOMBAY SAPPHIRE	€ 10
HENDRICK'S	€ 12
FILLIERS 28 DRY/PINK DRY	€ 14

CAVA

MASIA SALAT BRUT (BIO)
JOSEP MASACHS , SPANJE
GLAS: € 6.00 FLES: € 26

CHAMPAGNE

ERIC LEGRAND
CUVÉE BRUT RÉSERVE
GLAS: € 10 FLES: € 55

CHAMPAGNE ERIC LEGRAND
CUVÉE « BULLE DE FOLIE »
BLANC DE BLANCS, VIEILLES VIGNES EN
HOUTGELAGERD
FLES: € 68

CRÉMANT

CRÉMANT DE " BOURGOGNE "
DOMAINE DU BICHERON
GLAS: € 6.50 FLES: € 28

MAISON

APERITIEF MAISON € 10
GIN MAISON € 10

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM

BIEREN

STELLA ARTOIS	€ 3,00
KWAREMONT	€ 4,00
DUVEL	€ 4,50
KARMELIET TRIPPEL	€ 4,50
LIEFMANS	€ 3,50
BRUGSE ZOT BLOND	€ 4,00
HOEGAARDEN	€ 3,50
LA CHOUFFE	€ 4,50
OMER	€ 4,50
WESTMALLE DUBBEL	€ 4,20
WESTMALLE TRIPPEL	€ 4,50
CHIMAY BLAUW	€ 4,50
RODENBACH	€ 3,20
ORVAL	€ 5,00
LEFFE BLOND	€ 4,20
LEFFE BRUIN	€ 4,20
SINT-BERNARDUS 8	€ 4,50
VEDETT	€ 3,80

LOKAAL

KEYTE TRIPPEL BLOND	€ 3,80
ICHTEGEMS OUD BRUIN	€ 4,50
BOURGOGNE DES FLANDRES	€ 5,00

BIEREN 0,0

STELLA 0,0	€ 3,00
BRUGSE SPORTZOT	€ 4,50

SUGGESTIE

BULNAS CAMPA "CITROENVERBENA"	€ 4.20
-------------------------------	--------



BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM

HUISWIJN



WIT

ADARAS LLUVÍA 2020 - BODEGAS VENTA LA VEGA , SPANJE

VERDEJO - SAUVIGNON BLANC

FLITSEND GOUDGEEL, TRANENZONNETJE. PARFUM: VERSE GEMBER, GECONFIJTE CITROEN, LIMOENZESTE, GELE POMPELMOESSMOOTHIE. VOORAL IN DE MOND ECHT ZEER EXPRESSIEF FRISSE (GELE/WITTE) POMPELMOES, LIMOEN, BERGAMOT EN CITROEN, HEEL PUUR EN MET NIPT DE JUISTE VERHOUDING TUSSEN BITTERE ZESTE EN RIJP FRUIT, SAPPIG EN GRASSIG

GLAS : € 5,00

FLES : € 28

DOMAINE D'EN SÉCUR, 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 : € 6,50

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 : € 5,00

FLES : € 28

ROOD

COELHEIRA TINTO 2017 - CASAL DA COELHEIRA , PORTUGAL

ALICANTE BOUSCHET : 45% - TOURIGA NACIONAL : 30% - TOURIGA FRANCA : 25%

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

GLAS : € 5,00

FLES : € 28

VOOR DE UITGEBREIDE WIJNKAART ZIE VOLGENDE PAGINA'S

BOURGOGNEHOF
RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM

FRISDRANKEN EN WATER

COCA COLA	€ 3,00
COCA COLA ZERO	€ 3,00
FANTA	€ 3,00
SPRITE	€ 3,00
ICE TEA	€ 3,00
LOOZA ORANGE	€ 2,60
LOOZA APPEL	€ 2,60
SCHEWEPES TONIC	€ 3,00
SCHEWEPES AGRUM	€ 3,00
TÖNISSTEINER CITROEN	€ 3,20
TÖNISSTEINER ORANGE	€ 3,20
TÖNISSTEINER VRUCHTENKORF	€ 3,50
VERS FRUITSAP	€ 5,00

CHAUDFONTAINE

PLAT

0,25CL	€ 3,00
0,50CL	€ 5,00
1L	€ 8,00

CHAUDFONTAINE

BRUIS

0,25CL	€ 3,00
0,50CL	€ 5,00
1L	€ 8,00

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM

WARME DRANKEN

KING'S KOFFIE	€ 3,00
DÉCA	€ 3,00
KOFFIE VERKEERD	€ 3,50
LATTE MACCHIATO	€ 3,50
LATTE (HAZELNOOT-CARAMEL)	€ 3,70
CAPPUCCINO	€ 3,70
MOKKA	€ 3,00
WARME CHOCOMELK	€ 3,20

LACTOSE INTOLERANT? ONZE KOFFIE- EN
THEEBEREIDINGEN KUNNEN MET SOJAMELK

THEE KAART MET VERSE THEE

ROZENBOTTEL	€ 3,50
MUNT GEBROKEN	€ 3,50
EARL GREY	€ 3,50
TROPICAL FRUIT	€ 3,50
GEMBER EN CITROEN	€ 3,50

WERELD KOFFIE

IRISH COFFEE (WHISKY)	€ 9,50
ITALIAN COFFEE (AMARETTO)	€ 9,50
FRENCH COFFEE (GR. MARNIER)	€ 9,50
BAILEYS COFFEE (BAILEYS)	€ 9,50
HASSETSE COFFEE (JENEVER)	€ 9,50



BOURGOGNEHOF
RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM

WINTER - LUNCH
OP VRIJDAG EN ZATERDAG MIDDAG

€ 25

Amuze

Keuze van de chef

Voorgerecht

Garnaalkroket van het huis (1st)

Hoofdgerecht

Steak

Frietjes - Saus peper/champ - seizoensgarnituur

Dessert

King's Koffie

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

€ 48

Per tafel maximaal 4 verschillende gerechten

Amuses



Gerookte hert met Oud Brugge en pastinaak chips

...

Wildpaté van everzwijn met appel, rozijntoast en duindoornbes

...

Karnemelkstampers met handgepelde garnaal en groene kruiden

...

Vogelnestjes van kwartel ei met gerookte eendenborst en sausje van rode biet

...

Garnaalkroket "2 stuks" afgewerkt met peterselie en citroen



Hert op de grill met texturen van rode biet, boschampionns en gepofte aardappel

(supp 3 euro)

...

Fazantenfilet met pompoen, druivensaus en witloof met als bijgerecht en kroketje van fazant en aardpeer

...

Kalfszwezerik "Royal" krokant gebakken afgewerkt met vol au vent en hollandaisesaus

(supp 5 euro)

...

Kabeljauw met kruidenboter, wortel en krielaardappel afgewerkt met een sausje van tijm

...

Filet mignon op de grill met wintergroentjes, verse frietjes en sausje naar keuze
champignonsaus - pepersaus



"Peer belle Hélène" met crumbel van chocolade en vanille-ijs

...

Kaasselectie met confituur van het huis, brioche en vijgenbrood

(supp 5 euro)

...

Dame blanche met vanille-ijs, slagroom en chocoladesaus

...

Wereldkoffie (Belgian / Italian / French/ Irish)

BOURGOGNEHOF
RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM



VOORGERECHTEN

Wildpaté van everzwijn met appel, rozijntoast en duindoorbies
€ 18

Gerookte hert met Oud Brugge en pastinaak chips
€ 20

Karnemelkstampers met handgepelde garnaal en groene kruiden
€16

Garnaalkroket 2st. "Bourgognehof" afgewerkt met peterselie en citroen
€ 16

Vogelnestjes van kwartel ei met gerookte eendenborst en sausje van rode biet
€ 18

BOURGOGNEHOF
RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM



H O O F D G E R E C H T E N

Hert op de grill met texturen van rode biet, boschampignons en gepofte aardappel

€ 32

Kabeljauw met kruidenboter, wortel en kriel aardappel afgewerkt met een sausje van tijm

€ 28

Fazantenfilet met pompoen, druivensaus en witloof met als bijgerecht een kroketje van fazant en aardpeer

€ 28

**Filet Mignon op de grill met wintergroentjes, verse frietjes en sausje naar keuze.
champignonsaus - pepersaus**

€ 28

B O U R G O G N E H O F
RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM

D E S S E R T & V E R S N A P E R I N G

"Peer belle Hélène" met crumbel van chocolade en vanille-ijs

€ 12

Wereldkoffie (Belgian / Italian / French/ Irish)

€ 9,5

Dame Blanche

€ 10

Sabayon "2 personen"

€ 20

K A A S S E L E C T I E

4 polderkazen t' Herdertje Oudenburg

vijg-confituur-brioche

€ 10

B O U R G O G N E H O F
RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM

K I N D E R K A A R T



V O O R G E R E C H T

Garnaalkroket 1st. € 6 **Kaaskroket 1st.** € 5

Huisbereide vissticks € 10

pladijs-tartaar

H O O F D G E R E C H T

Gebakken hoevekip € 14 **Huisbereide vissticks** € 12
appelmoes-verse frieten-kropsla *verse frietjes-tartaar-kropsla*

Kindersteak € 16 **Garnaalkroket** € 14
kropsla-verse frietjes *garnituur-verse frietjes*

Kinder vol au vent € 12 **Kaaskroket** € 10
verse frietjes *kropsla-verse frietjes*

D E S S E R T

Mini dame blanche € 5 **Schepijs (potje of horentje)** € 2
vanille-chocolade-slagroom *1 bol , 2 bol of 3 bol (prijs per bol)*

BOURGOGNEHOF
RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM



W I J N E N



BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM



WITTE WIJN

ADARAS LLUVÍA 2020 - BODEGAS VENTA LA VEGA , SPANJE € 28
VERDEJO - SAUVIGNON BLANC

FLITSEND GOUDGEEL, TRANENZONNETJE. PARFUM: VERSE GEMBER, GECONFIJTE CITROEN, LIMOENZESTE, GELE POMPELMOESSMOOTHIE. VOORAL IN DE MOND ZEER EXPRESSIEF FRISSE (GELE/WITTE) POMPELMOES, LIMOEN, BERGAMOT EN CITROEN, HEEL PUUR EN MET NIPT DE JUISTE VERHOUDING TUSSEN BITTERE ZESTE EN RIJP FRUIT, SAPPIG EN GRASSIG

MONÓLOGO AVESSO P67 2019 - A&D WINES , PORTUGAL € 35
AVESSO : 100%

STROGELE WIJN. VEEL AROMA MET RIJP WIT FRUIT EN MINERALE ACCENTEN. VOLRIJPE, FRUITIGE SMAAK MET VEEL BODY. 2015 IS DE EERSTE EDITIE VAN DEZE WIJN.

VIOGNIER 'L'INTELLIGENCE' 2019 - CHÂTEAU GUÉRY , LANGUEDOC FRANKRIJK € 33
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' 2019 - 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 2020 - VERUS VINOGRADI , SLOVENIË TOPPER! € 39
SAUVIGNON BLANC : 100%

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

WIJNDOMEIN ALDENEYCK 2021 - BELGISCH WIJNDOMEIN! € 35
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-TEAROOM



WITTE WIJN

CHABLIS DOMAINE DES HATES 2020 - BOURGOGNE , FRANKRIJK € 39
CHARDONNAY : 100%

GLANZEND GOUD, AROMA'S VAN TROPISCH FRUIT (ANANAS, YUZU) EN GELE PEER, EVENALS ZEESCHELP EN KALKMINERALITEIT. DE ANANAS KOMT UIT OVER KRIJFT OP EEN LANGE AFDRONK. GEWELDIGE REINIGENDE ZUURGRAAD EN KALKACHTIGE TEXTUUR OP GEHEMELTE.

MENGOBA (GRÉGORY PÉREZ), BIERZO , GODELLO VIEJO SOBRE LÍAS 2017 , SPANJE € 33
MENCÍA, GODELLO ET VALENCIANA

DE MENGOBA IS EEN WITTE WIJN ONTWERPEN DOOR DE WIJNBOUWER GRÉGORY PÉREZ IN EL BIERZO, GEMAAKT NA EEN SELECTIE VAN DE BESTE GODELLO TROSSEN VAN VERSCHILLENDE KLEINE PERCELEN. DE WIJN BEVAT VERSCHILLENDE BODEMS MET EEN VINIFICATIE IN EIKENHOUTAFZETTINGEN WAAR DE WIJN GEDURENDE 10 MAANDEN IN CONTACT BLEEF MET DE SCHILLEN EN DE GISTINGSMOER. EEN GOED WIJNHUISWERK MET EEN ZACHTE MAAR PERIODIEKE VERWIJDERING VAN DE LIAS DIE RESULTEERT IN EEN TWEEKLEURIGE, ONGENUANCEERDE WIJN, MET EEN BEPAALD VETTIG GEVOEL IN DE MOND EN EEN MINERAAL KARAKTER.

EL QUINTO PARAJE VERDEJO 2019 - SPANJE € 33
VERDEJO : 100%

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.

CHÂTEAU SIGALAS RABAUD , LA DEMOISELLE DE SIGALAS 2016 . BORDEAUX ,FRANKRIJK € 61
SÉMILLON DOMINANT (+/- 80%) MET EEN BEETJE SAUVIGNON

LA DEMOISELLE DE SIGALAS WORDT GEKENMERKT DOOR EEN GROTE AROMATISCHE FINESSE MET VEEL MINERALITEIT/FRISHEID. COMPLEXE WIJN. NEUS EN MOND ONTHULLEN FLORALE TOETSEN IN HET VERLENGDE VAN DE AROMA'S VAN ROZE POMPELMOES, STEENVRUCHTEN, LIMOEN EN Velerlei ANDERE EXOTISCHE VRUCHTEN. DE MOOIE FRISSE ZUREN VORMEN EEN EVENWICHTIGE BALANS MET DE VETTIGE TOETSEN VAN DE WIJN. MOOI VERWEVEN HOUTTOETSEN (ZACHTE KRUIDEN) VLECHTEN ZICH SAMEN MET DE AROMA'S DIE DE LENGTE VAN DE WIJN TOT UITING BRENGEN. PRACHTIGE ZILTIGE TOETS IN DE AFDRONK.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM



ROSE WIJN

CÔTES DE PROVENCE, CLOS GAUTIER, CUVÉE « OSER » € 35 /0,75L € 60/1,5L
CINSAULT, GRENACHE, SYRAH

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 2021 - VENETO , ITALIE € 32
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-TEAROOM



R O D E W I J N

MENGOBA (GRÉGORY PÉREZ), BIERZO , MENCIA SOBRE LÍAS 2018 , SPANJE € 36
80+JARIGE MENCIA EN ALICANTE BOUSCHET STOKKEN ,VIN NATUREL

MENGOBA, DRUIVEN: 80+JARIGE MENCIA EN ALICANTE BOUSCHET STOKKEN. MINERALE RODE WIJN MET BODY. AROMA'S VAN WILD BESSENFUIT (BRAAMBESSEN, CASSIS, BLAUWE BESSEN), HEIDEBLOEMEN, ZACHTE KRUIDEN,VANILLE & SIGAARHOUT.

COELHEIRA TINTO 2017 - CASAL DA COELHEIRA , PORTUGAL € 28
ALICANTE BOUSCHET : 45% - TOURIGA NACIONAL : 30% - TOURIGA FRANCA : 25%

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

CAPITÁN JULIÁN TEMPRANILLO 2017 - BODEGAS ONTINIUM , SPANJE € 39
TEMPRANILLO = ARAGONÈS = 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 2018 - 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 € 35
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 2018 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-TEAROOM



R O D E W I J N

3T-SANZO TEMPRANILLO JAVIER RODRIGUEZ 2020 - SPANJE € 29
TEMPRANILLO : 100%

DE SPAANSE WIJN TOONT IN DE NEUS PRACHTIGE AROMA'S VAN BRAMEN, KERSEN, PRUIMEN, VANILLE, ROOK, KRUIDEN, MIRRE, KANEEL, KRUIDNAGEL, HAZELNOTEN EN VIOOLTJES.

IN DE MOND IS DIT EEN ZEER EVENWICHTIGE VOLLE RODE WIJN, ENORME FRUITIGHEID, VOLLEDIG UITGEBALANCEERD, FIJN KRUIDIG, FLUWEELACHTIG, MINERAAL EN MET EEN LANGE AFDRONK.

MANOIR DU CARRA , MOULIN À VENT – BURDELINES 2017 , FRANKRIJK € 33
100% GAMAY

DE BODEM VAN HUN MOULIN À VENT PERCELEN BESTAAT VOORNAMELIJK UIT GRANJET. DE GAMAY WIJNSTOKKEN ZIJN ER GEMIDDELD 50 JAAR OUD. DE RENDEMENTEN PER HECTARE ZIJN LAAG. DE WIJN RIJPT OP DE FIJNE DROESEM. EEN DEEL IN GROTE REEDS GEBRUIKTE EIKENHOUTEN FOUDEERS (MET HET OOG OP MICRO-OXYGENATIE), EEN DEEL IN STALEN VATEN OM HET FRUIT MAXIMAAL TE BEHOUDEN EN EEN DEEL IN NAGENOEG NIEUWE EIKENHOUTEN VATEN.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC LA TIARE DU PAPE MAISON BOUACHON 2019 - 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 2017 , 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 ZIJDEZACHTTE TANNINES EN FRUITIGE TOETSEN VAN KERS, MOKKA EN ZWARTE BES. MOOIE FRISHEID IN DE AFDRONK.

BOURGOGNEHOF

RESTAURANT-FEESTZAAL-TEAROOM



DIGESTIEF

CALVADOS BARON DE LA TOUQUE FINE 40%

JONGE CALVADOS (3 JAAR OUD) WAARBIJ DE APPELSMAAK OVERHEERST

€ 6

CHÂTEAU DE BORDENEUVE BAS ARMAGNAC VS 41%

BLEKE GELE KLEUR MET EEN FIJNE EN RIJKE NEUS: AROMA'S VAN KWEEPEER, VERSE PRUIJEN EN VANILLE. SOEPEL EN ELEGANT IN DE MOND, MET EEN MOOIE AFDRONK FRIS EN FRUITIG.

€ 6

BISQUIT & DUBOUCHÉ COGNAC VS 40%

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.

€ 7

CLAUDE THORIN SEDUCTION COGNAC 40%

IS EEN COGNAC DIE ZICH ONDERSCHIEDT 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.

€ 6

BRAECKMAN BLAUWE DUIF JENVER 30%

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.

€ 4

ABSOLUT VODKA 40%

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 FLUWELZACHTE SMAKEN TE KOMEN WAARIN JE EEN VLEUGJE GRAAN EN GEDROOGD FRUIT ONTDEKT.

€ 6

CAVALIN GRAPPA DI CHARDONNAY 40%

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.

€ 6

DON PAPA RUM 40%

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.

€ 6

EAU DE VIE TARIQUET BLANCHE 46%

EAU DE VIE (FRANS VOOR "LEVENS WATER") 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.

€ 6

HOME MADE LIMONCELLO 40%

LIMONCELLO GEMAAKT VAN BIO CITROENEN

€ 5

EAU DE VIE POIRE WILLIAM CHARLES WANTZ 43%

DISITLAAD OP BASIS VAN PEER.

€ 6

GRAND MARNIER 40%

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.

€ 6