

## Wijnkaart Restaurant U.G.C. De Pan

Wit: -

### Mantlerhof Grüner Veltliner I Oostenrijk

Grüner Veltliner

*Citrus, mineralen, honing, steen, groene appel* € 5,- € 25,-

### Bouchard Aine & Fils I Quincié, Vin de France

Chardonnay

*Boter, eikenhout, vanille* € 5,- € 25,-

### Cuatro Rayas I Rueda

Sauvignon blanc

*Passievruchten, ananas, citrus* € 5,- € 25,-

### Ca' Tullio I Friuli, Venezia Giulia, Italië

Pinot grigio

*Peer, banaan, geroosterde amandelen* € 5,- € 25,-

Rosé:

### Beau Charmois rosé I Languedoc

Grenache

*framboos, aardbei, kruiden, peper* € 6,- € 30,-

### Floralba I Delle Venezie

Pinot grigio blush rosé

*Cranberry, framboos, aardbei* € 5,- € 25,-

Rood:

**Versosud I Valle d'itria, Puglia**

Susumaniello

*Vanille, eiken, chocolade* € 6,- € 30,-

**Solenne Rosso**

Primitivo Negroamaro

*Kers, braam, vanille, chocolade* € 6,- € 30,-

**Beau Charmois rouge I Languedoc**

Merlot, cabernet sauvignon

*Kers, pruim, kruiden, peper* € 6,- € 30,-

**Bouchard Aine & Fils I Quincié**

Pinot noir

*roodfruit, soepel, fris, elegant* € 5,- € 25,-

**Estaciones Tinto I Castilla, La Mancha Spanje**

Tempranillo

*Rond, fruitig, rood fruit, floraal* € 5,- € 25,-

**Beychevelle Grand Bateau Rouge I Bordeaux**

Cabernet Sauvignon, Merlot

*Eiken, vanille, cederhout* € 6,- € 30,-

**La Belle Enseigne Rouge I Languedoc, Frankrijk**

Malbec

*zwarte bessen, bramen, chocolade* € 5,- € 25,-

## Wijnkaart Restaurant U.G.C. De Pan per fles

Wit:

### **Bernardus Estate**

Sauvignon

*Grapefruit, kruisbes, citrus, eikenhout, grassig* € 34,50

### **Domaine Vacheron Sancerre**

Sauvignon blanc

*Witte bloemen, citrus, vleugje noten, mineralen* € 44,50

### **Louis Latour Grand Ardèche**

Chardonnay

*Rijk en vol, boter, eikenhout, boomvruchten* € 35,-

### **Battenfeld Spanier Rheinessen**

Grüner sylvaner

*Mineralen, boomvruchten, aards, citroen* € 31,50

### **Saint-Véran “Les Cras” Familie Paquet**

Chardonnay

*Eikenhout, boter, vanille, perzik* € 45,-

### **Bourgogne Côte Chalonnaise Domaine de la Monette**

Chardonnay

*Vanille, boter, geroosterd brood, witte peper, salie* € 59,-

Rood:

**Ad Libitum Rioja**

Maturana tinta

*Aards, rook, eikenhout, chocolade* € 30,75

**Ripasso Musella**

Tannat

*Kers, roodfruit, eikenhout, framboos* € 40,-

**Petite Sirène de Giscours Bordeaux**

Cabernet Sauvignon, Merlot

*Kers, pruim, laurier, vleugje peper* € 35,-

**Baglio Diar Nedda**

Nero d'Avola

*Framboos, roodfruit* € 30,-

**Bernardus Santa Lucia Highlands**

Pinot noir single vineyard

*Elegant, kers, roodfruit, vanille* € 49,50

**Daniel Bouland Châtenay Chiroubles**

Gamay

*Kers, framboos, aardbei, soepel* € 37,50

Dessert:

**Château Haut-Mayne Sauternes**

Sémillon Sauvignon blanc

*Abrikoos, honing, perzik, meloen* € 44,-

Mousserend:

**Champagne Pol Roger Brut reserve**

Pinot noir, chardonnay

*Appel, peer, brioche, rijp* € 69,-