

Wijnkaart Restaurant U.G.C. De Pan

Wit:

-

Mantlerhof Grüner Veltliner I Oostenrijk

Grüner Veltliner

Citrus, mineralen, honing, steen, groene appel

€ 5,-

€ 25,-

Agustinos Reserva I Chili

Chardonnay

tropisch fruit, eikenhout

€ 5,-

€ 25,-

Cuatro Rayas I Rueda

Sauvignon blanc

Passievruchten, ananas, citrus

€ 5,-

€ 25,-

Cuatro Rayas

Verdejo

Citroen, rijp geel fruit, bloemen, peer

€ 5,-

€ 25,-

Rosé:

Beau Charmois rosé I Languedoc

Grenache

framboos, aardbei, kruiden, peper

€ 5,-

€ 25,-

Ollieux Romanis

Grenache noir, Grenache gris, cinsault

Bloemig, grapefruit, rood fruit

€ 7,-

€ 35,-

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,-

Beychevelle Grand Bateau Rouge I Bordeaux

Cabernet Sauvignon, Merlot

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

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

Wit:

Bernardus Estate

Sauvignon blanc

Grapefruit, kruisbes, citrus, eikenhout, grassig € 37,50

Pierre Lavigne Sancerre

Sauvignon blanc

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

Louis Latour Grand Ardèche

Chardonnay

Rijk en vol, boter, eikenhout, boomvruchten € 37,50

Saint-Véran “Les Cras” Famille Paquet

Chardonnay

Eikenhout, boter, vanille, perzik € 55,-

Rosé:

Domaine Le Galantin Bandol I Frankrijk

Mourvèdre, grenache en cinsault

Palet van roodfruit € 39,50

Rood:

Ad Libitum Rioja

Maturana tinta

Aards, rook, eikenhout, chocolade € 32,50

Ripasso Musella

Tannat

Kers, roodfruit, eikenhout, framboos € 40,-

Petite Sirène de Giscours Bordeaux

Cabernet Sauvignon, Merlot

Kers, pruim, laurier, vleugje peper € 37,50

Baglio Diar Nedda

Nero d'Avola

Framboos, roodfruit € 32,50

Bernardus Santa Lucia Highlands

Pinot noir single vineyard

Elegant, kers, roodfruit, vanille € 55,-

Daniel Bouland Châtenay Chiroubles

Gamay

Kers, framboos, aardbei, soepel € 39,50

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,-