

FRANKRIJK WIT GLAS

Bio Zellenberg, Domaine Jean Becker, "Tradition", Elzas – 2014 <i>Riesling</i>	€ 6	€ 30
Bio Eguisheim, Domaine Paul Ginglinger, Elzas – 2017 <i>Pinot Gris</i>	€ 6,50	€ 32
Saint-Véran, Château Vitallis, "á la Côte", Bourgogne – 2017 <i>Chardonnay</i>	€ 6,75	€ 34
Bio Zellenberg, Domaine Jean Becker, "Tradition", Elzas – 2016 <i>Gewurztraminer</i>	€ 7	€ 36
Bio Menetou-Salon, Domaine Jean Teiller, "Mademoiselle T", Loire – 2014 <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 8	€ 40

ITALIË WIT GLAS

Calafé, Greco di Tufo, DOCG, Campania – 2012 <i>Greco di Tufo</i>	€ 5,75	€ 28
Bio Fiorano, "Donna Orgilla", Offida Pecorino, DOCG, Marken – 2017 <i>Pecorino</i>	€ 6,50	€ 32

OOSTENRIJK WIT GLAS

Bio Weingut Geyrhof, "Rosensteig", Kremstal – 2017 <i>Grüner Veltliner</i>	€ 7	€ 36
--	-----	------

FRANKRIJK ROOD GLAS

Bio Bordeaux Supérieur, Château Le Gardera, Bordeaux – 2015 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	€ 5,75	€ 28
Bio Zellenberg, Domaine Jean Becker, "Tradition", Elzas – 2018 <i>Pinot Noir</i>	€ 6,50	€ 32

ITALIË ROOD GLAS

Cantine Madonna delle Grazie, "Messer Oto", DOC, Basilicata – 2015 <i>Aglianico</i>	€ 6	€ 29
Luigi Boveri, "Boccanera", DOC, Piemonte – 2017 <i>Barbera</i>	€ 6,50	€ 32
Ca'Rugate, Valpolicella Ripasso, DOC, Veneto – 2016 <i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	€ 8,50	€ 43

OOSTENRIJK ROOD GLAS

Vin Nature Puszta Libre!, Claus Preisinger, Burgenland – 2017 <i>Zweigelt</i>	€ 5,75	€ 28
---	--------	------

NEDERLAND WIT, ROOD & ROSÉ

Bio 0,375 ltr Wijngaard Zuid-Veluwe – 2017 <i>Cabernet Blanc</i>		€ 13
Bio Wijngaard Zuid-Veluwe – 2017 <i>Cabernet Blanc</i>		€ 26
Bio Wijngaard Zuid-Veluwe – 2018 <i>Cabernet Cortis (Rosé)</i>	€ 6,25	€ 31
Bio Wijngaard Zuid-Veluwe – 2016 <i>Cabernet Cortis</i>	€ 6,75	€ 34

ROSÉ

Reuilly Gris, Domaine Bigonneau, Loire – 2017 <i>Pinot Gris</i>	€ 6	€ 29
Bio Menetou-Salon, Domaine Jean Teiller, Loire – 2016 <i>Pinot Noir</i>		€ 36

FRANKRIJK WIT

Bio 1,5 ltr Chablis, Domaine L'Enclos, Bourgogne – 2016	€ 75
<i>Chardonnay</i>	
1,5 ltr Pouilly Fuissé, Château Vitallis, “Vieilles Vignes”, Bourgogne – 2016	€ 81
<i>Chardonnay</i>	
Bio Eguisheim, Domaine Paul Ginglinger, Elzas – 2016	€ 28
<i>Pinot Blanc</i>	
Bio IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Les Bruyeres, “Les Monestiers”, Rhône – 2016	€ 37
<i>Viognier</i>	
Vin Nature Cellettes, Hervé Villemade, “Les Souchettes”, Loire – 2016	€ 38
<i>Menu Pineau</i>	
Bio Bordeaux Blanc, Le G de Château Guiraud, Xavier Planty, Bordeaux – 2016	€ 39
<i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	
Bio Hunawirh, Domaine Mitnacht Frères, Cuvée Gyotaku, Elzas – 2016	€ 39
<i>Pinot Blanc, Muscat, Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris</i>	
Bio Chablis, Domaine L'Enclos, Bourgogne – 2017	€ 40
<i>Chardonnay</i>	
Vin Nature Bourgogne Blanc, Domaine Alice Beaufort, “Grande Charme”, Bourgogne – 2015	€ 42
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Bio Bourgogne Blanc, Thierry Violot-Guillemard, “Pinot Beurrot”, Bourgogne – 2017	€ 43
<i>Pinot Gris</i>	
Vin Nature Vouvray, Domaine Catherine & Pierre Breton, “Pierres Rousses”, Loire – 2017	€ 44
<i>Chenin Blanc</i>	
Bio Sancerre Blanc, François Crochet, Loire – 2017	€ 45
<i>Sauvignon Blanc</i>	
Vin Nature Domaine de la Loue, Jura – 2016	€ 46
<i>Savagnin</i>	
Bio Mambourg Grand Cru, Domaine Jean Marc-Bernhard, Elzas – 2014	€ 47
<i>Gewurztraminer</i>	
Bio Kaefferkopf Grand Cru, Domaine Geschickt, Elzas – 2014	€ 48
<i>Pinot Gris, Riesling, Gewurztraminer</i>	
Bio Schlossberg Grand Cru, Domaine Jean Marc-Bernhard, Elzas – 2015	€ 50
<i>Riesling</i>	
Vin Nature Sancerre Blanc, Vincent Gaudry, “Vieilles Vignes”, Loire – 2017	€ 52
<i>Sauvignon Blanc</i>	
Bio Auxey-Duresses, Domaine Clos Moulin aux Moines, Bourgogne – 2015	€ 59
<i>Chardonnay</i>	
Bio Châteauneuf-du-Pape Blanc, Domaine Patrice Magni, “Les Grandes Vignes du Roy”, Rhône – 2017	€ 64
<i>Grenache Blanc, Clairette, Rousanne</i>	
Bio Meursault, Thierry Violot-Guillemard, Meix Chavaux, Bourgogne – 2015	€ 71
<i>Chardonnay</i>	
Bio Chassagne-Montrachet 1er Cru, Domaine Jean Fery & Fils, “Abbaye de Morgeot”, Bourgogne – 2014	€ 78
<i>Chardonnay</i>	
Chablis Grand Cru Le Clos, Vincent Dampt, Bourgogne – 2015	€ 96
<i>Chardonnay</i>	
Vin Nature Sancerre Blanc, Vincent Gaudry, “Mi Chemin”, Loire – 2016	€ 119
<i>Sauvignon Blanc</i>	

ITALIË WIT

Marco Porello, Roero Arneis, “Camestri”, DOCG, Piemonte – 2017	€ 32
<i>Arneis</i>	
Mario Recchi Franceschini, Notturmo Offida, DOCG, Marken – 2015	€ 37
<i>Passerina</i>	
Bio Vie di Romans, “Dessimis”, Friuli – 2016	€ 48
<i>Pinot Grigio</i>	
Calafé, Greco di Tufo, “Ariavecchia”, DOCG, Campania – 2006	€ 51
<i>Greco di Tufo</i>	

ZUID-AFRIKA WIT & ROOD

Vin Nature Testalonga, El Bandito, “Cortez”, Swartland – 2017	€ 50
<i>Chenin Blanc</i>	
Vin Nature Testalonga, El Bandito, “Mangaliza”, Swartland – 2017	€ 53
<i>Hárslevelű</i>	
Vin Nature Testalonga, El Bandito, “Monkey gone to heaven”, Swartland – 2017	€ 55
<i>Mourvèdre</i>	

DUITSLAND WIT & ROOD

Riesling Trocken, Weingut Baeder, Rheinhessen – 2017	€ 30
<i>Riesling</i>	
Cuvée No1, Weingut Klumpp, Baden – 2017	€ 34
<i>Spätburgunder, Cabernet Sauvignon</i>	

SPANJE WIT & ROOD

Rioja crianza blanco, Bodegas Osoti, Rioja – 2016	€ 29
<i>Tempranillo blanco</i>	
Rioja crianza negro, Bodegas Osoti, Rioja – 2015	€ 35
<i>Tempranillo</i>	

FRANKRIJK ROOD

Bio 1,5 ltr Crozes-Hermitages, Domaine Les Bruyeres, “Georges”, Rhône – 2016	€ 81
<i>Syrah</i>	
Vin Nature Orléans, Clos Saint-Fiacre, Loire – 2017	€ 28
<i>Pinot Meunier</i>	
Bio Latour-de-France, Jean-Louis Tribouley, “Les Copines”, Roussillon – 2015	€ 35
<i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	
Bio Chénas, Anthony Thevenet, Beaujolais – 2017	€ 38
<i>Gamay</i>	
Vin Nature Cahors, Mas del Périé, “You Fuck My Wine”, Sud-Ouest – 2017	€ 39
<i>Jurançon Noir</i>	
Bio Bourgogne Rouge, Thierry Viot-Guillemard, “Les Maison Dieu”, Bourgogne – 2015	€ 45
<i>Pinot Noir</i>	
Fronsac, Château Haut-Lariveau, Bordeaux – 2009	€ 49
<i>Merlot</i>	
Vin Nature Bourgogne Rouge, Frédéric Cossard, “Bedeau”, Bourgogne – 2016	€ 51
<i>Pinot Noir</i>	
Bio Bourgeuil, Domaine Guion, “Cuvée les Deux Monts”, Loire – 2014	€ 55
<i>Cabernet Franc</i>	
Bio Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Fonroque, Bordeaux – 2014	€ 56
<i>Merlot, Cabernet Franc</i>	
Bio Volnay, Thierry Viot-Guillemard, “Les Cros Martin”, Bourgogne 2015	€ 60
<i>Pinot Noir</i>	
Bio Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Villeneuve, “Les Vieilles Vignes”, Rhône – 2013	€ 63
<i>Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault</i>	
Pomerol, Château Le Chemin, Bordeaux – 2011	€ 71
<i>Merlot</i>	
Bio Nuits Saints Georges 1er Cru les Crots, Domaine des Clos, Bourgogne – 2014	€ 89
<i>Pinot Noir</i>	
Bio Pommard, Thierry Viot-Guillemard, 1er Cru Rugiens, Bourgogne – 2015	€ 97
<i>Pinot Noir</i>	
Bio Margaux, Château Palmer, Alter Ego de Palmer, Bordeaux – 2009	€ 129
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	

ITALIË ROOD

Orlandi Contucci Ponno, La Regia Specula, DOCG, Abruzzo – 2015	€ 31
<i>Montepulciano</i>	
Quartomoro, Orriu, Cannonau di Sardegna, Sardinie – 2017	€ 33
<i>Cannonau</i>	
Fratelli Alessandria, Verduno Pelaverga Speciale, DOC, Piemonte – 2017	€ 39
<i>Pelaverga</i>	
Cantine Madonna delle Grazie, “Bauccio”, DOC, Basilicata – 2013	€ 40
<i>Aglianico</i>	
Bio Monteraponi, Chianti Classico, DOCG, Toscane – 2015	€ 44
<i>Sangiovese</i>	
Bio Pfannenstielhof, Lagrein Riserva, DOC, Südtirol – 2012	€ 47
<i>Lagrein</i>	
Podre Scopetone, Brunello di Montalcino, DOCG, Toscane – 2011	€ 55
<i>Sangiovese</i>	
Ca’Rugate, Amarone della Valpolicella, “Punta Tolotti”, DOCG, Veneto – 2013	€ 61
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	
Castello di Verduno, Barolo, Monvigliero Riserva, DOCG, Piemonte – 2009	€ 72
<i>Nebbiolo</i>	
Bio Monteraponi, Chianti Classico Riserva, “Baron Ugo”, DOCG, Toscane – 2011	€ 84
<i>Sangiovese</i>	
Bio Il Marroneto, Brunello di Montalcino, “Madonna delle Grazie”, DOCG, Toscane – 2011	€ 125
<i>Sangiovese</i>	