BUBBELS

Crémant Blanc Brut NV — 10/50
Bernhard Koch | Pfalz, Duitsland
100% Chardonnay | 2 jaar sur lie | 8 gram dosage.

Egali'T Brut N.V. — 14/70
Éric Taillet | Champagne, Frankrijk
95% Meunier | 24 maanden sur lie | 2,5 gram dosage | 40% Reservewijn.

●○○ Licht ●●○ Gemiddeld ●●● Zwaar

WIT

Pinot Grigio 'Terre Marca Ramato' 2024 — 6.5/32.5
●●○ **Corvezzo** | Veneto, Italië
Een zweempje koper hier door schilweking maar vooral veel exotisch fruit.

Verdejo 'Sobre Lías' 2024 — 7.5/37.5
●●● **Bodegas Piqueras** | Almansa, Spanje
Deze beroemde Spanjaard wordt nog rijker en complexer door 8 maanden sur lie.

Chardonnay 'Les Faïsses' 2024 — 7.5/37.5
●●● **Jean Claude Mas** | Limoux, Frankrijk
Zachte & volle stijl met dat botertje en vanille-toontje. Vergist op hout.

Sauvignon Blanc 2024 — 8/40
●○○ **Wairau River** | Marlborough, Nieuw Zeeland
Beroemde stuivende stijl vol grapefruit en groene paprika met heerlijke zuren.

Grüner Veltliner 'Löss' 2024 — 8/40
●○○ **Schloss Gobelsburg** | Kamptal, Oostenrijk
Dé nationale trots: wit en groen fruit, heerlijke zuren, witte peper en bloemen.

Riesling 'Zellertal' 2024 — 9/45
●○○ **Weingut Schwedhelm** | Pfalz, Duitsland
Heerlijk droge en strakke Riesling uit het noordelijkste stukje Pfalz.

Lucido 2024 — 11/55
●●○ **Marco de Bartoli** | Sicilië, Italië
Zeer complexe Catarratto, bijna Bourgondisch qua zuren en lengte.

Chardonnay 'Blauw' 2022 — 12/60
●●○ **Genoels-Elderen** | Haspengouw, België
50% eiken, 12 maanden sur lie: wit fruit, toast, vanille.

Sancerre 'Silex' 2023 — 12/60
●○○ **Domaine Serge Laloue** | Loire, Frankrijk
Ingetogen neus, mooie zuren, citrus vermengd met gras en mineraliteit.

Chardonnay 'Family Vineyards' 2023 — 12/60
●●● **Newton Johnson** | Hemel-en-Aarde, Zuid-Afrika
Hoogste lijn. Wonnen al 'Beste Chardonnay buiten de Bourgogne.

ROSÉ

Chiola Rosato 2024 — 6.5/32.5
iLauri | Abruzzen, Italië
Montepulciano met zeer kort schilcontact geeft tonen van aardbei, rode bessen en kruiden.

Bandol Rosé 2024 — 12/60
Château de Pibarnon | Provence, Frankrijk
70% Mourvèdre, 30% Cinsault. Droog, kruidig en fruitig: serieuze rosé! Grapefruit, zwarte bessen en verse kruiden.

ROOD

Negroamaro del Salento 2022 — 6.5/32.5
●●● **Cantine Due Palme** | Puglia, Italië
Voor deze 'Collezione Privata' nóg meer schilweking en houtrijping: zwoel en stevig!

Patagonia Malbec Barrel Selection 2023 — 7.5/37.5
●●● **Bodegas Fabre** | Patagonië, Argentinië
Pruim, kers, peper, mooi Frans eiken, drop, ceder, vanille: jam!

Spätburgunder Kaiserstuhl 2023 — 9/45
●○○ **Holger Koch** | Baden, Duitsland
Pinot Noir van vulkanische bodem. Bosbes, kers, kreupelhout en paddenstoel.

Blaufränkisch 2023 — 9/45
●○○ **Silvia Heinrich** | Burgenland, Oostenrijk
Heerlijk fris glas, 'paars' fruit, peper, spice en viooltjes.

Syrah 2020 — 9/45
●●● **Olifantsberg** | Breedekloof, Zuid Afrika
Stevig én elegant: braam, zwarte peper, zeer kruidig, ceder, floraal.

Rioja Gran Reserva 2017 — 11/55
●●● **Leza Garcia** | Rioja, Spanje
24 maanden Frans en Amerikaans eiken geeft de gulle neus.

Amarone 2020 — 12/60
●●● **Torre del Falasco** | Veneto, Italië
De grote naam uit Valpolicella en ook een grote wijn.

'Rubicon' 2022 — 12/60
●●● **Meerlust** | Stellenbosch, Zuid-Afrika
Naast Cab Sauv ook 46% Merlot, 5% Cab Franc en 1% Petit Verdot. 98/100

Etna Rosso 2024 — 12/60
●●○ **Tenuta delle Terre Nere** | Sicilië, Italië
Op de noordflanken van de vulkaan levert Nerello Mascalese bijna Pinot Noir-achtige wijnen.

Pinot Noir 'Family Vineyards' 2023 — 13/65
●○○ **Newton Johnson** | Hemel-en-Aarde, Zuid-Afrika
7 dagen cold soak, spontane vergisting, 11 maanden Frans eiken (29% nieuw).

Uiteraard hebben we ook de gebruikelijke warme dranken, fris, bier en versterkte wijnen.

Pinot
wijnrestaurant

finger **FOOD**

VEGA

Olijven	€ 3
Gerookte amandelen	€ 3
Gyoza - *6 stuks*	€ 9
Brood & smeersels	€ 9
Cas & Kas vegan bitterballen - *6 stuks*	€ 9
Kaasplankje	€ 17

VIS

Ebi fry garnaal - *6 stuks*	€ 9
Bitterbal garnaal - *6 stuks*	€ 13
Zalm bites - *6 stuks*	€ 11
Oester - *per stuk*	€ 4

VLEES

Bitterbal rund - *6 stuks*	€ 9
Macaron eendenrilette - *6 stuks*	€ 9
Pulled pork bites - *6 stuks*	€ 11
Pata negra	€ 13

Plateau de Pinot - *wijnkistje gevuld met hapjes*	€ 21

high WINE

€ 39 p.p.

6 Kleine wijn-spijs combinaties
Zaterdag en zondag tussen 13.00 en 17.00 uur.
-
De High Wine duurt gemiddeld 1,5 uur
dus de uiterlijke start-tijd is 15.00 uur

Gunt u iemand anders ook de Pinot-beleving?
Via onze site zijn verschillende bonnen te verkrijgen, bijvoorbeeld voor een High Wine, het All-In Menu of een vast bedrag.

www.wijnrestaurantpinot.nl

tasting **MENU**

3 GANGEN €49 *lunch € 39*
5 GANGEN €74 *lunch € 64*
7 GANGEN €99 *lunch € 89*

3 Bij 3 gangen
5 Bij 5 gangen
7 Bij 7 gangen

SKREI ROULEAUX €21
Granny Smith | Ponzu | Mierikswortel
3

RIVIERKREEFT TARTAAR €21
Pompoen | Gele Curry | Kalamansi Granité
5

HAMACHI €21
Sushi Rijst | Avocado | Sudachi
7

SLOW KNOLSELDERIJ €29
Gerookte Beurre Blanc | Houtskool | Macadamia
7

MAIS KIP €31
Mole | Yoghurt | Cèpes
5

GEBRADEN ENTRECOTE €31
Zoete Aardappel | Polenta | Garam Masala
3

'WIT' €15
Yuzukoshu sorbet | Witte Choco | Aspergesla
3

Pinot
wijnrestaurant

Uiteraard houden wij graag rekening met eventuele eetwensen of allergieën, mits u deze bij de reservering al aangeeft. Per wijziging in het menu die niet vooraf is besproken brengen wij €5 supplement in rekening.

wijn **ARRANGEMENT**

hele glazen/halve glazen

PINOT €10/€6
arrangement

PRESTIGE €15/€9
premium arrangement

PINØT €6
alcohol-vrij arrangement (<0,5%)

KAASPLANKJE €17
Zorgvuldige selectie kazen van Het Kaasatelier!
Optioneel aan het menu toe te voegen.

ALL-IN €154 p.p.
Champagne, 7 gangen, bijpassende halve glazen wijn of alcoholvrij. Onbeperkt tafelwater en koffie/thee/bonbons toe. Plus een verrassingstube wijn voor thuis. *Normaal €169*

Psst, wist je dat we ook wijncursussen aanbieden?
Kijk op **www.wijnschoolpinot.nl**