

# RESTAURANT ELDERS

€

## RODE WIJNEN

### **Primi Soli Merlot**

Italië, Veneto. Deze ligt stevige wijn is een allermansvriend. Past bij rund en wild.

4,5 | 21

### **Montepulciano**

Italië, D'Abruzzo. Hinten van rood fruit en chocolade. Goede combinaties zijn kalf en varkensvlees.

4 | 19

### **Niel Joubert 'Rondeberg' Cabernet Sauvignon**

Zuid-Afrika, Paarl. Vol en zacht. De afdronk is kruidig met hints van vanille. Perfect bij gegrild rundvlees.

27,5

### **Cloud Break Zinfandel**

USA, Californië. Krachtig, vol met rijp rood en zwart fruit. Drink hem bij gegrild rundvlees of gevogelte.

36

### **Lignum Shiraz / Frappato**

Italië, Sicilië. Een ronde wijn met aanhoudende chocoladesmaak, fruitige aroma's en toetsen van eiken. Lekker bij gerechten met paddenstoelen of vleeswaren.

30

### **Susana Balbo Signature Malbec**

Argentinië, Mendoza Valley. De smaak is elegant met een rijpe tanninestructuur, bomvol zwart fruit. Perfect bij steaks, rundvlees en sauzen met room.

44

### **Canapi / Nero Davola (veganistisch)**

Italië, Sicilië. Hinten van rood fruit, eiken en pure chocolade.

Een volledig veganistische wijn. Perfect bij rundvlees.

27,5

### **Domaine de Vedilhan**

Frankrijk, Syrah. Powerhuisje, zwart fruit, zwarte peper. Goede fundering van stevige tannines.

Past bij mediteraanse en varkens gerechten.

31,5

## DESSERT/ AFTER DINNER

### **Gonzales byass nectar / Pedro Ximenez**

Spanje. Intense geuren van rozijnen, vijgen, noten en hout. Heerlijk bij kazen en chocolade

5

### **Viu Manent**

Chili, Maule valley. Hinten van honing, perzik en abrikoos. Goed te combineren met zoete desserts.

6