

# DINING

CAFÉ ARNHEM

---

2 - 4

LUNCHKAART

*van 11:00 tot 17:00*

5 - 9

DINERKAART

*van 17:00 tot 22:00*

10

BORRELKAART

11 - 15

WIJNKAART

*Mousserend, Champagne, rosé, wit,  
rood, zoet, Port*



Heeft u een voedselallergie?  
Laat het ons weten.

# CAFÉ ARNHEM

DRINKS & DINING

# LUNCHKAART

VAN 11:00 TOT 17:00

## SIMPLY DELICIOUS

- 15,<sup>50</sup> **SALADE VAN LAMSHAM**  
met peccorino, truffeldressing en broodcroutons.  
• *wijntip 1: AIX Rosé*  
• *wijntip 2: Viognier, Domaine Castelnau*
- 15,<sup>00</sup> **SALADE CAESAR**  
met gegrilde kip, ansjoviscrème, zachtgekookt eitje, bacon en Parmezaan.  
• *wijntip 1: Verdicchio Pignocco, Castelli di Jesi*  
• *wijntip 2: Terrazas Altos del Plata, Chardonnay*
- 14,<sup>50</sup> **VERSE SPINAZIE TAGLIATELLE**  
met gegrilde kip en pesto van basilicum/knoflook/Parmezaan/pijnboompitten.  
• *wijntip 1: Terrazas Altos del Plata Chardonnay*  
• *wijntip 2: Jordan, Chenin Blanc*
- 14,<sup>50</sup> **VERSE SPAGHETTI AGLIO E OLIO**  
met gamba's, rode peper, knoflook en peterselie.  
• *wijntip 1: Verdicchio Pignocco, Castelli di Jesi*  
• *wijntip 2: Jordan, Chenin Blanc*
- 10,<sup>50</sup> **BIOLOGISCHE KALFSBURGER**  
met komkommer, tomaat, zuurtjes en kropsla.  
Topping suggesties:  
blauwaderkaas + 3,00 per portie of  
ganzenlever rouleau + 4,00 per portie  
• *biertip: La Trappe Isid'or*  
• *wijntip: La Tota, Barbera d'Asti, Marchesi Alfieri*

## BROODJES

- 8,<sup>50</sup> **BIOLOGISCHE KALFSROSBIEF**  
met gedroogde tomaatjes, paddenstoelen, rucola en mayonaise van eekhoorntjesbrood.  
• *wijntip 1: Verdicchio Pignocco, Castelli di Jesi*  
• *wijntip 2: Viognier, Domaine Castelnau*
- (V)** 8,<sup>50</sup> **REYPENAER MET SERRANOHAM (OOK VEGETARISCH TE VERKRIJGEN)**  
met cherry tomaatjes, rucola en basilicum/knoflook mayonaise.  
• *wijntip 1: Viognier, Domaine Castelnau*  
• *wijntip 2: Terrazas Altos del Plata, Chardonnay*
- 8,<sup>50</sup> **GEMARINEERDE ZALM**  
met beukenzwammen, biet, cepesmayonaise en little gem sla.  
• *wijntip 1: Jordan, Chenin Blanc*  
• *wijntip 2: Viognier, Domaine Castelnau*
- 5,<sup>50</sup> **BIOLOGISCHE KALFSCROQUET**  
met zuurdesembrood, mesclun en crème van grove mosterd.  
extra croquet + 3,50 per stuk  
• *bier tip: La trappe Isid'or*
- 14,<sup>50</sup> **CLUB SANDWICH CAFÉ ARNHEM**  
met eendenborst, gedroogde bacon, abrikozenchutney en witte kool.  
• *wijntip 1: Riesling vom Kalkstein, Seehof*  
• *wijntip 2: La Tota, Barbera d'Asti, Marchesi Alfieri*

# LUNCHKAART

VAN 11:00 TOT 17:00

## VOORGERECHTEN

Ⓥ 9,<sup>50</sup> **RICOTTA**  
met rode uien chutney, roodlof, appel,  
walnoten en een krokantje van oude kaas.  
*wijntip 1: Terrazas Altos del Plata, Chardonnay*  
*wijntip 2: Viognier, Domaine Castelnau*

10,<sup>50</sup> **TARTARE DE VEAU**  
Tartaar van biologische kalf,  
gemarineerde groenten, truffelcrème en  
zuurdesembrood.

Topping suggesties:

ganzenlever rouleau + 4,00 per portie

zwezerik + 4,00 per portie

- *wijntip 1: Bründlmayer, Grüner Veltliner Terrassen*
- *wijntip 2: La Tota, Barbera d'Asti, Marchesi Alfieri*

11,<sup>50</sup> **GEMARINEERDE ZALM**  
met beukenzwammen, biet,  
cepesmayonaise en little gem sla  
• *wijntip 1: Viognier, Domaine Castelnau*  
• *wijntip 2: Jordan, Chenin Blanc*

11,<sup>50</sup> **GEMARINEERDE KALFSLENDE**  
met radijs, amandel en balsamico-  
mayonaise.  
• *wijntip 1: Bründlmayer, Grüner Veltliner Terassen*  
• *wijntip 2: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Pignocco*

10,<sup>50</sup> **TARTAAR VAN ZEEBAARS**  
met vadouvanmayonaise, wakame en  
komkommer  
• *wijntip 1: Leth Duet, Grüner Veltliner*  
• *wijntip 2: Verdicchio Pignocco, Castelli di Jesi*

## TOPPINGS

Je verrijkt je gerecht met een van de volgende toppings:

### BLAUWADERKAAS

*Een bijzondere topping voor op de biologische kalfsburger*  
3,00 per portie

### GANZENLEVER ROULEAU

*Een heerlijke toevoeging voor bij de*  
*biologische kalfsburger of tartare de veau*  
4,00 per portie

### ZWEZERIK

*Een heerlijke toevoeging voor bij de*  
*tartare de veau*  
4,00 per portie

### OESTER

*Een heerlijke toevoeging voor bij de tartare de veau*  
3,50 per stuk

# LUNCHKAART

VAN 11:00 TOT 17:00

---

## SOEP

Ⓥ 9,<sup>50</sup> **GAZPACHO**  
koude tomaten-komkommersoep met  
Hollandse garnalen

12,<sup>50</sup> **ROMIGE KREEFTENBISQUE**  
met venkel en saffraan crème  
• *wijntip 1: Jordan, Chenin Blanc*  
• *wijntip 2: The Long Road, Chardonnay*

## OESTERS

3,<sup>50</sup> Oesters geserveerd met citroen en  
rode-wijnazijn met sjalot (p/st).

## BIJGERECHTEN

4,<sup>00</sup> **HUISGEMAAKTE FRIETEN**  
met kruidenmayonaise.

4,<sup>50</sup> **BIOLOGISCH ZUURDESEMBROOD**  
met huisgemaakte tapenade mayonaise,  
Arbequina olijfolie, roomboter en  
gerookt zeezout.

3,<sup>50</sup> **SALADE**  
met tomaat, komkommer en zuurtjes.

# DINERKAART

VAN 17:00 TOT 22:00

---

Eten behoeft zelden een introductie. Echt eten vertelt namelijk het hele verhaal. Als je één hap neemt van onze gerechten, proef je kwaliteit en vakmanschap. Het kalf is een culinaire sensatie geworden dankzij de houtskoolgrill van de Big Green Egg. Smaak, cuisson en bite komen samen en stijgen tot (g)astronomische hoogte boven zichzelf uit. Je proeft dat onze cuisiniers niet alleen verstand hebben van koken, maar vooral een ongeëvenaarde passie hebben.

Het biologische Ecofields kalfsvlees uit Wekerom presenteren we je graag met een bijpassende wijn. Proef, ontdek en ervaar urban gastronomie met een sexy twist. Voel je welkom - neem een cocktail of een verfrissende Spumante. Laat de smaak je leiden door tal van culinaire verrassingen en een bijzondere, zwoele avond bij Café Arnhem. Geniet!

# DINERKAART

VAN 17:00 TOT 22:00

---

---

## CAFÉ ARNHEM MENU

Stel zelf uw 3-gangen menu samen.  
Maak een keuze uit de gehele menukaart.

### VOORGERECHT

---

### HOOFDGERECHT

---

### NAGERECHT

Wenst u kaas als dessert in het 3-gangen menu  
komt er een supplement van 5,00 bij

29,95

# DINERKAART

VAN 17:00 TOT 22:00

## SIMPLY DELICIOUS

- 15,<sup>50</sup> **SALADE LAMSHAM**  
met peccorino, truffeldressing en broodcroutons.  
• *wijntip 1: AIX Rosé*  
• *wijntip 2: Viognier, Domaine Castelnau*
- 15,<sup>00</sup> **SALADE CAESAR**  
met gegrilde kip, ansjoviscrème, zachtgekookt eitje, bacon en Parmezaan.  
• *wijntip 1: Verdicchio Pignocco, Castelli di Jesi*  
• *wijntip 2: Terrazas Altos del Plata, Chardonnay*
- 14,<sup>50</sup> **VERSE SPINAZIE TAGLIATELLE**  
met gegrilde kip en pesto van basilicum/knoflook/Parmezaan/pijnboompitten.  
• *wijntip 1: Terrazas Altos del Plata, Chardonnay*  
• *wijntip 2: Jordan, Chenin Blanc*
- 14,<sup>50</sup> **VERSE SPAGHETTI AGLIO E OLIO**  
met gamba's, rode peper, knoflook en peterselie.  
• *wijntip 1: Verdicchio Pignocco, Castelli di Jesi*  
• *wijntip 2: Jordan, Chenin Blanc*
- 10,<sup>50</sup> **BIOLOGISCHE KALFSBURGER**  
met komkommer, tomaat, zuurtjes en kropsla.  
Topping suggesties:  
blauwaderkaas + 3,00 per portie of  
ganzenlever rouleau + 4,00 per portie  
• *biertip: La Trappe Isid'or*  
• *wijntip: La Tota, Barbera d'Asti, Marchesi Alfieri*

## VOORGERECHTEN

- Ⓟ 9,<sup>50</sup> **RICOTTA**  
met rode uien chutney, roodlof, appel, walnoten en een krokantje van oude kaas.  
*wijntip 1: Terrazas Altos del Plata, Chardonnay*  
*wijntip 2: Viognier, Domaine Castelnau*
- 10,<sup>50</sup> **TARTARE DE VEAU**  
Tartaar van biologische kalf, gemarineerde groenten, truffelcrème en zuurdesembrood.  
Topping suggesties:  
ganzenlever rouleau + 4,00 per portie  
zwezerik + 4,00 per portie  
• *wijntip 1: Bründlmayer, Grüner Veltliner Terrassen*  
• *wijntip 2: La Tota, Barbera d'Asti, Marchesi Alfieri*
- 11,<sup>50</sup> **GEMARINEERDE ZALM**  
met beukenzwammen, cepesmayonaise en little gem sla.  
• *wijntip 1: Viognier, Domaine Castelnau*  
• *wijntip 2: Jordan, Chenin Blanc*
- 11,<sup>50</sup> **GEMARINEERDE KALFSLENDE**  
met radijs, amandel en balsamicomayonaise  
• *wijntip 1: Bründlmayer, Grüner Veltliner Terrassen*  
• *wijntip 2: Verdicchio, Pignocco, Castelli di Jesi*
- 10,<sup>50</sup> **TARTAAR VAN ZEEBAARS**  
met vadouvanmayonaise, wakame en komkommer  
• *wijntip 1: Leth Duet, Grüner Veltliner*  
• *wijntip 2: Verdicchio Pignocco, Castelli di Jesi*

# DINERKAART

VAN 17:00 TOT 22:00

## SOEP

Ⓥ 9,50 **GAZPACHO**  
koude tomaten-komkommersoep  
met Hollandse garnalen

12,50 **ROMIGE KREEFTENBISQUE**  
met venkel en saffraan crème  
• wijntip 1: *Jordan, Chenin Blanc*  
• wijntip 2: *The Long Road, Chardonnay*

## OESTERS

3,50 p/s geserveerd met citroen en  
rode-wijnazijn met sjalot.

## HOOFDGERECHTEN

17,50 **TARTARE DE VEAU**  
Tartaar van biologische kalf, gemarineerde  
groenten, truffelcrème en zuurdesem-  
brood.

Topping suggesties:

ganzenlever rouleau + 4,00 per portie

zwezerik + 4,00 per portie

- wijntip 1: *Bründlmayer, Grüner Veltliner Terrassen*
- wijntip 2: *La Tota, Barbera d'Asti, Marchesi Alfieri*

Ⓥ 17,50 **ROMIGE PARMEZAAN GNOCCHI**  
met doperwtencrème, groene asperges,  
sojabonen en meiknol

21,50 **ZEEBAARS**  
met quinoa, shii-take, bospeen en  
sinaasappel beurre blanc.  
• wijntip 1: *Viognier, Domaine Castelnau*  
• wijntip 2: *Jordan, Chenin Blanc*

21,00 **LAMSBOUT**  
met spitskoolcrème, artisjok, gepofte  
cherrytomaat, bulgur en citroen/tijmjus  
• wijntip 1: *Côtes du Rhone, Les Halos de Jupiter*  
• wijntip 2: *Ripasso della Valpolicella, Mabis*

21,50 **BIOLOGISCHE KALFS RIBEYE VAN DE BIG  
GREEN EGG MET STOOF**  
met geglaceerde snijbonen, parelgort, kingboleet  
en balsamicojus.  
• wijntip 1: *Château de la Grave, Merlot/ Cabernet Sauvignon*  
• wijntip 2: *Ripasso della Valpolicella, Mabis*



# DINERKAART

VAN 17:00 TOT 22:00

## BIJGERECHTEN

- 4,<sup>00</sup> HUISGEMAAKTE FRIETEN  
met kruidenmayonaise.
- 4,<sup>50</sup> BIOLOGISCH ZUURDESEMBROOD  
met huisgemaakte tapenade mayonaise,  
Arbequina olijfolie, roomboter en  
gerookt zeezout.
- 3,<sup>50</sup> SALADE  
met tomaat, komkommer en zuurtjes.

## DESSERTS

- 8,<sup>50</sup> AARDBEIEN ROMANOFF  
aardbeien, vodka en peper  
• *wijntip: Moscato d'asti, Toso*
- 8,<sup>50</sup> MANDARIJNBAVAROISE  
met witte chocolade crème,  
crumble en kokos-ijs.  
• *wijntip 1: Moscato d'asti, Toso*  
• *wijntip 2: Muscat Beaumes de Venise,  
Domaine Font Sante*
- 13,<sup>50</sup> KAAS  
Selectie van Europese kazen met vijgen-  
roggebread, gedroogde vruchten en jams.  
• *wijntip 1: Port, Niepoort*  
• *wijntip 2: Pedro Ximenez, Alvear*

## TOPPINGS

Je verrijkt je gerecht met een van de volgende toppings:

### GANZENLEVER ROULEAU

*Een heerlijke toevoeging voor bij de biologische  
kalfsburger, Tartare de Veau of kalfshaas en kalfssukade  
4,00 per portie*

### BLAUWADERKAAS

*Een bijzondere topping voor op de biologische kalfsburger  
3,00 per portie*

### ZWEZERIK

*Een heerlijke toevoeging voor bij de tartare de veau  
4,00 per portie*

### OESTER

*een heerlijke toevoeging voor bij de tartare de veau  
3,50 per stuk*

# BORRELKAART

CAFÉ ARNHEM

---

## BORREL

- 4,00 Huisgemaakte frieten en kruidenmayonaise
- 4,50 Biologisch zuurdesembrood met huisgemaakte tapenade mayonaise, Arbequina olijfolie, roomboter en gerookt zeezout
- 6,00 Rundvlees bitterballen met mosterdmayonaise - 7 stuks
- 6,50 Biologische kalfsbitterballen met mosterd mayonaise - 7 stuks
- 5,50 Butterfly garnaal met chilisaus - 8 stuks
- 13,50 Charcuterie, diverse soorten ham en worst met zuurtjes en groene olijven-peren jam
- 4,50 Spaanse groene olijven gevuld met ansjovis en Perla Verde olijven
- 13,50 Selectie excellente Europese kazen, geserveerd met gedroogde vruchten, jams en vijgenbrood
- 6,50 Oude kaas met grove mosterd crème.
- 6,00 Kaasloempia's met mayonaise van knoflook en rode peper - 8 stuks
- 16,00 Borrelplateau: met diverse excellente ham en worst soorten, oude kaas, Perla verde olijven, rundvleesbitterballen, kalfsbitterballen, butterfly garnalen en brood met tapenade mayonaise

# WIJNKART

CAFÉ ARNHEM

---

## MOUSSEREND

- 4,<sup>70</sup> / 25,<sup>50</sup> Hugo Prosejito L'originale - Italië  
*Spumante - vlierbloesem, citrus, munt*
- 4,<sup>20</sup> / 22,<sup>50</sup> Prosecco Frizzante Treviso Ponte - Italië  
*Prosecco - fris, sprankelend, wit fruit*
- 7,<sup>50</sup> / 39,<sup>50</sup> Prosecco Spumante, Bepin de Eto - Italië  
*Prosecco - fijne mousse, karakter, bloesem, citrus*
- 49,<sup>50</sup> Cava Marta Organic Farming Reserva Brut - Barcelona, Spanje  
*Macabeo, Parellada, Xarel-lo - biologisch, droog, intens*
- 75,<sup>00</sup> Contadi Castaldi, Franciacorta Brut Rosé - Italië  
*Chardonnay / Pinot Nero - bessen, rozen, wit tropisch fruit*

## CHAMPAGNE

- 79,<sup>50</sup> Veuve Fourny & Fils, Grande Réserve, Vertus  
*Chardonnay / Pinot noir - fris, levendig, fijne mousse*
- 97,<sup>50</sup> 'R' de Ruinart - Reims  
*Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier - delicaat, fruit, noten*
- 125,<sup>00</sup> Ruinart Blanc de Blancs - Reims  
*Chardonnay - citrus, witte bloemen, harmonieus*

# WIJNKAART

CAFÉ ARNHEM

---

105,<sup>00</sup> Moët & Chandon Rosé Impérial, Épernay  
*Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay - rood fruit, rozen, pezik*

195,<sup>00</sup> Dom Pérignon Vintage 2006, Épernay  
*Pinot Noir / Chardonnay - groots, rijp, kracht, zoethout*

## ROSÉ

4,<sup>20</sup> / 22,<sup>50</sup> L'aurate, Rosato, Nero d'Avola - Sicilië Italië  
*Biologisch, zuiver, licht, fruitig*

5,<sup>80</sup> / 32,<sup>50</sup> AIX rosé - Côtes de Provence Frankrijk  
*Cinsault/Grenache- delicaat, framboos en bosaardbei, lichte kruidigheid*

## WIT

4,<sup>20</sup> / 22,<sup>50</sup> L' Auratae, Cataratto, Pinot Grigio - Sicilië Italië  
*Cataratto / Pinot Grigio - biologisch, rijp fruit, citrus, licht kruidig*

5,<sup>00</sup> / 24,<sup>50</sup> Viognier, Domaine Castelnau - Pays d'Oc Frankrijk  
*Viognier - goudgeel, exotisch fruit en bloemig*

5,<sup>50</sup> / 27,<sup>50</sup> Verdicchio dei Castelli di Jesi, Pignocco, Santa Barbara - Marche Italië  
*Verdicchio - aromatisch, wit fruit als appel, verfijnd*

5,<sup>50</sup> / 27,<sup>50</sup> Nidia - Rueda Spanje  
*Verdejo - sprankelend fris, gekonfijte sinaasappel, groene appel, witte perzik*

# WIJNKAART

CAFÉ ARNHEM

---

- 32,<sup>50</sup> Roero Arneis - Cascina del Pozzo, Piëmonte Italië  
*Arneis- fris, amandel, wit fruit, lange zuivere afdrank*
- 6,<sup>50</sup> / 34,<sup>50</sup> Jordan, Sauvignon Blanc - Stellenbosch Zuid-Afrika  
*Sauvignon Blanc - puur, rijp, expressief, tropisch fruit*
- 6,<sup>50</sup> / 34,<sup>50</sup> Jordan Barrel Fermented Chenin Blanc - Stellenbosch Zuid-Afrika  
*Chenin Blanc - balans, tropisch fruit, vanille*
- 6,<sup>50</sup> / 34,<sup>50</sup> Terrazas Altos del Plata, Chardonnay - Mendoza Argentinië  
*Chardonnay - peer, perzik, citrus, delicaat*
- 7,<sup>00</sup> / 39,<sup>50</sup> Riesling vom Kalkstein, Seehof- Rheinhessen Duitsland  
*Riesling - romig, rijp tropisch fruit, fris en vitaal*
- 7,<sup>00</sup> / 37,<sup>50</sup> Lismore Estate, The Long Road Chardonnay- Greyton Zuid-Afrika  
*Chardonnay - vanille, rijp fruit, perzik, citrus, delicaat*
- 7,<sup>50</sup> / 39,<sup>50</sup> Bründlmayer, Grüner Veltliner Terrassen - Kamptal Oostenrijk  
*Grüner Veltliner - sap, rijp fruit, peer, kruisbessen, iets abrikoos, witte peper*
- 59,<sup>50</sup> Pouilly-fuissé, Domaine de Château de Pierreclos - Bourgogne Frankrijk  
*Chardonnay - rijk, zuivel, mineralen*
- 89,<sup>50</sup> Saint-Aubin 1er Cru, Domaine Gé Thomas - Bourgogne Frankrijk  
*Chardonnay - kracht, puur, mineralen, rijp, noten, citrus, vanille*

# WIJNKAART

CAFÉ ARNHEM

---

## ROOD

- 4,<sup>20</sup> / 22,<sup>50</sup> L' Auratae, Nero d'avola - Sicilië Italië  
*Nero d'avola - biologisch, fris, donker fruit, sappig, kruiden*
- 6,<sup>00</sup> / 32,<sup>50</sup> Château de la Grave, Caractère, Côtes De Bourg - Bordeaux Frankrijk  
*Merlot / Cabernet Sauvignon - gekonfijt fruit, cassis, céder, kruiden*
- 6,<sup>00</sup> / 32,<sup>50</sup> Chianti, Sannatino Superiore - Toscane Italië  
*Sangiovese - rijp, dik sap, donker fruit, kruidig*
- 6,<sup>80</sup> / 34,<sup>50</sup> Ripasso della Valpolicella, Mabis - Veneto Italië  
*Corvina / Rondella / Molinara - rijk, complex, kersen, chocolade, kruiden*
- 6,<sup>80</sup> / 37,<sup>50</sup> Côtes du Rhône, Les Halos de Jupiter - Rhône Frankrijk  
*Grenache / Syrah / Mourvèdre - kracht, intens bouquet, rijp donker fruit, kruiden*
- 6,<sup>50</sup> / 34,<sup>50</sup> Terrazas Altos del Plata, Malbec - Mendoza Argentinië  
*Malbec - robijnrood, rijp donker fruit, lavendel, peper*
- 39,<sup>50</sup> Mencia Carballo, Valdesil - Valdeorras Spanje  
*Mencia - karakter, rijp donker fruit en een kruidige toets*
- 8,<sup>80</sup> / 52,<sup>50</sup> La Tota, Barbera d'Asti, Marchesi Alfieri - Piëmonte Italië  
*Barbera - fruitig bouquet, bessen, kersen, kruiden en lichte houtrijping*
- 54,<sup>50</sup> Bodegas Numanthia Termes - Toro Spanje  
*Tinta de Toro - kracht, rijp, kers, aardbei, pruim, cacao, mokka*
- 59,<sup>50</sup> The Chocolate Block, Boekenhoutskloof - Franschhoek Zuid-Afrika  
*Syrah / Cabernet / Grenache / Cinsault / Viognier - donker fruit, complex, koffie en cacao*
- 79,<sup>50</sup> Lacoste Borie, Pauillac - Bordeaux Frankrijk  
*Cabernet Sauvignon-franc / Merlot / Petit Verdot - bes, cassis, ceder, munt, complex*

# WIJNKAART

CAFÉ ARNHEM

---

92,<sup>50</sup> Amarone della Valpolicella, Torre d'Orti - Veneto Italië  
*Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta - gedroogd fruit, diepgang, delicaat, complex*

97,<sup>50</sup> Barolo, Boroli - Piëmonte Italië  
*Nebbiolo - complex, rijp, kersen, kruiden, krachtige afdronk*

## ZOET

4,<sup>20</sup> / 22,<sup>50</sup> Kloster, Kabinett - Nahe Duitsland  
*Zoet, fruitig*

5,<sup>90</sup> / 29,<sup>50</sup> Muscat Beaumes de Venise - Domaine Font Sante  
*Muscat de - intens, rijk, vol zoet, fruit, limoen*

4,<sup>90</sup> / 27,<sup>50</sup> Moscato d'Asti - Toso  
*Moscato - friszoet aromatisch, elegant, licht mousserend*

6,<sup>00</sup> Norton Cosecha Tardia  
*Grüner Veltliner, Chardonnay- rijk, aroma, zoet, fruit*

6,<sup>50</sup> Dulce Domaine Bousquet Malbec  
*Malbec, zoet, donker fruit, chocolade en koffie.*

4,<sup>90</sup> Pedro Ximénez, Solera 1927 - Alvear  
*Pedro Ximénez - zoete Sherry, rijk, krenten, dadel, chocolade*

## PORT NIEPOORT

4,<sup>50</sup> Ruby  
*Fris fruitig 3 jaar gerijpt*

4,<sup>50</sup> Tawny  
*Noten, gedroogd fruit lagering op klein hout*

4,<sup>80</sup> LBV late bottled vintage  
*Kleine vintage 4 jaar na oogst gebotteld*

8,<sup>90</sup> Colheita  
*Vijgen, gedroogd fruit 7 jaar houtrijping*

**CAFÉ  
ARNHEM**

DRINKS & DINING