

- € 2,95 Loempia gevuld met diverse groenten, kippevlees en ei  
*Spring roll filled with a various of vegetables, chicken meat and egg*
- € 2,95 Loempia gevuld met gekruide bamboe spruitjes en kippevlees  
*Spring roll filled with seasoned young bamboo and chicken meat*
- € 4,75 2 heerlijk gegrilde viscakes in bananenblad met gekruide pinda saus  
*2 delicious grilled fishcakes in bananaleaf with seasoned peanut sauce*
- € 4,75 Gefrituurde flensjes gevuld met fijngekruide gemalen kippevlees en garnalen  
*Fried thin pancakes filled with seasoned minced chicken meat & prawns*
- € 4,25 Gefrituurde knoedels van gemalen varkensvlees en garnalen  
*Fried bun with seasoned minced pork meat and prawns*
- € 4,50 Mix van Pangsit Goreng & Siomai Goreng geserveerd met chilly sauce  
*Mixture of fried Pangsit & Siomai served with chilly sauce*

- € 5,50 Exotisch Indonesische kippesoep gevuld met tauge, kippevlees en vermicelli  
*Indonesian chicken soup filled with bean sprouts, chicken meat & vermicelli*
- € 5,50 Donkerbruin Indonesische rundvleessoep gevuld met vlees en tauge  
*Dark brown Indonesian beef soup filled with beef and bean sprouts*
- € 5,50 Heerlijk gekruid Indonesische lamsvleessoep  
*Delicious seasoned Indonesian lamb meat soup*
- € 5,50 Diverse groenten in heerlijke boillion  
*Various vegetables in delicious broth*
- € 5,50 Indonesisch zoet zure groentesoep in tamarindebouillon  
*Indonesian sweet and sour vegetables soup in tamarind broth*

- € 11,50 Witte pandanrijst geserveerd met diverse vlees-, ei- en groentegerechten  
*Boiled white perfume rice served with various meat-, egg- & vegetable dishes*
- € 12,50 Gebakken rijst geserveerd met diverse vlees-, ei- en groentegerechten  
*Fried rice served with various meat-, egg- and vegetable dishes*
- € 14,00 Geel gekruide rijst met diverse vlees-, ei-, groentegerechten en garnalen  
*Yellow seasoned rice with various meat-, egg-, vegetable dishes & prawns*
- € 14,00 Rijstkoek met diverse vlees-, ei-, groentegerechten en garnalen  
*Rice cake with various meat-, egg-, vegetable dishes and prawns*
- € 12,50 Gebakken bami met diverse vlees-, ei- en groentegerechten  
*Fried noodles served with various meat-, egg- and vegetable dishes*
- € 12,50 Gebakken rijstvermicelli met diverse vlees-, ei- en groentegerechten  
*Fried rice vermicelli served with various meat-, egg- and vegetable dishes*

## VOORGERECHTEN / ENTRÉE

- LUMPIA JIMBARAN**
- LUMPIA SEMARANG**
- OTAK OTAK IKAN**
- PANGSIT GORENG**
- SIOMAI GORENG**
- MIX PANGSIT & SIOMAI GORENG**

## SOEPEN / SOUP'S

- SOTO AYAM**
- RAWON**
- GULAI KAMBING**
- SOP SAYUR**
- SAYUR ASEM**

## SCHOTELS / DISHES

- NASI RAMES**
- NASI GORENG RAMES**
- NASI KUNING JIMBARAN**
- LONTONG ISTIMEWA**
- BAMI GORENG RAMES**
- MIHUN GORENG RAMES**

€ 5,95	Traditioneel Indonesische kipsate met heerlijke pindasaus, 3 stokjes <i>Traditional Indonesian chicken satay with delicious peanut sauce, 3 sticks</i>
€ 5,95	Indonesische varkensvlees sate met heerlijke pindasaus, 3 stokjes <i>Indonesian pork satay with delicious peanut sauce, 3 sticks</i>
€ 6,50	Kip- of varkensvlees sate in pikante kruidenmix, 3 stokjes <i>Chicken- or pork satay in hot and spicy mélange, 3 sticks</i>
€ 6,95	Verukkelijke varkensvlees sate gemarineerd in zoetige kruidenmelange, 3 st. <i>Delicious pork satay marinade in sweet spices mixture, served with soy, 3 st.</i>
€ 7,50	Mosselsate bereid volgens recept van onze chefkok, 4 stokjes <i>Mussel satay made according to the recipe of our chief cook, 4 sticks</i>
€ 7,95	Fijngekruide lamsvleessate geserveerd met heerlijke ketjapsaus, 3 stokjes <i>Spicy tasted lambs meat satay served with delicious Soya sauce, 3 sticks</i>
€ 7,95	Exotisch gekruide runderbiefstuk-sate geserveerd met ketjapsaus, 3 stokjes <i>Exotic spiced tender beef satay served with delicious Soya sauce, 3 sticks</i>
€ 8,50	Garnalenspies gemarineerd volgens oma's recept, 2 spies <i>Shrimp skewer marinade according to our grandma recipe, 2 skewers</i>
€ 14,50	Gegrilde hele Doradevis in exotische kruidenmix <i>Grilled Doradefish with exotic spices mixture</i>
€ 14,50	Gegrilde Tilapiavis filet in exotische kruidenmix <i>Grilled Tilapia fish fillet with exotic spices mixture</i>
€ 14,50	Gegrilde hele Doradevis in fijngekruide ketjapmix <i>Grilled Doradefish in spicy tasted Soya mixture</i>
€ 14,50	Gegrilde Tilapia visfilet in fijngekruide ketjapmix <i>Grilled Tilapia fish fillet in spicy tasted Soya mixture</i>
€ 14,50	Gegrilde hele melkvis (import uit Indonesia) volgens traditioneel recept <i>Grilled milkfish (imported from Indonesia) according a traditional recipe</i>
€ 12,50	2 grote spies gegrilde babyinktvis, heerlijk en apart van smaak <i>2 big skewers grilled baby squid, delicious and exclusive of taste</i>
€ 14,50	Gegrilde 3 grote Gamba's gemarineerd in heerlijke kruidenmix <i>Grilled 3 big Gamba's marinade in delicious spices mixture</i>
€ 22,50	Gegrilde 3 super grote Gamba's gemarineerd in heerlijke kruidenmix <i>Grilled 3 super big Gamba's marinade in delicious spices mixture</i>
€ 13,50	Gegrilde hele babykip gemarineerd in fijngekruide ketjapmix <i>Grilled baby chicken marinade in spicy tasted soy mixture</i>
€ 12,50	Gegrild kipfilet gemarineerd in fijngekruide ketjapmix <i>Grilled chicken breast fillet marinade in spicy tasted Soy mixture</i>
€ 12,50	Gegrilde kipdelen bereid volgens traditioneel Indonesisch recept <i>Grilled chicken parts according to a traditional Indonesian recipe</i>
€ 11,50	Gegrilde makreel in exotisch gekruide sambal gewikkeld in bananenblad <i>Grilled mackerel with exotic spicy sambal wrapped in banana leaf</i>
€ 14,50	Gegrilde tofu in exotisch gekruide sambal gewikkeld in bananenblad <i>Grilled tofu with exotic spicy sambal wrapped in banana leaf</i>
€ 12,50	Gegrilde garnalen in exotisch gekruide sambal gewikkeld in bananenblad <i>Grilled shrimps with exotic spicy sambal wrapped in banana leaf</i>

## VAN DE GRILL / FROM THE GRILL

**SATE AYAM**

**SATE BABI**

**SATE MENADO PEDAS** 

**SATE BABI MANIS**

**SATE KERANG**

**SATE KAMBING**

**SATE SAPI**

**SATE UDANG**

**IKAN DORADE BAKAR ISTIMEWA**

**IKAN TILAPIA FILET BAKAR ISTIMEWA**

**IKAN DORADE BAKAR KECAP**

**IKAN TILAPIA FILET BAKAR KECAP**

**IKAN BANDENG BAKAR**

**CUMI-CUMI BAKAR**

**UDANG BAKAR BESAR**

**UDANG BAKAR JUMBO**

**AYAM BAKAR KECAP**

**AYAM FILET BAKAR KECAP**

**AYAM BAKAR BUMBU**

**PEPESAN IKAN MAKREEL** 

**PEPESAN TILAPIA** 

**PEPESAN UDANG** 





- € 5,95                    5 stuks gebakken maisknoedels, zeer geschikt voor vegetariërs  
*5 pieces fried corn pies, very suitable for vegetarians*
- € 6,95                    Gebakken tofu gevuld met heerlijk gemalen kippevlees en garnalen  
*Fried tofu filled with delicious minced chicken meat and prawns*
- € 7,50                    Gebakken tofu geserveerd met ketjapsaus, komkommer en tomaat  
*Fried tofu served with sweet and spicy soy sauce*
- € 7,95                    Krokant gebakken soyakoek- plakken geserveerd met sambal terasi  
*Crispy soya slices served with sambal terasi and cucumber*
- € 7,95                    Gebakken geplette rundervlees met sambal  
*Fried flatted beef with sambal terasi*

- € 12,95                    Gebakken rijst met zoute vis, petehbonen, ei en groenten  
*Fried rice with salted fish, peteh beans, egg and vegetables*
- € 11,50                    Gebakken rijst in pikante kruiden met ei en groenten  
*Fried rice with hot spices, egg and vegetables*
- € 12,95                    Gebakken rijst in pikante kruiden, kippenvlees, ei en groenten  
*Fried rice with hot spices, chicken meat, egg and vegetables*
- € 14,95                    Gebakken rijst in pikante kruiden, garnalen, ei en groenten  
*Fried rice with hot spices, shrimps, egg and vegetables*
- € 14,50                    Gebakken hele zeebaars overgoten met heerlijk zoet zure pikante saus  
*Fried whole bass fish bathed with sweet & sour hot sauce*
- € 22,50                    Gebakken Gamba's overgoten met heerlijk zoet zure pikante saus  
*Fried Gamba's bathed with sweet & sour hot sauce*
- € 22,50                    Gebakken Gamba's in gekruid & gecarameliseerde boter-ketjapsaus  
*Fried Gamba's in seasoned & caramelized butter-soy sauce*
- € 19,95                    Gebakken kikkerbillen in gekruid & gecarameliseerde boter-ketjapsaus  
*Fried frog' legs in seasoned & caramelized butter-soy sauce*
- € 13,50                    Krokant gebakken hele babykip in een speciale meelmix, onze hardloper  
*Crispy fried whole baby chicken in a special flour mixture, our best seller*
- € 13,50                    Gebakken kipdelen, lekker gekruid, geplet in heerlijk bedje sambal terasi  
*Fried chicken parts, spicy tasted, flatted in a bed of sambal terasi*
- € 11,50                    Gebakken soyakoek & gekookte ei in een bedje van sambal terasi  
*Fried soy cake & boiled egg flatted in sambal terasi*
- € 11,50                    Omelet gevuld met lekker gekruid rundergehakt  
*Omelet filled with spiced minced beef*
- € 12,50                    Gebakken makreelmootjes in pikante kruidenmix  
*Fried mackerel chunks in hot & spicy mixture*
- € 13,50                    Gestoofde rundervleesblokjes in fijgekruide kokosmix  
*Beef stew in spicy tasted coconut mixture*
- € 14,50                    Garnalen in pikante saus en petehbonen  
*Shrimps in hot & spicy sauce with peteh beans*

## KLEINE SPECIALITEITEN / SMALL SPECIALITIES

- PERKEDEL JAGUNG
- TAHU GORENG ISI
- TAHU GORENG
- TEMPE GORENG
- EMPAL GORENG

## SPECIALITEITEN / SPECIALITIES

- NASI GORENG IKAN ASIN & PETEH
- NASI / BAMI GORENG JAWA VEGETARIS
- NASI / BAMI GORENG JAWA AYAM
- NASI / BAMI GORENG JAWA UDANG
- IKAN GORENG ASAM PEDES 
- UDANG GORENG ASAM PEDES 
- UDANG GORENG SAUS MENTEGA
- KODOK GORENG SAUS MENTEGA
- AYAM GORENG JIMBARAN
- AYAM GORENG PLENYET 
- TEMPE & TELOR PLENYET 
- DADAR GULUNG ISI DAGING SAPI
- IKAN BALI
- RENDANG
- SAMBAL GORENG UDANG 

- € 44,95 2 Sate Ayam (kip/chicken), 2 Sate Babi Manis (varkensvlees/pork), 2 Sate Kambing (lams/lamb), 2 Sate Sapi (biefstuk/beef), 2 Sate Menado (kip of varkensvlees/chicken or pork), 2 Sate Udang (garnalen/shrimps), 2 Sate Kerang (mosselen/mussel), Gado Gado, Sayur Lodeh, Acar & Krupuk
- € 19,95 Daging Semoor, Babi Ketjap, Ayam Opor, Sambal Goreng Telor, Tjah Tauge, Oseng Tahu Kouseband, Sayur Lodeh, Kering Tempe, Acar Campur, Acar Ketimun, Krupuk, 2 stokjes Sate Ayam of Sate Babi
- € 19,95 Rendang, Daging Bali, Ayam Blado, Sambal Goreng Telor, Tjah Tauge, Sambal Goreng Tahu & Labu, Sambal Goreng Boontjes, Kering Tempe, Acar Campur, Acar Ketimun, Krupuk, 2 stokjes Sate Ayam of Sate Babi
- € 39,50 Daging Semoor, Babi Ketjap, Ayam Opor, Sambal Goreng Telor, Tjah Tauge, Oseng Tahu Kouseban, Sayur Lodeh, Kering Tempe, Acar Campur, Acar Ketimun, Krupuk, 4 stokjes Sate Ayam of Sate Babi
- € 39,50 Rendang, Babi Rica, Ayam Blado, Sambal Goreng Telor, Ikan Bali, Sambal Goreng Tahu & Labu, Sambal Goreng Boontjes, Kering Tempe, Acar Campur, Acar Ketimun, Krupuk, 4 stokjes Sate Ayam of Sate Babi

Rijsttafels worden geserveerd met witte rijst of lontong. Voor nasi goreng of bami goring; extra € 2,00  
 Rice tables are served with steamed rice or rice cake. For fried rice or fried noodles; extra € 2,00

## RIJSTTAFELS / RICE TABLES

RIJSTTAFEL SATE (minimaal 2 personen)

RIJSTTAFEL 1 PERSOON - NIET PIKANT

RIJSTTAFEL 1 PERSOON - PIKANT 

RIJSTTAFEL 2 PERSOONS - NIET PIKANT

RIJSTTAFEL 2 PERSOONS - PIKANT 

- € 10,50 Omelet gevuld met tofu en groenten, overgoten met heerlijk ketjapsaus  
*Omelette filled with tofu and vegetables, bathed with delicious soy sauce*
- € 10,50 Diverse groenten, tofu & tempe overgoten met kruidige pindasaus  
*Various vegetables, tofu & soy cake bathed with a spicy peanut sauce*
- € 12,50 Kangkoeng, tauge, kouseban etc. overgoten met originele petjel pindasaus  
*Exotic kangkung leaves, bean sprouts, long beans bathed with peanut sauce*
- € 10,50 Gebakken tofublokjes & groenten overgoten met pinda-ketjapsaus  
*Fried tofu pieces & vegetables bathed with peanut-sweet soy sauce*
- € 10,50 Diverse groenten gemengd met gekruide kokos  
*Various vegetables mixed with spiced coconut*
- € 11,50 Kruidig wokgerecht van aubergine, mais, kouseban en chinese kool  
*Spicy wok dish of aubergine, sweet corn, long beans and Chinese cabbage*
- € 14,50 Kangkoengblad en garnalen bereid volgens traditioneel Javaans recept  
*Kangkunleaves & shrimps cooked according to a traditional Javanese recipe*
- € 11,50 Kangkoengblad geroerbak in gefermenteerde soyabonenpasta of knoflook  
*Kangkung leaves scrambled in fermented soyabeans paste or garlic*
- € 10,50 Tauge bereid met gebakken gezouten vis  
*Bean sprouts with fried salted fish*
- € 10,95 Rouwkost van diverse groenten met versgemaakte sambal terasi  
*Fresh vegetables served with our own made fresh sambal terasi*
- € 11,50 Gegrilde aubergine met groene sambal, teri nasi (kleine visjes) & petebonen  
*Grilled aubergine with green sambal, small fish and peteh beans*

## GROENTEN / VEGETABLES

TAHU TELOR

GADO GADO

PECEL

KETOPRAK TAHU

SAYUR URAP

SAYUR JIMBARAN

TUMIS KANGKUNG UDANG

KANGKUNG TAOTJO / BAWANG PUTIH

TAUGE IKAN ASIN

LALAP JIMBARAN

TERONG BAKAR SAMBAL HIJAU 

€ 2,75	Gebakken rijst met ei en groenten <i>Fried rice with egg and vegetables</i>
€ 2,75	Gebakken bami met ei en groenten <i>Fried noodles with egg and vegetables</i>
€ 2,75	Gebakken dunne rijstvermicelli met ei en groenten <i>Fried fine rice noodles with egg and vegetables</i>
€ 2,75	Gestoomd geel gekruide rijst <i>Steamed yellow seasoned rice</i>
€ 2,25	Gekookte rijstcake <i>Boiled rice cake</i>
€ 1,95	Gestoomde witte pandanrijst <i>Steamed white perfume rice</i>

€ 3,00	Gebakken garnalen kroepoek <i>Fried prawn crackers</i>
€ 3,50	Gebakken belindonoot kroepoek <i>Fried vegetable cracker</i>
€ 3,00	Gebakken pikante cassavekroepoek <i>Fried spicy casava crackers</i>
€ 3,00	Indonesisch zoetzuur van diverse groenten <i>Indonesian sweet &amp; sour of various vegetable</i>
€ 3,50	Indonesisch zoetzuur van komkommers <i>Indonesian sweet &amp; sour of cucumber</i>

€ 3,50	Gebakken verse sambal met petehbonen <i>Baked fresh sambal with petehbeans</i>
€ 3,50	Vers gevijzeld rode pepers met terasi <i>Mortared fresh peppers with shrimp paste</i>
€ 3,00	Gebakken sambal met diverse kruiden volgens Jimbaran recept <i>Baked sambal with a various of spices according to Jimbaran recipe</i>
€ 3,00	Super kwaliteit ketjap bereid met diverse ingrediënten <i>Superior quality Soya sauce mixed with various ingredients</i>
€ 3,50	Volgens eigen recept gemaakte sambal van madame Jeanette etc. <i>According to our own recipe has been made sambal of madame Jeanette</i>
€ 3,95	Vers gemaakte sambal van sjalotjes, tomaten, rawit en kruiden <i>Fresh made sambal of shallot, tomato's, rawit pepper and spices</i>
€ 3,00	Door onze kok gemaakte pindasaus <i>Peanut sauce made by our cook</i>

## BASISGERECHTEN / BASIC DISHES

(1 persoons portie)

**NASI GORENG**

**BAMI GORENG**

**MIHUN GORENG**

**NASI KUNING**

**LONTONG**

**NASI PUTIH**

## BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

(per portie)

**KRUPIUK UDANG**

**EMPING GORENG**

**OPAK PEDES**

**ACAR CAMPUR**

**ACAR KETIMUN**

**SAMBAL'S**   
(Per schaalpje)

**SAMBAL PETEH**

**SAMBAL TERASI**

**SAMBAL BAJAK**

**SAMBAL KECAP**

**SAMBAL JIMBARAN**

**SAMBAL DABU DABU** (indien voorradig)

**PINDASAU**

- € 5,95      Plantaardige puddingsliertjes in cocosmelk, palmsuiker en schaaf ijs  
*Vegetarian pudding strings in coconut milk, palm sugar and crushed ice*
- € 5,95      Jonge kokos, jackfruit, advocado, , cocosmelk, siroop en schaaf ijs  
*Young coconut, jackfruit, advocado, coconut milk, sirop and crushed ice*
- € 5,95      Tropisch fruit, jonge cocos, agar-agar, rozensiroop, melk en schaaf ijs  
*Tropical fruit, young coconut, gelatin, rose sirop, milk and crushed ice*
- € 5,95      Jonge cocos, rozensiroop, cocosmelk, zoete melk en schaaf ijs  
*Young coconut, rose sirop, coconut milk, sweet milk and crushed ice*
- 
- € 5,95      Gegiste kleefrijst, siroop, cocosmelk en schaaf ijs  
*Fermented glutinous rice, sirop, coconut milk and crushed ice*
- € 5,95      Gegiste zwarte kleefrijst, siroop, cocosmelk en schaaf ijs  
*Fermented black glutinous rice, sirop, coconut milk and crushed ice*
- € 5,95      Een mix van esTape Ketan Hitam met es Cendol  
*A mixture of Tape Ketan Hitam ice and Cendol ice*
- € 5,95      Gegiste cassave, rozensiroop, zoete melk, chocosaus en schaaf ijs  
*Fermented cassava, rose sirop, sweet milk, choc sauce and crushed ice*
- 
- € 5,95      Lychee's met vanille ijs cream en slagroom  
*Lychee's with vanilla ice cream and whipped cream*
- € 7,25      Ijs cream met pandanblad smaak, jonge cocos en slagroom  
*Ice cream with pandan leaf flavor, young coconut and whipped cream*
- € 7,55      Zelfgemaakt ijs cream van verse durianvrucht met slagroom  
*Homemade ice cream of fresh durian fruit with whipped cream*
- € 5,50      Vanille ijs cream met warme chocoladesaus en slagroom  
*Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream*
- 
- € 3,50      2 bolletjes vanille ijs met slagroom en chocolade saus  
*2 balls vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce*
- € 4,95      Gebakken bakbanaan in heerlijk deeg  
*Baked banana in delicious dough*
- € 7,95      Gebakken bakbanaan met ijscream naar keuze en slagroom  
*Baked banana with ice cream to your preference and whipped cream*
- € 2,95      Dunne plakjes Indonesische kruidencake delicatessie  
*Thin slices Indonesian spicy cake delicacy*
- € 6,50      Dunne warme plakjes spekkoek met kaneel ijs cream en slagroom  
*Thin slices oriental cake with cinnamon ice cream and whipped cream*
- € 7,95      Warme pannekoekrol gevuld met cocos met cocos ijs cream & slagroom  
*Hot pancake roll filled with coconut with coco ice cream & whipped cream*

## NAGERECHTEN / DESSERT

**ES CENDOL**

**ES TELLER**

**ES CAMPUR**

**ES KELAPA MUDA**

**ES TAPE KETAN HIJAU**

**ES TAPE KETAN HITAM**

**ES TAPE KETAN DAWET SOLO**

**ES TAPE SINGKONG**

**ES LYCHEE SPECIAL**

**ES CREAM PANDAN**

**ES CREAM DURIAN**

**DAME BLANCHE**

**KINDER IJS**

**PISANG GORENG**

**HOT BANANA SPLIT MET  
PANDAN- / VANILLE- / KANEELIJS**

**SPEKKOEK**

**SPEKKOEK ROYAL**

**DADAR HIJAU ROYAL**

**Frisdranken/Softdrinks :**

Coca Cola	€ 1,95
Coca Cola Light	€ 1,95
Bitter Lemon	€ 1,95
Sprite	€ 1,95
Tonic	€ 1,95
Fanta Orange	€ 1,95
Fanta Pomelo	€ 1,95
Fernandes Rood	€ 1,95
Fernandes Groen	€ 1,95
Chaudfontaine Blauw	€ 1,95
Chaudfontaine Rood	€ 1,95
Spa Cassis	€ 1,95
Ice Lemon Tea	€ 1,95
Ginger Ale	€ 1,95
Ice Soda Gembira	€ 2,95
Chaudfontaine blauw 1ltr	€ 4,75
Chaudfontaine rood 1ltr	€ 4,75

**Sappen/Juices :**

Jus d'Orange	€ 2,25
Appelsap	€ 2,25
Tomatensap	€ 2,25
Manggosap	€ 2,50
Guavasap	€ 2,50
Zuurzaksap	€ 2,50
Lycheesap	€ 2,50

**Koffie & Thee :**

Koffie	€ 1,95
Koffie met Slagroom	€ 2,50
Decafe	€ 1,95
Cappucino	€ 2,25
Espresso	€ 1,95
Dubbele Espresso	€ 3,80
Koffie Verkeerd	€ 2,25
Koffie Toebroek	€ 2,25
Thee Kop	€ 1,95
Indo. Thee Potje	€ 4,95

**Koffie Specialiteiten :**

Irish Koffie	€ 5,50
French Koffie	€ 5,50
Italian Koffie	€ 5,50
Spanish Koffie	€ 5,50
Indonesian Ice Koffie	€ 3,95

**Bier/Beer :**

€ 1,90	Dommelsch Tap Fluitje
€ 2,20	Dommelsch Tap Vaasje
€ 2,40	Dommelsch Malt (alcohol vrij)
€ 2,50	Dommelsch Oud Bruin
€ 2,50	Hoegaarden Wit Bier
€ 3,50	Bier Bintang Indonesia

**Sterke Dranken/Spirits:**

€ 4,00	Sambuca
€ 4,00	Amaretto
€ 4,00	Bailey's
€ 4,00	Cointreau
€ 4,00	Tia Maria
€ 4,00	Tia Lusso
€ 4,00	Drambuie
€ 4,00	Pisang Ambon
€ 4,00	Grand Marnier
€ 4,00	Jack Daniels
€ 4,00	Johny Walker
€ 4,00	Four Roses
€ 4,00	Jameson
€ 4,00	Ballantines
€ 4,00	Remi Martin
€ 4,00	Courvoisier
€ 4,00	Calvados
€ 3,25	Jonge Jenever
€ 3,25	Oude Jenever
€ 3,25	Vieux
€ 3,25	Bacardi Rum
€ 3,25	Wodka
€ 3,25	Gin
€ 3,25	Sherry Medium
€ 3,25	Sherry Dry
€ 3,25	Port Rood
€ 3,25	Port Wit
€ 3,25	Martini Rood
€ 3,25	Martini Wit
€ 3,25	Campari
€ 3,25	Jagermeister

## WIJNKART / WINE LIST

### Huiswijnen / Wines of the house

	Per glas	Per karaf	Per fles
Wit - Riesling-Weingut August Ziegler, Pfalz (literfles)	€ 3,50	€ 12,00	€ 22,50
Rosé - Vin de Pays des Portes de Méditerranée	€ 3,50	€ 12,00	€ 22,50
Rood - Vin de Pays de la Principauté d'Orange	€ 3,50	€ 12,00	€ 22,50

### Witte Wijnen / White Wines

**2005 A.O.C. Alsace Pinot Blanc "Vignobles de Bennwihr"** Per fles € 21,50

Een bouquet van exotisch fruit aroma en specerijen, smaakt fris en fruitig, goede begeleider bij Aziatische gerechten  
*A bouquet of white fruit aroma's as well as flavors and spices, ideal for accompanying Asian dishes*

**2006 A.O.C. Pouilly Fumé** Per fles € 23,95

100% Sauvignon Blanc. Mooi rokerig en bloemig. In de smaak heel vol met een fruitig karakter en een impressie van vuursteen

*Consists of 100% Sauvignon Blanc. A nice smoky and floral bouquet. In the taste rounded with a fruity character and an impression of flint*

**2005 A.O.C. Mâcon Chardonnay** Per fles € 23,95

Elegante wijn, met een schitterend bouquet van citrusvruchten, kruisbessen en noten. In de smaak heel vol, licht crèmig, fris en levendig, perfect in balans. Mooie afdrank

*An elegant wine with a splendid bouquet of green apples, lemon fruits, gooseberries and somewhat exotic fruits. Creamy and a well-rounded aftertaste*

**2006 A.O.C. Alsace Gewürztraminer "Cormier"** Per fles € 27,50

Expressief, kruidnagel, peper, tropisch fruit. Zoet en droog tegelijk; gerijpt fruit, rozijntjes, specerijen, vetting, heel puur!

*The nose suggests aromas of pepper, clove and a full ripeness that are confirmed in tasting. The wine is massive and virile, excellent with sauces, curries and spicy dishes*

**2006 Riesling QbA. "Vom Roten Schiefer"** Per fles € 30,00

Complexe geur: licht kruidig, hooizaad, lemon, appel, perzik, rozijnen en caramel. Krachtige smaak, intensiteit, vetting, bondige mineralen, finesse, licht zoetje

*Complex nose: spicy, hayseed, lemon, apple, peach, raisins and caramel. An intense taste, fatty, mineral, elegant and a light sweet*

### Rode Wijnen / Red Wines

**2004 Langverwacht Shiraz** Per fles € 21,50

Typische Shiraz met rijp fruit, peper en rookachtige geuren. Soepel en fris  
*A typical Shiraz with ripe fruit, pepper and smoky aroma's. Juicy and fresh*

**2005 A.O.C. Côtes du Ventoux** Per fles € 23,50

Een lichtvoetige, zuidelijke Rhônewijn. Frisse geur met bessen, kersen en garrigue. In de smaak rijp fruit, aangename zuren, specerijen en fijne tannines

*A deep ruby colour along with a rich perfume of kirsch liqueur, cedar, underbrush, pepper and spice box. Attractive, pure to full-bodied flavours are both precise and elegant*

**2005 Chianti Classico D.O.C.G.** Per fles € 27,50

Aroma's van bloemen, specerijen, viooltjes, vanille en rood fruit. Fijne structuur, impressie van kersen, bramen en specerijen. Zijdezachte smaak, sappig en harmonieus

*Aroma's of flowers, spicy and red fruit. A fine structure with an impression of cherries, blackberries and spices. An elegant wine with very soft tannins in mouth*

**2005 A.O.C. Bourgogne Pinot Noir "Le Chapitre"** Per fles € 30,00

Mooi bouquet: bramen, bosbessen, kersen, specerijen en een deceptie houttoets. Zeer fijne tannine en een buitengewoon zachte smaak in de mond. Krachtige afdrank

*A nice perfume of blackberries, bilberries, cocoa, tobacco and some autumnal forest flavours. The wine glides smoothly the palate as it has soft tannins. It has a nice fruity aftertaste and is ideal for accompanying Asian dishes!!!*

**Rosé** Per fles € 24,50

**2006 A.O.C. Côtes de Provence "Caprice de Clémentine"**

Zalmrose kleur en aroma's van framboos, aardbeien, citrusvruchten en specerijen. Fris, fruitig en vol met een kruidige afdrank. Uitstekend met gegrilde visgerechten

*Light salmon rose colour and aroma's of raspberry, strawberry, citrus fruits and spices. A rounded and complex taste of fruit and spices that expresses and distills the essence of Provence*

### Dessertwijn

**2005 Huxelrebe Beerenauslese** Per fles € 7,50

De overrijpe met botrytus aangetaste druiven worden met de hand geplukt en zorgvuldig geselecteerd. Dit zorgt voor het edelste zoet in de wijn

*Harvest of hand-picked, individually selected, overripe berries. Noble wine, intense in bouquet and remarkably rich and sweet in taste. It has aromas of tropical fruit and honey. It can be enjoyed by itself or with dessert*