



Desserts

Café Glacé Klassieker uit Parijs	10.00
Dame Blanche	12.50
Crêpes Suzette	12.50
Sgroppino á la Pascal	9.50
Kaas Plateau 5 kazen	19.50
Aardbeien "Romanoff"	12.00
Café Complet koffie & digestief, bonbons	15.00

Dessertwijnen

Vin Dell Amore Moscato	9.75
Moscatel Doura	8.75
Sauternes flesje	59.00
Colheita Port	14.00
Witte Port	10.00

Bubbels

Piccolo Prosecco	9.50
0.75 Prosecco	34.00
0.75 Prosecco Gold	49.00
0.75 Cremant	49.00
0.75 Cava	35.00
0.375 Cava	19.00
0.375 Champagne	47.00
0.75 Champagne	89.00

Digestief

Grappa di poli	8.75
Calvados	12.50
Cognac	12.50
Gerijpte suikerbiet rum	12.50
Old malt whiskey	17.50

Andere likeuren op aanvraag

Openingstijden

ma	gesloten
di	16:00 - ?
wo	16:00 - ?
do	16:00 - ?
vrij	16:00 - ?
zat	16:00 - ?
zo	gesloten

Keuken geopend 16:00-22:00

Reserveringen boven 8 personen:

06-10050303

info@thewinetable-utrecht.nl

Agenda

DINSDAG

Saté & Rosé

keuze uit 3 soorten saté

Gamba p/s 8.10 - Varken p/s 5.80 - Lam p/s 6.00

gebakken rijst 4.00

gado gado 7.00

frietjes 5.00

1 glas rosé incl.

WOENSDAG

Italian Night 35.00 pp

Bruschetta - Pasta - Sgroppino

Pasta Parmigianni aan tafel bereid

DONDERDAG

Asian Night 59.00 pp

Hele tafel vol met lekkere oosterse gerechtjes

ook the Winetable heeft soms een

tekort aan personeel.

wij vragen om uw begrip





le nostre famose Bruschette

Tomaat	3.50
Burrata & Tomaat	4.80
Spicy Tuna	4.50
Steak Tartaar	4.80
Blauwe Schimmelkaas	4.00
Pata Negra & Geitenkaas	6.00

Kleine Gerechtes

Burrata met biet ✓	12.00
Sashimi van verse tonijn	14.00
Verse oesters per stuk	4.50
Thaise gambas	17.00
Plankje pata negra	23.00
Garnalenkroketten 3 stuks	14.00
Kaaskroketten ✓ 4 stuks	13.00
Bitterballen 7 stuks	10.00
Kaasje uit de oven ✓	19.00
Romige kaaspunt ✓ uit de Bourgogne	14.00
Kikkerbiljetjes	19.00
Foie gras op suikerbrood	17.00
Peking eend met Chinese groenten	19.00
Crispy buikspek	15.00
Kalfswang	19.00
Truffelrisotto ✓	19.00
Huisgemaakte pizza kan ook vega	14.00
Steak tartaar klein of groot	15.00/29.00
Javaanse rendang	15.00
Gemarineerde artisjok ✓	14.00
Shabu Shabu á la minute, beefrolletjes gevuld met groenten	19.00
Italiaanse lamsrack	19.50
Slakjes 6 stuks of 12 stuks	15.00/29.00
Kaasplankje ✓	19.50
Steak Friet "Café de Paris"	39.00
Pasta del Giorno	16.00

Lekker voor erbij

Franse frietjes	7.00
Frisse salade	10.00
Spinazie met eitje	8.00
Stokbrood met boter	7.00
Huisgemaakt knoflookbrood	9.50

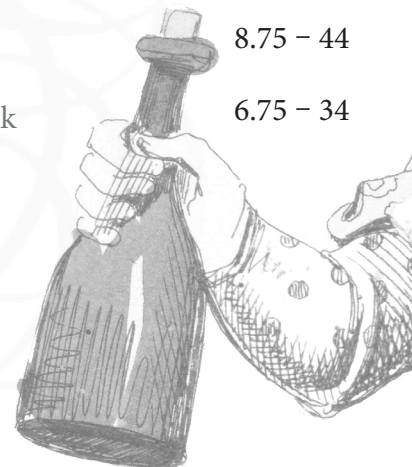
Witte Wijn



Pinot Grigio fris en sappig	5.95 - 29
Chardonnay uit Zuid-Frankrijk hout en boter	8.75 - 43
Grüner Veltliner crispy	6.95 - 34
Rioja Blanco temp. blanco, viura & sauv. blanc onderscheidend ietwat hout	8.25 - 40
Albarino, Rias Baixas geurig en smaakvol	8.75 - 44
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier zonnige blend uit de languedoc	8.75 - 44
Chenin Blanc uit Zuid-Afrika Western cape tikje boers	7.75 - 39
Chardonnay uit Oostenrijk exclusief voor de WT	8.75 - 44
Vermantino uit Sardinië prachtige rijke wijn met veel geur	9.75 - 47
Viognier uit de Pays D'oc aromatisch, veel sap	8.25 - 39
Sauvignon Blanc uit de Loire snuivend en stuivend	8.75 - 44
Verdejo-Rueda strak en droog met veel smaak	6.75 - 34

CHARDONNAY
uit de Bourgogne
per 2 glazen
24.00

Rode wijn



Sangiovese allemanvriend uit Toscane	5.95 - 29
Primitivo uit Puglia tikje tabak en rokerig	6.95 - 34
Tempranillo Crianza-Rioja pruimen en lichtfruit	8.75 - 44
Malbec van het tophuis Catena echt een topper!	8.95 - 45
Saperavi uit Georgië absolute kraker v/d WT, mollig en zacht	9.75 - 48
Ripasso waar we trots op zijn	9.50 - 47
Spätburgunder Pinot Noir heerlijk koel met veel rood fruit	9.25 - 47
Saint Laurent uit Oostenrijk prachtige kanjer, echt eens proberen!	9.25 - 47
Gamay uit de Beaujolais sappig en fruitig	9.75 - 48
Cabernet Franc uit de Loire van een top wijnmaker, zacht en elegant	9.25 - 47

onze Rosé komt uit de Provence, van Fleur

Zin in BORDEAUX?
per 2 glazen
30.00