

welkom bij
RONDO *Restaurant*
openingstijden:
wo t/m za 17:00-00:00
zo 11:00-18:00

Coquilles van de barbecue <i>met vadouvanboter en venkel</i>	16
Toast rode biet <i>met gerookte pastinaak-amandelcrème en pompoenpitsalsa</i>	15
Kalfstong 'huzarensalade' <i>gerookte eidooier, cornichons en radicchio</i>	17,5
Langoustine en artisjok <i>bisque vinaigrette, broodkruim en dragon</i>	16
 Agnolotti de la mort <i>Pasta gevuld met pompoen en ricotta met trompette de la mort en geitenbotersaus</i>	 17/21
 Savooiekool van de barbecue <i>gevuld met koolraap en bruine boter met walnoten en Fioresaus</i>	 24
Worst en kokkels <i>met citroenbonen, Nieuw Zeelandspinazie en zeekraal</i>	26
Rouget et Courgette <i>gevulde rode mul met fregola, bisque en aioli</i>	26
Sla <i>wilde rucola, koolzaaddressing en zonnebloempitten</i>	5,5
 Oude Remeker <i>met chutney en crackers</i>	 9
Crêpe brûlée <i>met saffraanijs en sinaasappelmarmelade</i>	11
Custard taart <i>met chocolade, malt en crème crue</i>	8

Bubbels

Alla Costiera, Sui Lieviti Rosa Raboso, 2023, Veneto, <i>raboso</i>	7,5/45
Champagne Barrat-Masson, Jancélie, nv, Champagne, <i>pinot noir, chardonnay</i>	12/72
Mousses Sauvages, La Maison Romane, 2022, Bourgogne, rode <i>druiven</i>	44
Des Bouteilles à l'Amère, Mon Doux Amer, 2022, <i>appel</i>	50
Domaine de la Touraize, Crémant, 2022, Jura, <i>chardonnay, savagnin</i>	66
Champagne Clandestin, Austral, 2022, Champagne, <i>pinot noir</i>	95
Salima & Alain Cordeuil, Altitude 320m, 2021, Champagne, <i>pinot noir</i>	115

Meinklang, Grüner Veltliner, 2024, Burgenland, <i>grüner veltliner</i>	6/30
La Réclame du Jour, La Pentièrre, 2022, Loire, <i>muscadet</i>	7,5/39
Armand Heitz, Chardonnay vdf, 2023, Bourgogne, <i>chardonnay</i>	9/45
Marto Wines, Cote de Flon, 2023, Rheinheissen, <i>riesling</i>	9,5/47
Slobodné Vinárstvo Vronski, 2022, Nitrianska, <i>sauvignon blanc</i>	52
Sylvain Bock, Chabada, 2023, Ardèche, <i>chardonnay</i>	58
Domaine Otter, Kastelweg Blanc, 2020, Elzas, <i>field blend</i>	62
Domaine de Juchepie, les Monts, 2022, Loire, <i>chenin blanc</i>	64
Weingut Muster, Graf Morillon, 2022, Südsteiermark, <i>chardonnay</i>	74
Château de Béru, Terroirs de Béru, 2023, Bourgogne, <i>chardonnay</i>	78
Domaine de Chassorney, Saint-Romain Combe Bazin, 2022, Bourgogne, <i>chardonnay</i>	79
Tanca Nica, Soki Soki, 2024, Sicilië, <i>zibibo</i>	82
Michel Autran, Les enfers tranquilles, 2020, Loire, <i>chenin blanc</i>	

Oranje

Mas de Janiny, Tibo orange, 2024, Languedoc, <i>grenache blanc, ugni blanc, terret bouret</i>	7/38
Pépin, Orange, 2022, Elzas, <i>field blend</i>	9/45
Domaine Danjou-Banessy, Supernova, 2024, Cotes-Catalanes, <i>muscat d'alexandrie</i>	58

Rood

Mas de Janiny, Le Temps des Gitans, 2024, Languedoc, <i>carignan</i>	6,5/32
Brich, Grignolino, 2023, Piëmonte, <i>grignolino</i>	7/35
Domaine de l'R Chinon, Les Cinq Eléments, 2023, Loire, <i>cabernet franc</i>	8/40
No Control, Sigma, 2024, Auvergne, <i>gamay, pinot noir, sylvaner, gewürztraminer</i>	9/46
2Naturkinder, Fledermaus Rot, 2023, Franken, <i>schwarzriesling</i>	50
Hervé Villemade, Bovin, 2024, Loire, <i>gamay</i>	52
Casina Borgattá, La Milla Dolcetto, 2020, Piëmonte, <i>dolcetto</i>	54
Mare Nostrum Vini, Labech, 2021, Languedoc, <i>carignan noir, picpoul blanc</i>	62
Colle Florido, Erba Salata, 2022, Arbruzzo, <i>montepulciano</i>	65
Antoine Clavel, Matis, 2023, Languedoc, <i>syrah</i>	65
Atanasius, Gut Oggau, 2023, Südsteiermark, <i>zweigelt, blaufränkisch</i>	70
Bijou, Jules Metras, 2023, Beaujolais, <i>gamay</i>	72
I Vigneri, Rosso, 2024, Etna, <i>nerello cappuccio</i>	78
Cascina Dardi, Barolo Bussia, 2020, Piemonte, <i>nebbiolo</i>	80