

WIJNEN VAN HET HUIS

| | | |
|--------------------|---------------|---------------|
| | 15 cl. | 75 cl. |
| SAUVIGNON BLANC | 4,10 | 20,50 |
| CHARDONNAY | | |
| CABERNET SAUVIGNON | | |

SPECIAAL WIJNEN VAN HET HUIS

| | | |
|---------------------------|------|-------|
| MÂCON VILLAGES CHARDONNAY | 5,50 | 27,50 |
| PINOT GRIGIO | | |
| AIX VIN DE PROVENCE | | |
| RIOJA MARQUÉS DE CACARÉS | | |

WIJKNALLER VAN HET SEIZOEN
(VOOR DE ECHE WIJNLIEFHEBBERS, ZIE ONS KRIJTBORD)

CHAMPAGNE

| | |
|-----------------------------|-------|
| PROSECCO FRIZZANTE PICCOLO | 5,75 |
| HEIDSIECK & CO MONOPEL BRUT | 52,50 |
| POMMERY BRUT RÉSERVE | 62,50 |

WITTE WIJNEN

| | | |
|-----------------------|--------------------------------|-------|
| 2018 RIESLING | Weingut Anselmann, Duitsland | 27,00 |
| 2018 PINOT GRIGIO | La di Motte, Italië | 28,75 |
| 2018 GRÜNER VELTLINER | Weingut J. Müllner, Oostenrijk | 30,50 |
| 2019 SAUVIGNON BLANC | Esk Valley, Nieuw-Zeeland | 34,75 |
| 2018 VIOGNIER RESERVA | Casa Silva, Chili | 35,75 |
| 2017 CHARDONNAY 446 | Noble Wines, Californië USA | 38,50 |
| 2018 CHARD. HOMESTEAD | Belligham, Zuid-Afrika | 32,50 |
| 2018 CHABLIS | Vincent Dampt, Bourgogne Fr. | 45,00 |
| 2018 POUILLY FÛME | Domaine J.M. Roger, Loire Fr. | 47,75 |
| 2013 MEURSAULT | Patriarche, Bourgogne Fr. | 69,75 |

RODE WIJNEN

| | | |
|--------------------------|-------------------------------|-------|
| 2018 CARMENÈRE RESERVA | Casa Silva, Chili | 29,50 |
| 2018 OLD VINE ZINFANDEL | Gnarly Head, Californië USA | 37,50 |
| 2018 PINOT NOIR | Villa Maria, Nieuw Zeeland | 39,75 |
| 2016 MALBEC RESERVA | Bodega Sottano, Argentinië | 41,00 |
| 2017 HOMESTEAD SHIRAZ | Bellington, Zuid-Afrika | 45,00 |
| 2010 RIOJA GRAN RESERVA | Marqués de Cáceres, Spanje | 49,50 |
| 2016 CHÂTEAU MAGNOL | Cru Bourgois, Haut Médoc Fr. | 58,75 |
| 2016 CHÂTEAU MONTLABERT | Grand cru, Saint-Émilion Fr. | 59,75 |
| 2009 BAROLO CUNNUBI | Terre del Barolo DOCG, Italië | 67,50 |
| 2017 NUITS-SAINT-GEORGES | Domaine Arnoux, Bourgogne Fr. | 69,75 |



Moeke Spijkstra *toen en nu*

Café Moeke Spijkstra, gelegen midden in het schilderachtige Gooise dorp Blaricum, behoeft eigenlijk nauwelijks introductie. Dit etablissement is op deze plek reeds gevestigd sinds 1904. Voorheen deed het dienst als wachtruimte voor de stoomtram "De Gooise moordenaar". Het toenmalige Moeke Spijkstra stond bekend onder een andere naam: Hotel Gooilust.

Velen hebben hier destijds de nacht doorgebracht. Onder andere de naam van Willem Drees sr. staat vermeld in het oude gastenboek. De naam Moeke Spijkstra vindt zijn oorsprong in de familie Spijkstra die jarenlang voor de exploitatie tekende. In de Blaricumse volksmond sprak men van: "Wij gaan naar Moeke", uiteraard omdat deze vriendelijke gastvrouw als een moeder over haar kroost waakte. Later is het café-restaurant ook officieel zo genoemd. Uiteraard als een hommage aan een bijzondere vrouw.

Inmiddels is het als café-restaurant wijd en zijd bekend. Op de verschillende tekeningen die onze menukaarten sieren blijkt dat vele nationale en internationale grootheden dit café-restaurant ervaren als de huiskamer van Nederland. Zoals U kunt zien hebben wij het plafond en de muren versierd met curiosa uit alle tijden en alle werelddelen. Ieder stukje heeft hier zijn eigen verhaal, want deze immense verzameling is in de loop der jaren aangelegd door de stamgasten. Het plaatselijke taxibedrijf leverde zo bijvoorbeeld één van de laatste taxiklokken, Frans Robert bracht het oude familie spinnenwiel mee en een KLM-er kwam aan met een heuse propeller. Mocht U ooit een attribuut hebben waarvan U denkt dat het ons plafond zou kunnen sieren, schroom niet om het ons te schenken. Echter het moet een uniek exemplaar zijn met veel historie en U zult er definitief afstand van moeten doen, alles wat aan het plafond hangt zal er tot in lengte van dagen blijven hangen (oh ja, voor alle duidelijkheid: niets is te koop!). Kortom een café-restaurant met verhalen.

Moeke Spijkstra is trots op het dorp Blaricum met zijn mooie natuur, schitterende oude boerderijen en (inmiddels) kleurrijke bevolking. Veel van onze ingrediënten betrekken wij uit het dorp. Een wel heel speciale band onderhouden wij met onze buurman Bakkerij Wassenaar: Al ons brood (en dus ook iedere kruimel) komt uit deze prima bakkerij!

Moeke Spijkstra is **maandag tot en met vrijdag** geopend vanaf **08.30 uur** en op **zaterdag en zondag** van **11.00 uur**. Onze **keuken** is geopend van **11.00 tot 22.30 uur**. Moeke Spijkstra is **in overleg** beschikbaar voor groepen **vanaf 25 personen** voor **ontbijt, lunch of recepties**. Bezoek ook onze web-site: www.moekeSPIJKSTRA.nl



Café Restaurant Moeke Spijkstra

Torenlaan 10, 1261 GD Blaricum.
Telefoon: 035 - 538 22 61.

