

# Buitengoed Slavante

Welkom op Buitengoed Slavante. Anno 1846, toen de “Groote Sociëteit van Maestricht” hier haar buitenverblijf (dat indertijd casino genoemd werd) vestigde. Sedertdien is Slavante een begrip in Maastricht, nu al 178 jaar!

Rusten en het begrip “op je gemakje” is hier het uitgangspunt. Want Buitengoed Slavante is geen locatie voor “snel eten & drinken”. Integendeel, ga eens lekker achterover zitten en kijk eens in deze menukaart. Neem de tijd en geniet van het uitzicht, de mooie plek op de berg, de mensen om u heen, uw drankje en uw hapje. Dat is het echte Slavante-gevoel!

Slavante is de uitvalsbasis voor heerlijke wandelingen op de Sint Pietersberg en van hieruit vertrekken ook de grottengidsen voor hun geheimzinnige rondleiding door het labyrint van mergelgangen in de berg. Voorafgaand en/of daarna is het goed om u te laven aan het lekkers dat Buitengoed Slavante u biedt.

Het buitengoed is ingericht als een “Grand Café” met de allure uit de tijd van haar oorsprong; er is dan ook helemaal niets veranderd sedert 1846. De hele inrichting en dienstverlening doet u onmiddellijk denken aan de tijden dat de “Grand Chique de Maestricht” hier verbleef en met elkander keuvelde onder het genot van een sigaar en een drankje.

Daarnaast serveren wij in het buitengoed lunches en diners voor gezelschappen en is de locatie uitermate geschikt voor feestelijke bijeenkomsten. Zowel voor de argeloze voorbijganger als voor het trouwlustige paar is Buitengoed Slavante een uitmuntende en vooral ook romantische locatie.


Speciaal voor gezelschappen is aanvullende informatie samengesteld met verschillende extra mogelijkheden, vraagt u gerust naar onze groepengids.

Nogmaals,  
van harte welkom.

Het gastvrije team van  
Buitengoed Slavante



## Ontbijt (alleen in het weekend)

Eggs Benedict Zalm	17,95
Brioche broodje, 2 gepocheerde eitjes met zalm en Hollandaise saus	
Eggs Benedict Ham	14,95
Brioche broodje, 2 gepocheerde eitjes met serranoham en Hollandaise saus	
American Pancakes met fruit 	11,50
3 stuks. Met seizoensfruit, maple syrup en honeycomb boter	
American Pancakes met spek en ei	11,50
3 stuks. Met seizoensfruit, spek, een spiegelei en maple syrup	
Nutella Pancakes 	9,50
3 Stuks met Nutella hazelnootpasta	
Uitsmijter met 3 eitjes op wit of bruin brood	
Met ham, kaas en spek	14,95
Met ham en kaas	12,95
Met kaas 	10,95
Liever 2 eitjes? Geef het even aan	
Scrambled eggs met bruin brood en zalm	14,85
Scrambled eggs met bruin brood 	10,50
Smashed Avocado Toast	
Met geitenkaas 	10,95
Met gemarineerde tomaatjes 	10,95
Met een gepocheerd ei 	10,95
Boterhammetje bruin / wit met beleg naar keuze	4,50
Met kaas, ham, jam of Nutella 	
Boterhammetje blij ei 	5,95
Met een plakje ham en/of kaas en 2 lachende spiegeleitjes	

We serveren **alleen in de weekenden** ontbijt.

**Vanaf 12:00u** gaan we over op de hierop volgende reguliere kaart.

Doordeweeks kunt u gelijk 's ochtends al kiezen van de reguliere kaart.

# Borrelhapjes

## Wie knabbelt er uit het vuistje

Royale Bitterballen van De Bourgondiër

20 stuks

26,00

10 stuks

14,50

6 stuks

9,00

Ook te krijgen in Vegan variant 

Met vegan mayo? Geef het even aan.

Kaasplank 

20,00

Genoeg voor 2 personen, met 4 soorten kaas. Uit ons Limburgse Heuvelland de Grottenkaas, uit de ambachtelijke kaasmakerij in de Sjevraojekaas, stukje Val-Dieu en een lekker stukje Morbier. Aangevuld met huisgemaakte confituur, stroop en notenbrood.

*Wijntip!  
Dornfelder uit  
Thorn*

Klasjeneersteurensje


27,50

Een borrel-etagère met een scala aan warme en koude hapjes. met o.a. zoete aardappelfrietjes en truffelkroketjes, en gehaktballetjes en kipspiesjes.

Aangevuld met allerlei lekkers, en afgetopt met brood met aioli en guacamole.

*Biertip!  
Zachte  
Paix Dieu*

Berg nacho's met gegratineerde kaas

Naturel, met chilisaus en guacamole 

11,50


Pulled chicken, ui & huisgemaakte BBQ saus

13,95

Truffelkroketjes 5 stuks 

7,50

Met tomaat, basilicum, balsamico en parmezaanse kaas

Breekbrood met 3 dips 

8,50

Met kruidenboter, aioli en guacamole

Zoete aardappelfrietjes 

6,50

Met parmezaan en truffelmayo

Uienringen met aioli 

6,00

# Flammkuchen

**Lekker om te delen of gewoon helemaal voor jezelf**

Klassiek 11,95

Met crème fraîche, ui, spek, kaas en rucola

Geitenkaas  13,50

Met crème fraîche, geitenkaas, prei, walnoten en honing

Pulled chicken 13,50

Met crème fraîche, pulled chicken, rode ui, huisgemaakte bbq-saus en rucola

Napolitana 13,50

Met tomatensalsa, mozzarella en zwarte olijven, en na het bakken belegd met ansjovisfilets, gedroogde tomaatjes en rucola.

Liever zonder ansjovis, vraag de bediening

Tartufo  13,50

Met crème fraîche, mozzarella, balsamico uien, kastanje champignons, parmezaan, rucola en truffelolie



Voor **groepen vanaf 8 personen** hanteren we een groepenkaart, te vinden verderop in dit menu.

# Groepenkaart


Dorstige kelen en hongerige magen, we willen graag iedereen zo snel en goed mogelijk helpen.

Voor groepen **vanaf 8 personen** hanteren we een groepenkaart. Dit zodat onze chefs u met uw gezelschap, alsmede de andere gasten, snel van dienst kunnen zijn.


U kunt samen een keuze maken uit onderstaande gerechten:

Flammkuchen Geitenkaas  13,50  
Met crème fraîche, geitenkaas, prei, walnoten en honing.

Eigen gemaakt Limburgs “Zoervleis” Specialiteit 21,50  
In Maastricht noemt men gestoofd rundvlees “zoervleis”, dat wij serveren met frietjes, mayonaise en salade.

Stoofpotje van linzen en zoete aardappel  12,95  
Met groenten, brood en slaatje (met friet ipv brood +2,00€).


Kroketten van De Bourgondiër 13,90  
2 Stuks, met brood of frietjes naar keuze.


Veganistische Kroketten  13,90  
2 Stuks, met brood of frietjes naar keuze.  
Met vegan mayo? Geef het even aan.

Smashed Avocado Toast  
Met geitenkaas  10,95  
Met gemarineerde tomaatjes  10,95

Gegratineerde uiensoep 9,00  
Lekker onder de grill met kaas gegratineerd, geserveerd met brood; een echte aanrader en de hardloper van Slavante!

Seizoenssoep  
Huisgemaakte soep, telkens wisselend naar ideeën en smaken van de chef, geserveerd met brood en boter.

Frietjes met kipnuggets, frikandel of (vega) kroket  8,50  
Geserveerd met mayonaise en appelmoes.

Een schep Poffertjes met poedersuiker  5,90  
12 stuks

# Boterhammen & Broodjes

Ons brood wordt gemaakt door de Maastrichtse Bakkerij Paulissen, waar de broers Luc en Tom Paulissen instaan voor lekker en eerlijk brood. Zij maken onze authentieke stokbroodjes en de lekkere boterhammen van het desem-meergranen boerenbrood.

U heeft de keuze uit:

- een naturel wit tijgerstokbroodje
- desem-wit brood, luchtige sneetjes wit
- desem-meergranen boerenbrood
- glutenvrij brood +1,50€



Warme Kip Gebakken kipreepjes, lente-ui, guacamole, uitjes, paprika en chilimayo.	13,50
Warme Focaccia  Met tomaat, mozzarella, ui en pesto op een desem carré speciaal gemaakt door Bakkerij Paulissen	11,50
Smashed Avocado Toast Met geitenkaas 	10,95
Met gemarineerde tomaatjes 	10,95
Kroketten van De Bourgondiër of Vegan kroketten  2 Stuks, met brood of frietjes naar keuze. Met vegan mayo? Geef het even aan.	13,90
12-uurtje Seizoenssoepje met twee sneetjes brood (keuze uit brie of eiersalade) en een handgemaakte kroket (keuze uit kalfskroket met paddenstoel en truffel, of een zoete aardappel kroket).	14,50
Uitsmijter met 3 eitjes op wit of bruin brood Met ham, kaas en spek	14,95
Met ham en kaas 	12,95
Met kaas 	10,95
Liever 2 eitjes? Geef het even aan.	
Tosti ham/kaas à la Slavante	11,50

# Soepen

## Vers op de berg gemaakte soepen

### Gegratineerde uiensoep

9,00

Lekker onder de grill met kaas gegratineerd, geserveerd met brood; een echte aanrader en de hardloper van Slavante!

### Seizoenssoep

Huisgemaakte soep, telkens wisselend naar ideeën en smaken van de chef, geserveerd met desem-meergranenbrood en stokbrood. Zie de special op tafel.

# Salade

### Salade Val-Dieu


Uiteraard met Val-Dieu kaas, honing en tijm, blauwe bessen, gegrilde appel, granaatappel, walnoten en een honing mosterd dressing. Geserveerd met brood en roomboter.


19,50


*Wijntip!  
Dornfelder  
uit Thorn*



## Vegetarische suggesties & allergenen

De met een  aangeduide gerechten zijn in een vegetarische variant verkrijgbaar. Gelieve dit door te geven aan de bediening indien gewenst.

De met een  aangeduide gerechten zijn vegetarisch.

De met een  aangeduide gerechten zijn veganistisch.

# Warme gerechten

In onze streek en stad hebben wij een aantal specifieke gerechten. Probeer het eens uit, heb lef en geniet! Doe 't, je hebt nu de kans!

**Eigen gemaakt Limburgs "Zoervleis" Specialiteit 21,50**  
In Maastricht noemt men gestoofd rundvlees "zoervleis", dat wij serveren met frietjes, mayonaise en salade.

**Kipsaté 19,50**  
2 stokjes (200 gram) kipsaté met pindasaus, ingelegde groenten, kroepoek en een portie frietjes met mayonaise.  
Liever 3 stokjes (300 gram) +2,50

**Tèddevoo 18,95**  
Een echt Maastricht "volksgerecht", echter, wij maken hem van varkensvlees, in romige tomatensaus gearneerd met een gekookt eitje en augurk; geserveerd met frietjes en salade.

**Boulettes Liègeoises 18,95**  
3 Luikse gehaktballetjes in een "Maastrichts sausje", geserveerd met frietjes en salade

*Biertip!  
Gerardus Dubbel*

**De Gegoede Burger 18,95**  
Vroeger was Slavante exclusief toegankelijk voor de gegoede burger. Tegenwoordig zijn alle goede burgers welkom. Dat vieren we met een klassiek broodje rundvlees hamburger met huisgemaakte bbq-saus, gekarameliseerde ui, tomaat, sla, spek en mozzarella  
Met frietjes +3,50 of zoete aardappelfriet +4,50

*Biertip!  
Meesterlijk  
Egidius*

**Stoofpotje van linzen en zoete aardappel ✓ 12,95**  
Met groenten, brood en slaatje (met friet ipv brood +2,00€)

**Bloedworst met appeltjes 17,50**  
Nostalgisch genieten! Bloedworst geserveerd met gebakken appeltjes op een sneetje bruinbrood met sjroep (appelstroop).



Per tafel, één rekening.  
We vragen uw begrip om één rekening per tafel te laten opmaken.  
Het staat u uiteraard vrij, óók de tafel van uw burens af te rekenen erbij.



# Desserts & Wafels

## Coupe Cerise

3 bolletjes vanille-ijs met warme kersen en slagroom

8,95

## Brownie

Met slagroom en seizoensfruit

7,25

## Cheesecake

Met witte chocolade en rode vruchten

5,95

## Carrotcake

Met walnoten, rozijnen en roomkaas topping  
Lekker met kaneelijs! +1,50

5,10

## Ratjetoetje

Voor de kleine bengeltjes. Vrolijke bolletjes vanille-ijs.

5,80

## Luikse Wafel

Naturel

3,90

Met ijs & slagroom

6,50

Met warme kersen en slagroom

7,50

Met warme kersen, ijs en slagroom

9,00

## Kaasplank

Genoeg voor 2 personen, met 4 soorten kaas. Uit ons Limburgse Heuvelland de Grottenkaas, uit de ambachtelijke kaasmakerij in de Sjevraojekaas, stukje Val-Dieu en een lekker stukje Morbier. Aangevuld met huisgemaakte confituur, stroop en notenbrood.

20,00

*Wijntip!  
Dornfelder uit  
Thorn*



## Veur de kleinekes

Frietjes met kipnuggets, frikandel of (vega) kroket Geserveerd met mayonaise en appelmoes	8,50
Nutella Pancakes  3 Stuks met Nutella hazelnootpasta	7,50
Boterhammetje blij ei  Met een plakje ham en/of kaas en lachend spiegeleitje van 2 eitjes	5,95
Een schep Poffertjes met poedersuiker  12 stuks	5,90
Boterhammetje bruin / wit met beleg naar keuze  Met kaas, ham, jam of Nutella	4,50
Snackgroentjes met dipsausje  Vitamientjes zijn je vriendjes. Rauwe groenten (komkommer, paprika en tomaatjes) met een dipsausje.	4,50
Boevenbordje Lekker meepikken van papa en mama	0,00

### Geef een Buiten-te-goedbon cadeau!

Wij bieden u een “Buiten-te-goedbon” aan, die inwisselbaar is voor bijvoorbeeld een heerlijk ontbijt of een lunch op het buitengoed.

De waarde van de Buiten-te-goedbon kan door u zelf bepaald worden. U kunt er dus elk gewenst bedrag op laten invullen. Vraag ernaar en neem hem gelijk mee.

# Koffie & Thee

In de Wolfstraat 28 vindt u “Maison Blanche Dael”, een authentieke Maastrichtse koffiebranderij. Zij branden een excellent aantal koffiesoorten, die wij graag voor u op Slavante vers zetten.

## Blanche Dael

KOFFIEBRANDERIJ & THEEPAKKERIJ

Chai Latte	4,50
Dirty Chai Latte	5,50
Pumpkin Spice Latte	5,75
Latte Macchiato met pumpkin spice en slagroom	
Café Brûlée met kletskep	5,75
Latte Macchiato met karamel, vanille en een kletskep	

Koffie met een likeurtje; Grand Marnier of Els La Vera 8,95

Flat white 3,90

Latte Macchiato 3,80

Cappuccino | Koffie verkeerd 3,50

Koffie | Espresso | Espresso Macchiato 3,10

Babyccino Kinderkoffie voor de kleintjes! 2,70

Haverdrank beschikbaar als volle melk alternatief (+0,70€)

Verse Munt Thee | Verse Gember Thee 3,50

Thee (soort naar keuze) 3,00

Warme chocomel 3,50

Met slagroom +1,00

Met bruine rum +1,50

# Vlaai en gebak

Van Patisserie Lemmens uit Gronsveld, die dan ook werkelijk de allerlekkerste vlaai van Limburg maakt:

Vlaai naar keuze 5,50  
Een goede Limburgse portie, vraag welke soorten we voor u hebben

Appel Frangipane 6,00  
Appeltaart gemaakt van harde Wenerdeeg gevuld met verse appels, een beetje abrikozen, rozijnen en kaneelsuiker

Grenache 6,75  
Macaronbodem, schuim, botercrème en chocolade.  
Een machtig chocotaartje!

Carrot cake 5,10  
Met walnoten, rozijnen en roomkaas topping

Portie slagroom +1,00



# Frisdranken & Tafelwater

Verse Jus d'orange 4,40  
Verst geperst op het Buitengoed

Lipton Ice Tea | Lipton Ice Tea Green Zero 3,20  
Pepsi Cola | Pepsi Cola Max 3,00  
Sisi Sinas Zero | 7-Up Free 3,00  
Fristi | Chocomel 3,00

Batu Kombucha Ginger & Lemon 4,75

Limonade voor volwassenen: dubbel gefermenteerde thee op fles. Biologisch, alcoholvrij en vegan, gebrouwen door Gulpener in het meest duurzame brouwhuis van Europa.



Royal Club Cassis | Tonic | Bitter Lemon 3,20  
Royal Club Rivella | Ginger Ale 3,20

100% biologische sappen van Schulp

Appel 3,30  
Appel-Cranberry 3,50



Sourcy rood | Sourcy blauw 2,95

Tafelwater 0,75 liter  
Sourcy Pure Dutch Rood of Blauw 6,50

## Sterk & In de Mix

Grand Marnier   Licor 43   Amaretto	5
Whisky   Wodka   Jägermeister	5
Rode port of witte Port	5
Els la Vera   Jonge Jenever   Oude Jenever	4

Limoncello-spritz	8,65
Gin-tonic	7,90
Aperol Spritz	8,65

## Alcoholvrij

Hugo Alcoholvrij met vlierbloesem	5,50
-----------------------------------	------



# Bieren van het Vat

De uit 1825 daterende Gulpener Brouwerij gebruikt alleen milieuvriendelijke gerst en hop van eigen Limburgse bodem en water uit de eigen kristalheldere bronnen. Buitengoed Slavante presenteert u graag deze ambachtelijke en duurzame bieren.



## Gulpener bieren van het vat

<b>Gerardus Kloosterbier Blond</b>	5,30
Specerijen en hop geven dit licht zoete bier een rijke, ronde smaakbeleving. 6,5%.	
<b>Gerardus Kloosterbier Dubbel</b>	5,30
Een stevig kruidig bier, de goede proever herkent zelfs noten en cederhout. 7%.	
<b>Gulpener UR-Weizen</b>	30cl 5,30 / 50cl 8,00
Licht bitter met een zacht zoete afdrank Accenten van kruidnagel en tarwe. 5,3%.	
<b>Chateau Neubourg Pilsener</b>	4,70
Bier supérieure, pittig aromatisch gehopt bier met fijne kruiden en zuren, bloesem- en fruittonen. 5,5%.	
<b>Gulpener Pilsener</b>	25cl 3,20 / 50cl 5,80
Gebrouwen van natuurzuivere Limburgse bronnen. 5%.	

## Andere bieren van het vat

<b>Paix Dieu</b>	25cl 5,50 / 33cl 5,90 / 50 cl 8,60
Een smeugige, zachte tripel met een vol karakter. Leuk weetje: werd vroeger alleen gebrouwen bij volle maan. Dan snap je ook gelijk waarom het glas er zo uitziet. 10%.	
<b>La Chouffe</b>	5,50
Bier uit de Ardennen; ook wel kabouterbier genoemd. 8%.	
<b>Het Eigen Slavante Bier van de tap; Wamsteker</b>	5,80
Ons eigen bier, een stevig bier van hoge gisting. Fruit, kruiden en hop geven dit amberkleurige bier een fijn karakter. 7,5%	
<b>De Meesterlijke Egidius</b>	5,80
Gebrouwen voor Slavante. Een bier ter ere van onze decorateur Gidy Meesters. Blond bier. Volmoutig, hoppig met een fruitige twist. 6,5%.	
<b>Bier van de maand</b>	
Zie de special kaart op tafel met wat onze wisseltap te bieden heeft.	

# Nog meer bieren

## Overige bieren uit de fles

<b>Westmalle Triple</b>	6,20
Helder, goudgeel trappistenbier dat gedurende 3 weken na-gist in de fles. 9,5%.	
<b>Duvel</b>	5,50
Blond bier van hoge gisting; zacht en verleidelijk, maar toch een zwaar bier met 8,5%.	
<b>Mort Subite Kriek Lambic</b>	5,00
Fris met een lichtzure toets. 4%	
<b>Gulpener IPA</b>	4,70
Biologisch, fris en hoppig bier. Afdronk met toetsen van grapefruit. 6%.	
<b>Gulpener Oud Bruin</b>	4,30
Het van oudsher bekende bruin bier met een hoog zoet gehalte. 3,5%.	

## Of ga voor alcoholarm

<b>Brugse Sportzot 0.4%</b>	6,20
De bekende Brugse Zot waar door filtratie de alcohol uit is gehaald. Het eerste alcoholvrije speciaalbier.	
<b>Warsteiner Radler 0.0%</b>	4,50
Heerlijke dorstlesser, vrij van kunstmatige toevoegingen. Mild hoppig met een verfrissende citroensmaak.	
<b>Gulpener Zwarte Ruiter IPA 0.3%</b>	4,50
Alcoholarme Indian Pale Ale. Fris, licht moutig en hoppig.	
<b>Gulpener Zwarte Ruiter Weizen 0.3%</b>	4,25
Deze 0,3% Weizen is er een met smaak! Fruitig en verfrissend met een ronde, zachte afdronk.	
<b>Gulpener Zwarte Ruiter Original 0.0%</b>	4,25
Alcoholvrij pilsener, licht moutig en fris.	





# Wijn van dichtbij

## Geniet van een goed glas wijn op Slavante

De frisse wijnen van het Limburgse land doen tegenwoordig niet meer onder voor de kwaliteitswijnen van de zuidelijkere streken. We hebben onderstaande heerlijke wijnen voor u geselecteerd, afkomstig van 2 van de beste wijnhuizen in Limburg. Voordat u grijpt naar de oude vertrouwde wijnwereld, probeer deze nieuwe pareltjes eens.

### Witte Wijnen

	glas	fles
<b>Hoeve Nekum, Rivaner</b> Gelegen aan de voet van de Sint Pietersberg, in het Jekerdal, ligt Hoeve Nekum. De Rivaner oftewel Müller-Thurgau is een hele frisse, fruitige wijn. Smaak van exotisch fruit en licht bloemige geur.	6,20	28,00
<b>Wijngoed Thorn, Pinot Gris</b> Een heldere donkergele, vollere, wijn. Gerijpte appel, peer en citrus en een vleugje honing.	6,60	29,50

### Rosé wijn

<b>Hoeve Nekum, Pinot Noir Rosé</b> Een frisse Maastrichtse rosé gemaakt van de Pinot Noir druif. Een zachte smaak van kersen en aardbeien.	6,20	28,00
--	------	-------

### Rode wijn

<b>Wijngoed Thorn, Dornfelder</b> Een elegante rode wijn. Volle smaak met rood en zwart fruit en milde tannines. Gelagerd op barriques van Frans eikenhout.	6,60	29,50
--	------	-------



## Wijn van iets verder weg

Onze wijnen worden geleverd door de firma Thiessen, wijnkoopers sedert 1740 in Maastricht. Zij hebben ons geadviseerd onderstaande wijnen te serveren op Slavante. Bezoek hun prachtige winkelders eens in de binnenstad op de Grote Gracht.



WIJNKOOPERS SEDERT 1717

	<b>glas</b>	<b>fles</b>
<b>Chardonnay Renaissance, Pays d'Oc</b> In de neus exotisch fruit. Veel wit fruit in mond, vleugje houtrijping. Typische Chardonnay!	5,80	27,00
<b>Sauvignon Blanc Renaissance, Pays d'Oc</b> Een strakke frisse witte wijn, bloemig met tonen van citrusvruchten en vers gemaaid gras.	5,80	27,00
<b>Bereich Bernkastel Rivaner, Moselland</b> 100% Rivaner. Geurige met tonen van wit fruit. Heerlijk fris met een aantrekkelijk zoetje en licht in alcohol. Voor de liefhebber van iets zoetere wijn.	5,20	25,50



# Nog meer Wijn

## Rode wijn

### Bodega Matsu El Picaro, Toro

100% Tinta del Toro (Tempranillo). Mooie intense kleur, volop fruitsensaties, zwarte en blauwe bessen. Veel body en prettig mondvullend.

glas

6,20

fles

28,00

### Merlot, Pays d'Oc

Aromatische en licht kruidig. Frisse lichte rosé, kruidig en licht fruitige tonen.

5,80

27,00

## Rosé wijn

### Syrah rose Renaissance, Pays d'Oc

Druiven: Blend van Grenache en Syrah; Lichtroze kleur, mooi krachtig rood fruit in de neus, aromatisch en fris.

5,80

27,00

## Mousserend

### Loggia Prosecco DOC, Conegliano

100% Glera. Werkelijk een "sprankelende" wijn. Intens fruitaroma van perzik, peer, banaan, groene appel en citrus.

7,75

33,00

### Spumante brut, Casa Colle.

Garganega Trebbiano, Verfrissend, goudgeel van kleur, aroma's van groene appel en perzik.

6,00

27,50

### Vallformosa Sparkling 0.0%.

Alcoholvrije bubbels, fris en zacht met tropische aroma's. 12 maanden gerijpt op de fles.

6,00

27,50



Wist u dat de trap bij de ENCI groeve het eindpunt (-of beginpunt) is van het Pieterpad.  
De enige echte Pieterpad oorkonde is bij ons verkrijgbaar,  
op vertoon van uw versleten schoenen.