



De Stenen Tafel, Borculo

Alle wijnen op de kaart zijn raak gekozen, ze passen bij de kookstijl van chef Raymond Prinsen.

Met in totaal 320 wijnen is de wijnkaart van De Stenen Tafel niet bijzonder groot, maar je merkt wel dat Raymond Prinsen een liefhebber is. De kaart biedt voldoende variatie, ook in prijs. Een topchef die bovendien een echte wijnfreak is, een betere combinatie is niet denkbaar als je je gasten het beste van het beste voor wilt zetten. Raymond Prinsen is al jaren persoonlijk betrokken bij de samenstelling van de wijnkaart. Alles wat er op staat kent hij dan ook zelf. Hij let daarbij goed op de gerechten die hij creëert, de ontwikkelingen in zijn kookstijl, de producten die hij verwerkt. Maar ook op wat zijn gasten

verwachten en lekker vinden. De nadruk ligt dan ook altijd op drinkplezier, en – in deze tijd belangrijk – op betaalbaarheid. Tegelijkertijd heeft de kaart ook iets vooruitstrevends, zeker voor de regio waar het restaurant zich bevindt. Interessant is bijvoorbeeld de sake-pagina: elk type sake is vertegenwoordigd. En ook het aanbod aan Vinos de Jerez, afkomstig van verschillende producenten, is mooi. Zo vindt ook de meer ervaren wijnliefhebber hier altijd iets verrassends, iets aparts. Ruim de helft van de wijnen komt uit Frankrijk en is goed verdeeld over de voornaamste gebieden. Aan namen als Zind-Humbrecht, Tempier, Guigal, Chapoutier, Leflaive,

Beaucastel, Comtes Lafon en Romanée-Conti zie je dat het kwalitatief meer dan goed zit. Naast Frankrijk zijn Zuid-Afrika en Italië goed vertegenwoordigd en zijn er beperkte maar met zorg samengestelde selecties uit Spanje, Duitsland en Oostenrijk. Prettig tot slot zijn het ruime aanbod aan wijnen die per glas te bestellen zijn (50) en de 25 halve flessen op de kaart. Al met al een functionele kaart waarover goed nagedacht is: hij past in deze tijd qua variatie en prijsstelling en wordt gekenmerkt door een goed evenwicht tussen grote namen, verrassingen en betaalbare kwaliteit. **GM**