

APPENDIX 1

5. Your recommendation:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Questionnaire

Dear Guest,

We are International Hotel Management students from Petra Christian University, Surabaya-Indonesia and Christelijke Hogeschool Noord-Nederland in Leeuwarden. We are doing internship in Dynasty Restaurant for ten months and also our final assignment/thesis for our bachelor degree program in Netherlands. As a part of our study, we have to make a research about "The Influence of Service Quality towards Customer Loyalty in Dynasty Restaurant".

We appreciate your help to fill this questionnaire. Thank you for your time and your kindness.

Fine Eastern Restaurant DYNASTY,
John and Lisa

- Name :
 Profession :
 Gender : ☐ Male ☐ Female
 Age : ☐ 20-30 years ☐ 41-50 years
 ☐ 31-40 years ☐ >50 years
- How many times do you have dinner in Dynasty Restaurant? (**In 6 months**)
 - ≤ 1 time
 - 2-4 times
 - ≥ 5 times
 - How long have you been a customer for Dynasty Restaurant?
 - ≤ 1 year
 - 2-4 years
 - ≥ 5 years
 - What is the strongest point you like about Dynasty Restaurant? (**Choose one only**)
 - The Food
 - The Service
 - The Wine Service
 - The Atmosphere / Environment
 - Please give your opinion about Dynasty Restaurant by giving a mark (✓) in each question below.

SERVICE QUALITY	GOOD	AVERAGE	BAD
<i>TANGIBLE :</i>			
• Food			
• Wine			
• Service			
• Communication			
• Decoration			
• Parking area			
<i>RELIABILITY :</i>			
• Keep the promise on time			
• Consistency of service			
• Consistency of food			
• Consistency of wine			
<i>RESPONSIVENESS :</i>			
• Speed of service			
• Advice of wine and food			
<i>ASSURANCE :</i>			
• Courtesy/politeness			
• Cleanliness			
<i>EMPATHY :</i>			
• Personalized attention (Understanding the Customer)			
• Overall experience			

see next page →

APPENDIX 2



VOORGERECHTEN / STARTERS

THOUSAND FLOWER DUCK (18) vanaf 2 personen (p.p.) Peking eend met een goudbruin glanzend velletje, geserveerd met mandarijnflensjes Selected duck, delicately seasoned and roasted to perfection, on mandarin pancake and thick soyasauce	€ 13.5
KHAO TANG (10) Krokant gebakken rijst geserveerd met stukjes kip en krab, in een milde kerriesaus Fried rice served with slices of chicken and crab in a mild curry sauce	€ 8.5
SURPRISING GOOSE (19) Stukjes gebakken ganzenlever in een marinade saus Fried slices of gooseliver in a delicious sauce	€ 16.5
BONES OF THE DRAGON (5) Op Kantonese wijze geroosterde zeer malse spareribs Superior barbecued spareribs	€ 8.5
TAILS OF THE LOBSTER (6) Stukjes kreeft opgerold in een knapperige loempia Crispy springroll with lobster	€ 13.5
SAWADEE APPETIZERS (7) vanaf 2 personen (p.p.) Een combinatie van pikante Thaise hors d'oeuvres A delightful and spicy combination of Thai appetizers	€ 10.5
THE OFFERING OF THE EMPEROR (8) vanaf 2 personen (p.p.) Keizerlijke hors d'oeuvre van diverse lekkernijen, waaronder dim sum, spareribs en loempia's An elegant mixed hors d'oeuvre of delicious appetisers	€ 10.5
SPICY THAI BEEF SALAD (4) Een salade van dunne plakjes gemarineerde biefstuk, waaraan een saus met pittig limoenkruid is toegevoegd Marinated beef dressed with a salad in spicy lemongrass sauce	€ 10.5
PAPAYA SEAFOOD SALAD (13) Een verfrissende salade van geraspte papaja, krab, garnalen en zalm, in een pittige citroensaus Refreshing salad from raw shredded papaya, crab, prawns and salmon, in a lemongrass dressing	€ 13

YAM DUCK SALAD (16) € 10.5

Een lauwe salade van geroosterde eend met groenten, in een gekruide citroendressing

Warm duck salad with citrusleaves, in a spicy lemon dressing

DIM SUM (2) € 10.5

De gestoomde delicatessen die in China van oudsher favoriet zijn: diverse in papierdun deeg gewikkelde pasteitjes

Various dumplings in characteristic thin pastry

SEA SCALLOP & OYSTER (11) € 10.5

Warme oesters en St. Jacobschelpen met zwarte bonen

Warm oysters on the half shell with blackbean scallops

VIETNAMESE SPRINGROLL (1) € 7

Knapperige Vietnamese loempia's gevuld met vlees en groenten

Crispy fried Vietnamese springrolls with meat and vegetables

GOLDEN TRIANGLE (3) € 7

Opgerolde krokant gebakken flensjes waarin goed gekruid lamsvlees

A crispy thin pancake filled with spicy minced lamb

DRUNKEN PRAWN (17) vanaf 2 pers. (p.p.) € 13

Grote garnalen gemarineerd in Chinese kruiden en Shoashin-wijn, geserveerd in bouillon; iets speciaals !

King prawns marinated in Chinese herbs and Shoashing wine, served in a delicious broth; something special !

DYNASTY PLATE (9) vanaf 2 pers. (p.p.) € 16

Verrassende hors d'oeuvres van vis en vlees

Surprising mix of seafood and beef appetizers

SOEPEN / SOUPS**COCONUT CHICKEN SOUP (54) € 9**

Smakelijke soep met kerrie en stukjes kip

Sliced chicken soup with coconut and curry spices

SEAFOOD MIX (55) € 9.0

Gevulde flensjes met een gevarieerd zeebanket in een krachtige bouillon

Thin pastry filled with mixed seafood in a tasteful broth

TOM YAM SOUP (56) € 8.5

Thaise garnalensoep met citroen en hete pepers

Spicy prawn soup with lemonleaves and hot chilli

BEEF NOODLE SOUP (57) € 7

Geurige soep met biefstuk, rijstnoedels en kruiden

A tasty broth with beef and rice noodles

SPICY HOT SOUR SOUP (58) € 7
Een lichtgebonden en rijkgevulde pittige zoetzure soep
 A spicy sweet-sour soup

VISGERECHTEN / SEAFOOD

PRAWNS OF THE GREEN SEA (31) € 21
Grote garnalen in een Thaise groene kerriesaus met kokosmelk
 King prawns in an unusual green curry sauce with coconut cream

BANGKOK PRAWNS (32) € 21
Snel in de wok gebakken grote garnalen in een pittig gekruide saus
 Stirfried scampi-prawns in a delicious spicy sauce

STEAMED TURBOT (33) € 22.5
Verse gestoomde tarbot met shii-take champignons
 Fresh turbot creatively steamed to create its own sauce, with shii-take mushrooms and scallions

SZECHUAN PINK DELIGHT (35) € 21
Op de wok gebakken zalm met pikante groenten uit Szechuan
 Salmon, fried in wok with spicy Szechuan pickles

THE ENNOBLED LOBSTER (36) € 33.5
Eersteklas kreeft, gebraseerd met gember en sjalotjes
 Prime lobster, braised with ginger and scallions

CRISPY FISH (37) € 22.5
Krokant gebakken vis met een pittige zoetzure saus
 Crispy fried fishfillet with a spicy sweet-sour sauce

THAI SQUID (39) € 28
Een combinatie van tarbot, grote garnalen en coquilles, met groene asperges
 Mix of turbot, king prawns and coquilles, with green asparagus

HOMOK SEAFOOD (40) € 21
In bananenblad gestoomde zeebanket, geurend naar een pittige Oosterse Kerrie
 Seafood steamed in bananaleaves, with the taste and aroma of a spicy Eastern curry

PLAKAPONG CURRY TURBOT (41) € 22.5
Smakelijke tarbot met een gekruide saus
 Tasty turbot in a delicious curry mixture

VLEESGERECHTEN / MEATDISHES

- THREE MEATS IN HARMONY (21)** € 21
Een harmonieuze “manage à trois” van garnalen, biefstuk en kip, harmonisch gekruid in Szechuan-stijl
 Mixture of prawn, beef and chicken with chilli and garlic; the art of preparing a hot dish without killing the flavour
- BEEF THAT CURRIES FAVOUR (22)** € 22.5
Malse ossenhaas in een rode Thaise kerriesaus met een geurig bouquet van Oosterse kruiden
 Tender cooked beef in a special curry, with a bouquet of Eastern spices
- THAI HOT BEEF (23)** € 21
Reepjes biefstuk, sterk gekruid met pepertjes en groenten
 Beef slices with vegetables and hot peppers
- SPRING ONION LAMB (25)** € 20.5
Lamsfilet versierd met lente-uitjes
 Braised young spring lamb with spring onions
- SECRET OF THE OX (45)** € 22.5
Het geheim van stukjes ossenhaas in een exotisch gekruide saus
 The secret of beef in a sauce with exotic herbs
- MANGO PORK (47)** € 20.5
Varkenshaas met verse mango geserveerd in een pittige zoete saus
 Pork filet with fresh mango, served in a spicy sweet sauce

GEVOGELTE / POULTRY

- FRAGRANT CRISPY DUCK (24)** € 18.5
Krokant gebakken eend, gemarineerd in vijf exotische kruiden
 Succulent duck marinated in subtle spices, deep-fried to perfection
- RED CURRY DUCK (48)** € 20.5
De delicatessen uit de vijver: stukjes geroosterde eend in een Pikante Thaise Kerrie
 The delicacy from the pond: tender pieces of roasted duck in a spicy Thai curry
- TEMPLE CURRY (27)** € 18.5
Kip en garnalen in een kruidige kerriesaus met limoenkruid
 Chicken and prawns simmered in a spicy curry sauce
- CHICKEN WITH SWEET BASIL (28)** € 18
Geurig met basilicum geparfumeerde stukjes kipfilet
 Stirfried chicken with garlic and sweet basil

PHOENIX & DRAGON (30) € 28

**Eend en kreeft, uitgesneden op een bedje van waterkers met paddestoelen:
een unieke combinatie van onze chef-kok**

Duck and lobster, sliced on watercress with exotic stirfried mushrooms

QUAIL TIME (50) € 18.5

**Een ware lekkernij van gebraden kwartel met de geur en smaak van de
klassieke Chinese kruiden**

The real delicacy of fried quail with the scent and the taste of the classic
Chinese spices

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES**PINEAPPLE RICE € 7**

Gebakken rijst met ananas en noten

Fried rice with pineapple and nuts

CANTONESE FRIED RICE € 6

Gebakken rijst

Fried rice

MEE KROB € 6

Krokant gebakken Thaise mie

Crispy Thai noodles

PAD THAI € 7

Zacht gebakken Thaise mie

Soft Thai noodles

FINE EASTERN MENU (75)

YAM NUER

Een salade van dunne plakjes gemarineerde biefstuk waaraan een saus van pittig limoenkruid is toegevoegd

Marinated beef dressed with a salad in a spicy lemongrass sauce

TOM YAM SOUP

Thaise garnalensoep met citroen en hete pepers

Spicy prawn soup with lemonleaves and hot chilli

BANGKOK PRAWN

Pikant gebakken grote garnalen

Stirfried scampi-prawns

SECRET OF THE OX

Het geheim van stukjes ossenhaas in een exotisch gekruide saus

The secret of beef in a sauce with exotic herbs

CRISPY FISH

Krokant gebakken vis in een pittige zoete saus: bereid op een typische Thaise wijze

Crispy fried fish prepared the Thai way

MEE KROB

Krokant gebakken rijstvermicelli

Crispy fried noodles

TROPICAL FRUIT & SORBET

Vanaf 2 personen € 41,00 p.p.

ORIENTAL DINNER (76)

THE OFFERING OF THE EMPEROR

Keizerlijke hors d'oeuvre van diverse lekkernijen, waaronder dim-sum, spareribs en loempia's

An elegant mixed hors d'oeuvre of delicious appetizers

BEEF NOODLE SOUP

Geurige soep met biefstuk, rijstnoedels en kruiden

A tasty broth with beef and rice noodles

FRAGRANT CRISPY DUCK

Krokant gebakken eend, gemarineerd in vijf exotische kruiden

Succulent duck, marinated in subtle spices, deep-fried to perfection

SPRING ONION LAMB

In de wok gebakken reepjes lamsvlees met uitjes

Braised young spring lamb with spring onions

PLAKAPONG CURRY TURBOT

Smakelijke tarbot met een gekruide saus

Tasty turbot in a delicious curry mixture

BANGKOK PRAWNS

Snel in de wok gebakken grote garnalen in een kruidige saus

Stirfried scampi-prawns in a delicious spicy sauce

CANTONESE RICE

Kantonese gebakken rijst

Cantonese fried rice

TROPICAL FRUIT & SORBET

Vanaf 4 personen € 36,00 p.p.

THE DYNASTY TABLE (77)

SURPRISING GOOSE

Stukjes gebakken ganzenlever in een marinadesaus

Slices of gooseliver in a special sauce

COCONUT CHICKEN SOUP

Smakelijke soep met kokos, kerrie en stukjes kip

Chicken soup with coconut and curry spices

STEAMED SCALLOPS

Vers gestoomde St. Jacobschelpen met zwarte bonensaus op een bedje van lotusblad

Steamed scallops with blackbeansauce

THE ENNOBLED LOBSTER

Eersteklas kreeft, gebraseerd met gember en sjalotjes

Prime lobster, braised with ginger and scallions

PLAKAPONG CURRY TURBOT

Smakelijke tarbot met een gekruide saus

Tasty turbot in a delicious curry mixture

SECRET OF THE SPICY OX

Het geheim van stukjes ossenhaas in een exotisch gekruide saus

The secret of beef in sauce with exotic herbs

CANTONESE RICE

Kantonese gebakken rijst

Cantonese fried rice

TROPICAL FRUIT & SORBET

Vanaf 2 personen € 58,00 p.p.

DRINK LIST

Armagnac V.S.O.P.	€	7.00
Bas Armagnac Dartigalongue 15j	€	10.00
Fine Calvados Busnel. V.S.O.P.	€	7.00
Calvados Chateau du Breuil Hor d'Age	€	10.00
 Eau de Vie vanaf	€	7.00
 Cognac V.S.O.P. vanaf	€	7.00
Remy Martin Club	€	10.00
Cognac XO vanaf	€	15.00
Delamain Grande Champagne	€	15.00
Paradis extra Hennessy	€	35.00
Remy Martin Louis XIII	€	95.00
 Marc de Bourgogne Hors d'Age	€	7.00
Marc de Champagne	€	7.00
 Diverse likeuren	€	6.50
Grappa	€	7.50
Grand Manier rouge	€	6.50
Grand Manier cuvee Louis Alexandre	€	8.50
Grand Manier cuvee du Centenaire	€	11.50
Grand Manier cuvee du Cinquantenaire	€	19.50
Kwei Chow Moutai	€	8.00
Mei Kuei Lu Chiew	€	5.00
Armagnac V.S.O.P.	€	7.00
Bas Armagnac Dartigalongue 15j	€	10.00
Fine Calvados Busnel. V.S.O.P.	€	7.00
Calvados Chateau du Breuil Hor d'Age	€	10.00

DESSERT MENU

Vers tropisch fruit met vanille anglaise	€ 7.00
Fresh tropical fruit with anglaise sauce	
Diverse exotische sorbets	€ 7.00
Variety of exotic sorbetice	
Chocolade expressotaart met hazelnootsaus en vanille ijs	€ 10.50
Chocolate espresso tart with hazelnutsauce and vanilla ice	
Chocolade ijs	€ 6.50
Chocolate ice-cream	
Gembernoten met room	€ 6.50
Gingernuts with cream	
Vanille crème brûlée	€ 9.50
Vanilla crème brûlée	

WINE LIST

AANBEVOLEN WIJNEN

WIT:

(133)	VERAMONTE SAUVIGNON 2004, CHILI	€ 28.50
(42)	CHARDONNAY ELGIN 2004	€ 39.50
	Neil Ellis, Zuid-Afrika	
(95)	RIESLING RESERVÉE 2003	€ 29.50
	St. Michael - Spatlese - Moezel	
(344)	MEURSAULT CHATEAU DE BLAGNY 2002, Frankrijk	€ 85.00
	Premier Cru, Louis Latour	

ROSE:

(305)	SCARABIONE 2003	€ 27.50
	Antinorie Italië	

ROOD:

(527)	ZWEIGELT 2003	€ 29.50
	Heinrich Burgerland, Oostenrijk	
(130)	KNIPSER CUVEÉ GAUDENZ, 2002	€ 35.00
	St. Michael - Spatlese - Moezel	
(143)	VOSNE ROMANEE VIELLES VIGNES 2003	€ 75.00
	Dominique, Bourgogne	

CHAMPAGNES

(2)	TAITTINGER BRUT ½	€ 35.00
(9)	"R" DE RUINART BRUT	€ 55.00
(5)	MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	€ 75.00
(6)	MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL	€ 75.00
(8)	DOM PERIGNON BRUT 1996	€ 185.00
(7)	CRISTAL LOUIS ROEDERER 1996/1997	€ 260.00

CHAMPAGNES ROSÉS

(12)	"R" DE RUINART ROSÉ	€ 75.00
(16)	TAITTINGER COMTE DE CHAMPAGNE ROSÉ 1996	€ 185.00
(15)	DOM PERIGNON ROSÉ 1993	€ 325.00

HUISWIJN WIT

(196)	SAUVIGNON BLANC 2004	€ 18.50
	Domaine de Gournier	

HUISWIJN ROOD

- (197) UZÈGE 2003 € 18.50
 Domaine de Gournier, Pays de Cévennes

ITALIË WIT

- (32) PINOT GRIGIO 2003 € 24.00
 Tiefenbrunner Alto Adige
- (33) BIANCO DI CUSTOZA 'MONTE FIERA' 2003 € 24.50
- (37) VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. 2003 € 24.50
 Costamolino

DUISSLAND WIT

- (18) KLUSSERATHER 2004 € 18.50
 St. Michael - Spatlese - Moezel
- (47) WACHENHEIMER RIESLING 2004 € 29.50
 Dr. Bürklin - Wolf - Pfalz
- (48) WACHENHEIMER RECHBÄCHEL 2003 € 42.50
 Dr. Bürklin - Wolf - Pfalz

OOSTENRIJK WIT

- (34) WEISSBURGUNDER 2001 € 29.00
 Neumeister
- (35) GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2002 € 34.00
 Ried Kreutles, Weingut Knoll, Wachau
- (36) RIESLING 2002 € 39.50
 Zöbinger Heiligenstein, Weingut Bründlmayer Kamptal

AUSTRALIË WIT

- (45) CHARDONNAY 2001 € 37.50
 Katnook Estate, Coonawarra
- (46) SAUVIGNON BLANC 2002 € 37.50
 Katnook Estate, Coonawarra

AMERIKA WIT

- (50) FUMÉ BLANC 2002 € 31.00
 Beringer, Napa Valley
- (51) CHARDONNAY 2001 € 38.50
 Robert Mondavi Private Label, Central Coast
- (52) CHARDONNAY 'PRIVATE RESERVE' 2000 € 82.50
 Beringer, Napa Valley

ZUID-AFRIKA WIT

(41)	SAUVIGNON BLANC GROENE KLOOF 2003 Neil Ellis	€ 35.00
(43)	BOSCHENDAL 2004 Grande Cuvée Sauvignon Blanc	€ 35.00
(42)	CHARDONNAY ELGIN 2004 Neil Ellis	€ 37.50

CHILI WIT

(78)	CHARDONNAY Veramonte 2002	€ 28.50
(133)	VERAMONTE SAUVIGNON BLANC 2002	€ 28.50

LOIRE

(56)	SANCERRE 2004 Raimbault-Pineau	€ 35.00
(58)	POUILLY FUMÉ 2004 Raimbault-Pineau	€ 35.00
(59)	POUILLY FUMÉ CHATEAU DE TRACY 2002	€ 39.00
(57)	SANCERRE 2002 La Bourgeoise Silex, Vieilles Vignes	€ 48.50
(60)	BARON DE L. 2000 De Ladoucette, Pouilly Fumé	€ 105.00

ELZAS WIT

(68)	"S" HUGEL 2002 Hugel	€ 34.00
(69)	PINOT GRIS 2003 Jean Sipp, Reserve Personelle	€ 35.00
(71)	GEWÜRZTRAMINER 2002 Trimbach	€ 36.00
(72)	GEWÜRZTRAMINER 'HUGEL JUBILÉE' 2002	€ 49.50
(65)	RIESLING 'HUGEL JUBILÉE' 2001	€ 49.50
(70)	PINOT GRIS 'RESERVE PERSONELLE' 1999 Trimbach	€ 52.50
(64)	RIESLING 'CUVEE FREDERIC EMILE' 1999 Trimbach	€ 57.50

BOURGOGNE WIT

(81)	MONTAGNY 1ER CRU 2002 Louis Latour	€ 38.00
(83)	SAINT AUBIN 'LA PUCELLE' 2003	€ 38.00

	Domaine Rouxl	
(85)	POUILLY-FUISSE 2000	€ 39.50
	Domaine le Val de Roches à Vergisson	
(86)	PERNAND VERGELESSES BLANC 2003	€ 47.50
	Gabriel Muscovac	
(87)	CHABLIS 1ER CRU MONTEE DE TONNERRE 2003	€ 49.50
	Domaine de Chaude Ecuelle	
(89)	CHASSAGNE MONTRACHET BLANC 2002	€ 57.50
	Domaine Roux	
(88)	MEURSAULT 2003	€ 62.50
	Les Narvaux, Boyer - Martenot	
(84)	CORTON-CHARLEMAGNE 2001 Grand Cru	€ 145.00
	Louis Latour	
(82)	BÂTARD-MONTRACHET 2002	€ 245.00
	Grand Cru, Louis Latour	

BORDEAUX WIT

(22)	CHATEAU FIEUZAL 1995	€ 72.50
	Pessac-Leognan	
(21)	CHATEAU SMITH HAUT LAFITE 1998	€ 77.50
	Pessac-Leognan	

VIN ROSÉS

(311)	COTES DE PROVENCE 2004	€ 24.00
	Domaine de l'Amaurigue	
(96)	SANCERRE ROSÉ 2004	€ 34.00
	Raimbault-Pineau	
(98)	DOMAINE OTT ROSÉ 2003	€ 55.00
	Chateau de Selle, AC Provence	

BEAUJOLAIS

(100)	BROUILLY 2003	€ 28.00
	Cuvée Georges Fessy	
(102)	FLEURIE 2003	€ 32.50
	Henry Fessy	

RHONE WIJNEN ROOD

(106)	CROZES HERMITAGE 'LES JALETS' 2002	€ 32.00
	Jaboulet Aîné	
(108)	CHATEAU-NEUF DU PAPE 2002	€ 45.00
	Max Aubert, Domaine de la Presidente	
(109)	COTE ROTIE BRUNE ET BLONDE 1997	€ 85.00

	Guigal	
(110)	HERMITAGE 'LA CHAPELLE' 1999	€ 145.00
	P. Jaboulet Ainé	

BORDEAUX ROOD

(116)	CHATEAU ROC DE BOISSAC 2001	€ 27.50
	Puissequin St. Emilion	
(127)	CHATEAU BEAU SITE 1997/1999	€ 47.50
	Cru Bourgeois Exceptionel St. Estephe	
(128)	CHATEAU BATAILLEY 1999	€ 62.50
	Grand Cru Classé Pauillac	
(119)	CHATEAU DAUZAC 1997	€ 87.00
	Grand Cru Classé Margaux	
(113)	CHATEAU MONTROSE 1998	€ 135.00
	Grand Cru Classé	
(516)	CHATEAU PICHON COMTESSE DE LALANDE 1990	€ 195.00
	Grand cru Pauillac	
(511)	PICHON BARON DE LALANDE 1990	€ 235.00
	Grand cru Pauillac	
(512)	CHATEAU PALMER 1989	€ 295.00
	3e Grand Cru Margaux	
(117)	CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD 1990	€ 395.00
	Premier Grand Cru Classé Pauillac	
(120)	PETRUS 1983	€ 895.00
	Pomerol	

LOIRE ROOD

(129)	SANCERRE ROUGE 2003	€ 35.00
	Raimbault-Pineau	

DUITSLAND ROOD

(130)	KNIPSER "CUVEE GAUDENZ" 2002	€ 35.00
	Pfalz	

NIEUW ZEELAND ROOD

(131)	MERLOT EAST COAST 2004	€ 28.50
	Nobilo	

BOURGOGNE ROOD

(141)	GIVRY 'CHAMPS NALOT' 2002	€ 37.50
	Parize Père et fils	
(144)	GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES 2000	€ 57.00
	Domaine Fourier	
(139)	VOLNAY SANTENOTS 1992	€ 65.00

	Ampeau	
(143)	VOSNE ROMANÉE 1998	€ 68.00
	Rougeot	

SPANJE ROOD

(158)	VEGA RIAZA 2003	€ 29.00
	d.o. Roble, Ribera del Duero	
(155)	GRAN CORONAS RESERVA 2000	€ 31.00
	Cabernet Sauvignon, Torres, Penedes	
(159)	MARQUES DE RISCAL RESERVA 2000	€ 33.00
	Rioja	
(157)	MAS BORRAS PINOT NOIR 2003	€ 36.00
	Torres Penedes	
(156)	MAS DE LA PLANA, Cabernet Sauvignon 1999	€ 65.00
	Torres Penedes	
(160)	GRANS MURALLES 1998	€ 125.00
	Torres Penedes	
(154)	VEGA SICILIA UNICO 1989	€ 295.00
	Ribera del Duero	

CHILI ROOD

(161)	ALMAVIVA 1998	€ 145.00
---------	---------------	----------

ITALIË ROOD

(165)	VALPOLICELLA CLASSICO 'RIPASSO'	€ 27.00
	Capitel Della Crosara 2002	
(167)	BAROLO Parej 1999	€ 95.00
	Icardi	
(168)	BRUNELLO 1998	€ 75.00
	Col d'Orcia	
(169)	ORNELLAIA 2001	€ 175.00

AMERIKA ROOD

(175)	ZINFANDEL 2001	€ 32.00
	Beringer, California	
(176)	CABERNET SAUVIGNON 1999/2000	€ 36.00
	Beringer, California	
(177)	PINOT NOIR 1999	€ 45.00
	Estantia	

AUSTRALIË ROOD

(180)	PRIVATE BIN CABERNET SHIRAZ 2003	€ 30.00
	Penfolds	

(179)	CABERNET SAUVIGNON 1998 Tintara Winery, South Australia	€ 42.50
(178)	SHIRAZ BIN 28, KALIMNA 2001 Penfolds	€ 49.00
(174)	GRANGE 1997 Penfolds	€ 325.00

ZUID-AFRIKA ROOD

(182)	KLEIN CONSTANTIA 1999 Cabernet Sauvignon	€ 33.00
(183)	KALLISTA 2000 PARADIJSKLOOF Vriesenhof, Stellenbosch	€ 37.00
(185)	MERLOT VEENWOUDEN 2000 Paarl	€ 55.00

HALVE FLESSEN WIT

(200)	RIESLING 'KAEFFERKOPF' 2000 Henri Ehrhart, AC Alsace	€ 15.00
(202)	SANCERRE 2003 Raimbault Pineau	€ 17.50
(201)	GEWÜRZTRAMINER 2001 Trimbach, AC Alsace	€ 18.50
(203)	SAINT AUBIN 'LA PUCELLE' 2003 Domaine Roux, Bourgogne	€ 19.50
(205)	MONTAGNY 1ER CRU 2001 Louis Latour, Bourgogne	€ 19.50
(206)	POUILLY-FUISSÉ 2000 Domaine le Val des Roches à Vergisson, Bourgogne	€ 20.00
(207)	CHABLIS 1ER CRU 2002 COTE DE LECHET Jean Defaix	€ 26.00

HALVE FLESSEN ROSÉ

(208)	DOMAINE OTT ROSÉ 2003 Chateau de Selle, AC Cotes de Provence	€ 28.50
---------	---	---------

HALVE FLESSEN ROOD

(214)	FLEURIE 2003 Henry Fessy	€ 16.00
(215)	DOMAINE DE LA VIEILLE ÉGLISE 1999 Grand Cru St. Emilion	€ 17.50
(212)	CHATEAU DAUZAC 1998 Bordeaux, Grand Cru Classé Margaux	€ 45.00

DESSERTWIJNEN

(270)	MACULAM, DINDARELLO 2002 0,375 L Moscato, Veneto	€ 29.00
(260)	EISWEIN KRACHER 2001 0,375 L Neusiedlersee	€ 45.00
(266)	GEWÜRZTRAMINER GRAINS NOBLES 0,5 L Henri Ehrhart, AC Alsace 1998	€ 60.00
(268)	ORANGE MUSCAT and FLORA 2003 Brown Brothers, Australië	€ 60.00