

VINMENU

Hos Restauranten

1,
2,
NEJ,
3 GLAS VIN



DENNE VINMENU ER
VORES ANBEFALING
TIL VORES TRE
"RECOMMENDED"
I FORRET, HOVEDRET
& DESSERT

3 GLAS VIN.

OM DET ER 3 GLAS AF DEN SAMME
SLAGS, ELLER OM DET SKAL VÆRE
FORSKELLIGE. DET ER OP TIL DIG.
VÆLG MELLEM:

HVIDVIN

STELLA - SAUVIGNON BLANC
FRA NEW ZEALAND

RØDVIN

MA ROAT- RIPASSO
FRA ITALIEN

ROSEVIN

THANISCH - SPÄTBURGUNDER
ROSÉ - TYSKLAND

PRIS PR. PERSON

275,-

VINO
VINO
VINO

HVIDVIN

Hos Restauranten

**LA COUR DE DAMES - BLANC - FRANKRIG**

85,- 345,-

Passer til lyse retter, som seafood og salater

NESPOLINO - CHARDONNAY - ITALIEN

95,- 388,-

Passer til seafood, cremede retter, pasta og lyst kød

STELLA- SAUVIGNON BLANC- NEW ZEALAND

95,- 385,-

Passer til alt slags seafood, desserter med syrlig smag og kylling

THANISCH KABINETT - RIESLING - TYSKLAND

95,- 465,-

Passer til grillet fisk , Asiatisk inspireret retter og osteretter.

THANISCH 1648 - RIESLING - TYSKLAND

95,- 465,-

Passer til grillet fisk , Asiatisk inspireret retter og kylling.

RECOMMENDED

WEATHER STATION - SAUVIGNON BLANC - SYDAFRIKA

428,-

Passer til salatretter, skaldyr og gedeost.

DOM.LOUIS MOUREAU - CHARDONNAY - FRANKRIG

628,-

Passer til seafood, svinekød og retter med tung sovs.

CHÂTEAU DE LABORDE - ALIGOTÉ - FRANKRIG

525,-

Passer til stegt fisk, skaldyr og små forretter

PETIT ROZIER - WESTERN CAPE - SYDAFRIKA

358,-

Passer til kraftige kødretter, som oksekød og lam.

ALLE BESTILLINGER
AF VIN, MEDFØLGER
EN KARAFFEL KOLD
VAND.BYT VANDET MED
DANSKVAND FOR

39,-

RØD VIN

Hos Restauranten



RECOMMENDED

LA COUR DE DAMES - ROUGE - FRANKRIG

Passer til simreretter, grillet kød og faste oste.

85,- 345,-

MA ROAT- RIPASSO - ITALIEN

Passer til pastaretter, grillet okse og lam.

95,- 438,-

TARDIEU - CÔTE DU RHÔNE - FRANKRIG

Passer til grillet lam, fjerkræ og modne oste.

95,- 438,-

UMA - MALBEC - ARGENTINA

Passer til krydret retter, grillet kød og kraftig smage.

488,-

CÔTE DE NUITS VILLAGES - BOURGOGNE - FRANKRIG

Passer til kalvekød, fjerkræ og lettere vildt.

588,-

CHANSON - BOURGOGNE ROUGE - FRANKRIG

Passer til svamperisotto, grillede grønsager og lysere kød.

598,-

JOURNEYS END - CABERNET FRANC - SYDAFRIKA

Passer til oksekød, vildt, samt grønsager og vegetarisk mad.

478,-

TEZZA - AMARONE DELLA VALPOLICELLA - ITALIEN

Passer til kraftige kødretter og simreretter, samt dessert og ost.

678,-

HUSK VI HAR OGSÅ
ALKOHOLFRIE VINE
FRA 'THOMSON &
SCOTT - NAUGHTY'
SERIEN.

GLAS 85,-
FLASKE 345,-



VINO
VINO
VINO

ROSÉ & BOBBLER

Hos Restauranten

**ROSÉ - FONTANET - CINSAULT - FRANKRIG**

95,- 345,-

Passer til lette fiskeretter og salater.

ROSÉ - THANISCH - SPÄTBURGUNDER ROSÉ - TYSKLAND

95,- 445,-

Passer til fisk, hvidt kød, urter og friske oste.

ROSÉ - CERASUOLO - D'ABRUZZO - ITALIEN

398,-

Passer til fisk, hvidt kød, urter og friske oste.

RECOMMENDED

ROSÉ - CHATEAU ROUBINE - SYRAH - FRANKRIG

398,-

Passer til seafood, cremet retter og asiatisk inspireret mad.

ROSÉ - FILARINO - SANGIOVIESE - ITALIEN

335,-

Passer til lette retter, supper, lyst kød og woks med grønsager.

BOBBLER - SOVRANO BRUT - PROSECCO - ITALIEN

95,- 335,-

Passer til seafood, salte snacks, faste oste og som velkomstdrik.

BOBBLER - CAVA DIBON - MACABEO - SPANIEN

95,- 365,-

Passer til seafood, tapasretter, and og kylling.

RECOMMENDED

BOBBLER - CAVA BIBON - BRUT SELECCION- SPANIEN

95,- 455,-

Passer til seafood, tapasretter og generelt en let frokost.

BOBBLER - MALVASIA - DI CASTELNUOVO - ITALIEN

95,- 388,-

Passer til desserter som frugt og chokolade.

CHAMPAGNE - ALAIN BEDEL - FRANKRIG

688,-

Passer til saltede snacks, seafood, lyst kød og desserter.



ALLE BESTILLINGER AF VIN
& BOBBLER, MEDFØLGER
EN KARAFFEL KOLD VAND.
BYT VANDET MED
DANSKVAND FOR

39,-

DESSERT & PORTVIN

Hos Restauranten

DE LILLE OG VIGTIGE AFSLUTNING
PÅ EN DEJLIG AFTEN



65,- 438,-

QUINTA DE LA ROSA - TAWNY PORT

Passer til nødder og mandler, brun farin, tørrede frugter, mørk chokolade.

QUINTA DE LA ROSA - TAWNY PORT - 10 ÅRS

Passer til nødder og mandler, brun farin, tørrede frugter, mørk chokolade.

Karakter: Balance mellem frugt, nødder, karamel, figen.

75,- 488,-



QUINTA DE LA ROSA - TAWNY PORT - 20 ÅRS

Passer til nødder og mandler, brun farin, tørrede frugter, mørk chokolade.

Karakter: Dybere, mere kompleks, med dybe noter af valnød, appelsinskal, vanilje.

85,- 515,-

QUINTA DE LA ROSA - TAWNY PORT - 30 ÅRS

Passer til nødder og mandler, brun farin, tørrede frugter, mørk chokolade.

Karakter: Meget kompleks, intens, silkeblød med dybe toner af ristede nødder, karamel, tørret frugt, krydderier, honning og appelsinskal.

95,- 545,-

DAMILANO - MOSCATO D'ASTI - ITALIEN

Passer fantastisk til desserter, frugt, kage eller blot som en forfriskende apéritif.

75,- 445,-

TIP:
ALLE VORES
PORTVINE GÅR
UTROLIG GODT MED
VORES LUFTIGE
CHOKOLADEKAGE

