

# Hvidvin

 = 95,- PR. GLAS

## GLAS:

**HUSETS HVIDVIN**

85,-

## FLASKER:

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

345,-

Passer til lyse retter, som seafood og salater



**NESPOLINO - CHARDONNAY - ITALIEN**

388,-

Passer til seafood, cremede retter, pasta og lyst kød



**STELLA- SAUVIGNON BLANC- NEW ZEALAND**

385,-

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



**THANISCH KABINETT - RIESLING - TYSKLAND**

465,-

Passer til grillet fisk, Asiatisk inspireret retter og osteretter.



**THANISCH 1648 - RIESLING - TYSKLAND**

465,-

Passer til grillet fisk, Asiatisk inspireret retter og kylling.

**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.

• Vi tager forbehold på udsolgte varer

# Rødvin

 = 95,- PR. GLAS

## GLAS:

**HUSETS RØDVIN** 85,-

## FLASKER:

**LA COUR DE DAMES - ROUGE- FRANKRIG** 345,-

Passer til simreretter, grillet kød og faste oste.

 **MA ROAT- RIPASSO - ITALIEN** 438,-  
Passer til pastaretter, grillet okse og lam.

 **TARDIEU - CÔTE DU RHÔNE - FRANKRIG** 438,-  
Passer til grillet lam, fjerkræ og modne oste.

**UMA - MALBEC - ARGENTINA** 488,-  
Passer til krydret retter, grillet kød og kraftig smage.

**CÔTE DE NUITS VILLAGES - BOURGOGNE - FRANKRIG** 588,-  
Passer til kalvekød, fjerkræ og lettere vildt.

**CHANSON - BOURGOGNE ROUGE - FRANKRIG** 598,-  
Passer til svamperisotto, grillede grønsager og lysere kød.

**JOURNEYS END - CABERNET FRANC - SYDAFRIKA** 478,-  
Passer til oksekød, vildt, samt grønsager og vegetarisk mad.

**TEZZA - AMARONE DELLA VALPOLICELLA - ITALIEN** 678,-  
Passer til kraftige kødretter og simreretter, samt dessert og ost.

• Vi tager forbehold på udsolgte varer

# Rosé

 = 95,- PR. GLAS

## FLASKER:

	<b>FONTANET - CINSAULT - FRANKRIG</b> Passer til lette fiskeretter og salater.	<b>345,-</b>
	<b>THANISCH - SPÄTBURGUNDER ROSÉ - TYSKLAND</b> Passer til fisk, hvidt kød, urter og friske oste.	<b>445,-</b>
	<b>CERASUOLO - D'ABRUZZO - ITALIEN</b> Passer til fisk, hvidt kød, urter og friske oste.	<b>398,-</b>
	<b>CHATEAU ROUBINE - SYRAH - FRANKRIG</b> Passer til seafood, cremet retter og asiatisk inspireret mad.	<b>398,-</b>
	<b>FILARINO - SANGIOVIESE - ITALIEN</b> Passer til lette retter, supper, lyst kød og woks med grønsager.	<b>335,-</b>

# Bobler

## FLASKER:

	<b>SOVRANO BRUT - PROSECCO - ITALIEN</b> Passer til seafood, salte snacks, faste oste og som velkomstdrik.	<b>335,-</b>
	<b>CAVA DIBON - MACABEO - SPANIEN</b> Passer til seafood, tapasretter, and og kylling.	<b>365,-</b>
	<b>CAVA BIBON - BRUT SELECCION- SPANIEN</b> Passer til seafood, tapasretter og generelt en let frokost.	<b>455,-</b>
	<b>MALVASIA - DI CASTELNUOVO - ITALIEN</b> Passer til desserter som frugt og chokolade.	<b>388,-</b>
	<b>ALAIN BEDEL - CHAMPAGNE - FRANKRIG</b> Passer til saltede snacks, seafood, lyst kød og desserter.	<b>688,-</b>

• Vi tager forbehold på udsolgte varer

# Dessertvin & Portvin



## **QUINTA DE LA ROSA - TAWNY PORT**

**65,- 438,-**

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

## **QUINTA DE LA ROSA - TAWNY PORT - 10 ÅRS**

**75,- 488,-**

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

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

## **QUINTA DE LA ROSA - TAWNY PORT - 20 ÅRS**

**85,- 515,-**

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

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

## **QUINTA DE LA ROSA - TAWNY PORT - 30 ÅRS**

**95,- 545,-**

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.

## **DAMILANO - MOSCATO D'ASTI - ITALIEN**

**75,- 445,-**

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

• Vi tager forbehold på udsolgte varer