

VINE PÅ GLAS / WINE BY GLASS

Price
Glass / Bottle

MOUSSERENDE VIN / SPARKLING WINE

NV	Wilhelmsberg, Blanc de Blancs, Brut, Franken, Tyskland	100,- / 400,-
NV	Domaine Pignier, Cremant Blanc, Brut Nature, Jura, Frankrig	130,- / 500,-
2020	Etienne Sandrin, A Travers Celles, Brut Nature, Champagne, Frankrig	320,- / 1.250,-

ROSÉVIN / ROSÉ WINE

2022	Domaine Joncy, Grain Gamay, Beaujolais, Frankrig	70,- / 250,-
2023	Weingut Heid, Cuvée Luise, Württemberg, Tyskland	70,- / 250,-
2023	FentVi, Moneot, Mallorca, Spanien	110,- / 450,-

HVIDVIN / WHITE WINE

2023	Weingut Heid, Riesling Gutswein, Württemberg, Tyskland	70,- / 250,-
2022	Masseria Cuturi, Segreto di Bianca Fiano Salento, Apulien, Italien	70,- / 250,-
2023	FentVi, Rødder, Mallorca, Spanien	120,- / 400,-
2022	Domaine Pignier, Chardonnay De La Reculée, Jura, Frankrig	170,- / 650,-
2021	Domaine Dujardin, La Combe Blanc, Monthélie, Bourgogne, Frankrig	170,- / 650,-
2022	SinZero Chardonnay <u>Alkoholfri</u> , Santiago, Chile	120,- / 500,-

RØDVIN / RED WINE

2021	Domaine Joncy, Gamay Le Volcan, Beaujolais, Frankrig	70,- / 250,-
2022	Masseria Cuturi, Tumà Primitivo Salento, Apulien, Italien	70,- / 250,-
2021	Novaia, Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Veneto, Italien	90,- / 350,-
2022	Weingut Heid, Fellbacher Goldberg Pinot Noir, Württemberg, Tyskland	110,- / 450,-
2020	Bergadano, Langhe Nebbiolo, Piemonte, Italien	120,- / 500,-
2022	Domaine Dujardin, Chasne Pinot Noir, Bourgogne, Frankrig	120,- / 500,-
2019	Bodegas Sarmentero, Vendemia Selecionada, Ribera del Duero, Spanien	150,- / 700,-
2022	Domaine Pignier, Trousseau, Jura, Frankrig	200,- / 750,-
2020	SinZero Cabernet Sauvignon <u>Alkoholfri</u> , Santiago, Chile	120,- / 500,-

DESSERTVIN / SWEET WINE

2022	Novaia, Recioto Valpolicella Classico Vigneto Le Novaje, Veneto, Italien	110,- / 450,-
NV	Portvin, DR, 10 Years Tawny, Douro, Portugal	150,- / 700,-

Alle vine kan købes med hjem med 20% rabat

MOUSSERENDE VIN / SPARKLING WINE

FRANKRIG

Champagne

2019	Etienne Sandrin, A Travers Celles, Extra Brut, Pinot Noir, Pinot Blanc	1.250,-
2020	Etienne Sandrin, A Travers Celles, Brut Nature, Pinot Noir, Pinot Blanc	1.250,-
2017	Etienne Sandrin, Mouille-Brant, Extra Brut, Pinot Noir	1.300,-
2017	Etienne Sandrin, Val Champignat, Brut Nature, Pinot Noir	1.500,-
2018	Etienne Sandrin, Val Champignat, Brut Nature, Pinot Noir	1.500,-

Jura

NV	Domaine Pignier, Cremant Blanc, Brut Nature, Chardonnay, Pinot noir	500,-
----	---	-------

TYSKLAND

NV	Wilhelmsberg, Blanc de Blancs, Brut, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling	400,-
----	---	-------

ROSÉVIN / ROSÉ WINE

FRANKRIG

2022	Domaine Joncy, Rosé Grain de Gamay, Beaujolais	250,-
------	--	-------

SPANIEN

2023	FentVi, Rosé Moneot, Giró Ros, Malvasia de Banyalbufar, Manto Negro	450,-
------	---	-------

TYSKLAND

2023	Weingut Heid, Rosé Cuvée Luise, Trocken, Pinot Meunier, Trollinger	250,-
------	--	-------

HVIDVIN / WHITE WINE

FRANKRIG

Bourgogne

2022	Domaine Dujardin, Chasne, Aligoté	400,-
2021	Domaine Dujardin, La Combe Blanc, Chardonnay, Monthélie	650,-
2022	Domaine Dujardin, La Combe Blanc, Chardonnay, Monthélie	700,-
2021	Domaine Dujardin, Les Fosses, Chardonnay, Auxey Duresses	750,-

Jura

2022	Domaine Pignier, Chardonnay De La Reculée	650,-
2018	Domaine Pignier, Gamay Blanc (Chardonnay)	700,-

ITALIEN

2022	Masseria Cuturi, Segreto di Bianca Fiano Salento, Apulien	250,-
------	---	-------

TYSKLAND

2023	Weingut Heid, Riesling Gutswein, Württemberg	250,-
2022	Weingut Heid, Fellbacher Goldberg Riesling, Württemberg	400,-
2022	Weingut Heid, Stettener Pulvermächer Riesling GG, Württemberg	600,-

SPANIEN

Mallorca

2023 FentVi, Rødder, Malvasia de Banyalbufar, Giró Ros, Manto Negro 450,-

Rueda

2022 Bodegas Sarmentero, Verdejo 450,-

RØDVIN / RED WINE

FRANKRIG

Beaujolais

2021 Domaine Joncy, Gamay Le Volcan 250,-

2021 Domaine Joncy, Trad'Nat Beaujolais-Villages, Gamay 400,-

Bourgogne

2022 Domaine Dujardin, Chasne Pinot Noir, Monthélie 500,-

2020 Domaine Dujardin, 1er Cru Vignes Ronde, Pinot Noir, Monthélie 900,-

2019 Domaine Dujardin, 1er Cru Les Champs Fulliot, Pinot Noir, Monthélie 850,-

2020 Domaine Dujardin, 1er Cru Les Champs Fulliot, Pinot Noir, Monthélie 900,-

Jura

2022 Domaine Pignier, Trousseau 750,-

2022 Domaine Pignier, Poulsard 750,-

ITALIEN

Apulien

2022 Masseria Cuturi, Tumà Primitivo Salento 250,-

2022 Masseria Cuturi, Zacinto Negroamaro Salento 250,-

2020 Masseria Cuturi, Chidro Primitivo di Manduria 400,-

Piemonte

2021 Franco Molino, Dolcetto d'Alba 300,-

2020 Bergadano, Langhe Nebbiolo 500,-

2019 Bergadano, Barbera d'Alba 500,-

2020 Bergadano, Barbera d'Alba 500,-

2017 Bergadano, Barolo, Nebbiolo 650,-

2018 Bergadano, Barolo, Nebbiolo 650,-

2019 Bergadano, Barolo, Nebbiolo 650,-

2018 Bergadano, Barolo, Sarmassa, Nebbiolo 1.000,-

Veneto

2022 Novaia Valpolicella Classico Fapulito-senza solfiti, Corvina 300,-

2023 Novaia Valpolicella Classico, Corvina 200,-

2021 Novaia, Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Corvina 350,-

2018 Novaia, Amarone Valpolicella Classico Selection Corte Vaona, Corvina 700,-

2015 Novaia, Amarone Valpolicella Classico Riserva Vigneto Le Balze, Corvina 1.000,-

TYSKLAND

2022 Weingut Heid, Fellbacher Goldberg Pinot Noir, Württemberg 450,-

SPANIEN

Mallorca

2023 FentVi, Negrella 500,-

Ribera del Duero

2022 Bodegas Sarmentero, Roble, Tempranillo 500,-

2019 Bodegas Sarmentero, Vendemia Seleccinada, Tempranillo 700,-

KOLDE DRIKKE / COLD DRINKS

Øl

Ørbæk Fynsk Forår, ØKO 4,8% 33 cl. 30,-

Ørbæk Pilsner, ØKO 4,8% 33 cl. 30,-

Ørbæk Colonial IPA, ØKO 4,8% 33 cl. 30,-

Ørbæk Fynsk Fri, ØKO Alkoholfri 33 cl. 30,-

Læskedrik

NaturFrisk Hindbærbrus, Øko 25 cl. 25,-

NaturFrisk Rabarberbrus, Øko 25 cl. 25,-

NaturFrisk Æblebrus, Øko 25 cl. 25,-

NaturFrisk Citronbrus, Øko 25 cl. 25,-

NaturFrisk Hyldebrus, Øko 25 cl. 25,-

VARME DRIKKE / WARM DRINKS

Kaffe & The

Espresso 15,-

Dobbelt Espresso 25,-

Café Latte 30,-

Cappuccino 30,-

Kaffe 25,-

The 25,-

COCKTAILKORT

Klassikere:

Dark n´stormy <i>Mørk Rom, Naturfrisk Ginger Ale, Lime</i>	85,-
Vinola Mule <i>Vodka, Naturfrisk Ginger Ale, Lime</i>	85,-
Dry Martini <i>YU Gin, Vodka, Oliven</i>	95,-
Aviation <i>DEW Gin, Luxardo, Viol, Citron</i>	95,-
Aperol Spritz <i>Aperol, Appelsin, Mousserende Vin, Danskvand</i>	85,-
Gin Hass (<i>fås også alkoholfri til 65,-</i>) <i>YU Gin, Naturfrisk Citronbrus, Mangosirup, Lime</i>	85,-
Vinolarinha (<i>fås også alkoholfri til 65,-</i>) <i>Hvid Rom, Lime, Sukkersirup, Danskvand</i>	85,-

Sour Drinks:

Whiskey Sour <i>Bourbon Whiskey, Citron, Æggehvide, Sukkersirup, Agustura</i>	95,-
Amaretto Sour <i>Amaretto, Bourbon Whiskey, Citron, Æggehvide, Sukkersirup</i>	95,-
Gin Sour <i>Mist Gin, Citron, Æggehvide, Limeskal</i>	95,-
Strawberry Sour <i>Aperol, YU Gin, Jordbær, Sukkersirup, Æggehvide, Lime</i>	120,-

Gin & Tonic

Gin & Tonic Classique <i>YU Gin, Fever Tree Tonic, Citron</i>	85,-
DEW Gin & Tonic <i>Dew Gin, Fever Tree Tonic, Hyldeblomst, Hybenrose, Lime</i>	95,-
MIST Gin & Tonic <i>Mist Gin, Fever Tree Tonic, Peberkorn, Agurk Crudit�</i>	95,-

After Dinner:

Espresso Martini <i>Vodka, Kaffelik�r, Espresso Shot, Sukkersirup</i>	95,-
White Vinola <i>Kaffelik�r, Vodka, Fl�de, Muskatn�d</i>	95,-
Grasshopper <i>Cr�me de Menthe, Cr�me de Cacao, Fl�de</i>	95,-

KÆLDERKORT

MOUSSERENDE VIN / SPARKLING WINE

FRANKRIG

Champagne

2008	Dom Pérignon, Millesimé, Epernay	3.100,-
1996	Dom Pérignon, Oenotheque, Epernay	9.000,-
2002	Pommery, Cuveé Louise, Reims	2.500,-
2009	Marguet, Sapience, Ambonnay	3.000,-

HVIDVIN / WHITE WINE

FRANKRIG

Bourgogne

2021	Domaine Sylvain Bzikot, Bourgogne Blanc	800,-
2021	Domaine Sylvain Bzikot, Meursault	1.300,-
2021	Domaine Sylvain Bzikot, Puligny Montrachet	1.350,-
2020	Domaine Leflaive, Macon-Verzé	1.050,-
2020	Domaine Leflaive, Bourgogne Blanc	1.600,-
2021	Philippe Colin, Chassagne-Montrachet "champs de Morjot"	1.400,-

RØDVIN / RED WINE

FRANKRIG

Bourgogne

2020	Frédéric Magnien, Chambolle-Musigny	1.500,-
2020	Frédéric Magnien, Gevrey-Chambertin	1.500,-
2019	Frédéric Magnien, Charmes-Chambertin, Grand Cru	5.200,-
2020	Domaine Pierre Girardin, Cote de Nuit Villages	950,-
2019	Domaine Pierre Girardin, Vosne Romaneé	2.300,-
2021	Domaine Francois Gaunoux, Pommard 1. Cru "les Grands Epenots"	1.800,-
2018	Domaine Bouchard Peré et fils, Le Corton, Grand Cru	2.500,-

Rhône

Nord

2019	Domaine Garon, Cote Rotié "les Triotes"	1.100,-
------	---	---------

Syd

2022	Domaine des Amadieu, Rasteau La Copado	800,-
------	--	-------

Bordeaux

2017	Chateau Rocheyron, Saint Emilion	1.500,-
------	----------------------------------	---------

ITALIEN**Piemonte**

2017	Gaja Barbaresco	2.800,-
2016	Poderi Colla, Barbaresco	1.500,-
2016	Paolo Scavino, Barolo "Bric del Fiasc"	1.700,-
2018	Nervi Conterno, Gattinara	1.200,-

Toscana

2018	Tenuta San Guido, Guidalberto, bolgheri	750,-
2015	Casanova di Neri, Brunello di Montalcino	1.100,-

SPANIEN**Ribera del Duero**

2017	Dominio de Pingus, Flor de Pingus	2.000,-
------	-----------------------------------	---------

Rioja

2010	La Rioja Alta, Viña Ardanza Reserva, Selección Especial, MAGNUM	2.500,-
2010	La Rioja Alta, Gran Reserva 904	1.500,-