

# Vinkort

## Husets hvidvine:

	Gl	½	1/1
<i>Chardonnay Reserve, "Les Favèdes", Frankrig</i> <i>Ren Chardonnay fra Languedoc. Vinen har stor fylde, intens frugt og fedme</i>	78,-	178,-	278,-
<i>Sauvignon Blanc, Domaine Lalande, Frankrig</i> <i>Produceret på 100% Sauvignon Blanc, masser af hyldeblomst og god fylde</i>			288,-

## Husets rødvine:

<i>Merlot Domaine Lalande, Frankrig</i> <i>100 % Merlot, Vinen dufter af blomme, blåbær og kirsebær, samt et strejf knust peber. Smagen er delikat og sødmefuld.</i>	78,-	178,-	278,-
<i>Argaray Crianza, Navarra</i> <i>Tempranillo, Merlot og Carbernet Sauvignon masser af fad og krydderier</i>			288,-

## Mousserende vine:

<i>Crémant Riesling Brut, Schmitges, Mosel</i> <i>Vinen har en flot perler, dufter af ananas, fersken og syltet citron. Fyldig og delikat frugtsmag med en snert eksotisk frugt og frisk vedholdende syre, der letter og får vinen til at føles tør.</i>			398,-
<i>Pierre Darcys Brut Champagne</i> <i>Flot blomst og lidt fersken i næsen. Lækker lidt cremet eksotisk smag, der slutter i lækende mineralsk bid. Flot ren og frisk Champagne.</i>			638,-

## Hvidvine:

### *Alsace*

<i>Riesling Engelberg Grand Cru d`Alsace, Mélanie Pfister</i> <i>Moden Riesling med god fylde og syre</i>			528,-
<i>Furd Pinot Gris, Mélanie Pfister</i> <i>Masser af fedme, friskhed og frugt</i>		205,-	358,-
<i>Gewurztraminer, Gustave Lorentz</i> <i>Eksotisk frugt og meget krydret</i>			358,-

Gl. ½ 1/1

## **Bourgogne**

*"Les Setilles" Bourgogne Chardonnay, Olivier Leflaive* 358,-  
*Klassisk Bourgogne med god syre kombineret med frisk frugt*

*Chablis "Deuz Rives", Olivier Leflaive* 408,-  
*Mineralsk og meget frugtsmag med god fedme*

*Rully 1er cru "Vauvry" Olivier Leflaive* 529,-  
*Fadlagring, stor fedme og tæthed*

## **Tyskland**

*Riesling Grauschiefer, Schmitges, Mosel* 205,- 358,-  
*Frisk syre og masser af sprødhed, Riesling i særklasse*

## **Italien**

*Ca del Magro, Bianco di Custoza Superiore* 348,-  
*Monte del Fra, Veneto*  
*Fra marken Cà del Magro kommer denne fremragende Bianco di Custoza Superiore. Vinen består af Garganega, Trebbiano Toscana, Tocai Friulano, Chardonnay, Riesling og Sauvignon Blanc.*

## **Argentina**

*Sauvignon Blanc, Pulenta Estate* 338,-  
*Lidt eksotisk frugt, hyldeblomst og ekstrem frisk*

## **Australien**

*Riesling Rocky Gully, Frankland Estate* 338,-  
*100% Riesling med sprødhed og en god syre*

## **Rosevine:**

*Byo Rosè, Carbernet Franc/Merlot* 80,- 319,-  
*Flot sødmefuld rosé produceret af økologisk dyrkede druer. 60% Cabernet Franc og 40% Merlot. Lækker cremet smag med jordbær og hindbær og fint syrligt modspil til sødmen.*

1/2

1/1

**Rødvine:****Bourgogne**

*Bourgogne Rouge, "Cuvée Margot", Olivier Leflaive*  
Klassisk Bourgogne med en elegant frugtnæse

206,- 358,-

*Santenay Rouge, Olivier Leflaive, Bourgogne*  
Delikat mundfyldende frugt med frisk bid

675,-

**Rhône**

*Côtes du Rhône, Domaine du Grand Tinel*  
Deklassifiseret Châteauneuf-du-Pape, blød og afrundet

346,-

*Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Grand Tinel*  
90% Grenache, 10% Syrah, Masser af krydderier og fylde i både duft og smag

468,-

**Bordeaux**

*Chateau La Bellevue, Saint Emilion*  
Lækker Bordeaux med en dejlig fyldig smag

362,-

*Chateau Laplagnotte-Bellevue, Saint Emilion Grand Cru*  
Stor fylde og bund, klassisk St. Emilion

519,-

*Château Cos Labory, St-Éstephe, 5ème cru Classé*  
5. Cru Classé, Stor fylde

645,-

**Italien**

*Nero d'Avola, Black Label Tola, Sicilien*  
100% Nero d'Avola, 6 mdr. på fransk Barriques, stor fylde og varme noter.

318,-

*Ripasso Valpolicella Superiore, Monte del Fra*  
Superlækker Ripasso med fyldig smag af frugt og en anelse fad

226,- 428,-

*Amarone della Valpolicella, Monte del Fra*  
Sveske og blommeagtig med en god frugtsødme

680,-

1/1

### **Argentina**

*La Flor Malbec, Pulenta Estate*  
Frukt sødme og stor fylde

358,-

### **Australien**

*Shiraz Rocky Gully Frankland Estate*  
Frukt sødme stor fylde og en stram syre

364,-

*" The Moonlight Run, Massena Vineyards, Barossa Valley*  
Røst til skyerne I internationale medier, stor vinoplevelse lavet på Grenache/Shiraz/Mataro

458,-

### **Dessertvine:**

*Moscato Spumante, La Bioca, Piemonte*  
Let mousserende med en frisk syre

338,-

*Chateau De Birot, Cadillac*  
Eksotiske frugter og honning, sød med en god syre

388,-

*White Port eller Tawny Port*

50,-

368,-

*Andreasen Late Bottle Vintage Port*  
Sveskeagtig og masser af modne bær

498,-

### **Cognac & Likører:**

**Pr.2 cl**

*Martell VS*

48,-

*Remy Martin VSOP*

60,-

*Remy Martin XO*

118,-

*Renault Carte Noir*

52,-

*Cognac Alexandre Leopold XO*

74,-

*Calvados Pays d'auge*

50,-

*Calvados ch. Du Breuil*

96,-

*Martell Cordon Bleu*

96,-

*Diverse standard likører*

44,-

### Drikkevarer:

Kaffe/the	40,-
Øl	40,-
Stor fadøl	68,-
Lille fadøl	46,-
Sodavand	35,-
Isvand	30,-
Kildevand ½ liter	30,-
Specialøl	(spørg personalet)

### Hedvine: pr. glas 5. cl.

Rød eller hvid portvin	50,-
Sherry / Madeira	50,-

### Aperitif:

Martini	48,-
Kirr	56,-
Abrikos (tør hvidvin med Apricot)	56,-
Fersken (tør hvidvin med Peach)	56,-
Campari	56,-

### Snaps 3 cl. , Bitter og Spiritus:

Rød Ålborg Taffel	36,-
Krone	36,-
Porse	40,-
Linie Akvavit	40,-
OP Anderson	38,-
Ålborg Nordguld	40,-
Ålborgs Jubilæumsakvavit	40,-
Diverse bitter, spørg betjeningen	36,-
Diverse spiritus	44,-
Irsk Kaffe	70,-
Mac Allan single Malt 12års	70,-