

CHAMPAGNE

G.H. MUMM, BRUT CORDON ROUGE Tør og forfriskende med flot frugtighed	895 kr.
G.H. MUMM, BRUT, ROSÉ Flot rosé med en lang kraftig eftersmag	995 kr.

I KÆLDEREN

HENRI GIRAUND, FUT DE CHENE MV09, GRAND CRU Aÿ	1595 kr.
HENRI GURAUND, MAGNUM MV09, GRAND CRU Aÿ	3000 kr.
2007 DOM RUINART VINTAGE	2000 kr.
2010 DOM PÉRIGNON VINTAGE	2500 kr.
KRUG GRANDE CUVÉE, ED 167	2450 kr.
2004 KRUG VINTAGE	2825 kr.
2006 KRUG VINTAGE	2750 kr.
2008 DOM PÉRIGNON MAGNUM, VINTAGE	4800 kr.

MOUSSERENDE VIN

CAPRICE DE LUNE, DEMI SEC., ROSÉ <i>Frankrig, Beaujolais, Gamay</i> Frisk med let sødme og noter af røde bær	325 kr.
ANNA DE CODORNIU, CAVA BLANC DE BLANC RESERVE, BRUT <i>Spanien, Catalonien, Chardonnay</i> Flot og feminin med frugtig bouquet	49 kr. / 325 kr.
SORELLE BRONCA, PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG <i>Italien, Prosecco, Glera</i> Blød og mild, med en floral friskhed	375 kr.

I KÆLDEREN

*Kældervine er særligt udvalgte
årsvine i begrænset antal.*

HVIDVIN

FRANKRIG

FAMILLE HUGEL, RIESLING CLASSIC 395 kr.

Alsace, Riesling

Klassisk riesling med boquet af grønne æbler, ferskner og citrus

HENRI BOURGEOIS, SANCERRE 495 kr.

Loire, Savignon Blanc

Kraftfuld vin med smag af citrus og afdæmpede eksotiske frugter. Flot mineralisk tørhed

LOUIS JADOT, PETIT CHABLIS 95 kr.
/ 495 kr.

Bourgogne, Chardonnay

Indbydende, harmonisk vin med stringent mineralitet

DOMAINE BERNOLLIN, MONTAGNY 1. CRU, LES COÈRES 495 kr.

Bourgogne, Chardonnay

Klassisk fyldig Chardonnay med en elegant, intens og blomsterrig bouquet

I KÆLDEREN

2014 DOMAINE VINCENT & MOREY 1895 kr.
Bâtard-Montrachet, Grand Cru, Côte de Beaune

2016 DOMAINE BERNOLLIN 895 kr.
Montany 1. Cru, Vignes de 1928, Côte Chalonnaise

2017 DOMAINE PRIEUR-BRUNET 795 kr.
Mersault, Les Forges, Côte de Beaune

2018 DOMAINE FEVRÉ & FEVRÉ 695 kr.
Chablis 1. Cru, Vaurorent

2018 DOMAINE FEVRÉ & FEVRÉ 995 kr.
Chablis 1. Cru, Vaurorent

TYSKLAND

HOCHHEIMER 385 kr.
Rheingau, Riesling
Klassisk tysk riesling med en elegant og lækker, forfriskende smag

BIBO RUNGE, HALBTROCKEN 495 kr.
Rheingau, Riesling
Flot fedme og en god syre med noter af citrusfrugter, kvæde og appelsin

THE DAILY AUGUST, TROCKEN 65 kr.
/ 295 kr.
Rheingau, Riesling
Mild og floral vin med flot mineralitet

ØSTRIG

DOMÄNE WACHAU, GRÜNER VELTLINER

345 kr.

Wachau, Grüner Veltliner

Tør vin med medium fylde samt intens bouquet af citrus og grønne æbler

ITALIEN

SANTA CRISTINA, ZENATO

375 kr.

Veneto, Chardonnay

Fyldig vin med tropisk frugt, nødder og smørfedme, med en forfriskende syre

ABBONA, LANGHE, BIANCO

475 kr.

Pimonte, Viognier

Vinen har en kraftig bouquet af eksotiske frugter. Den har fået 7 måneder på ege-træsfade, for at opnå mere dybde

USA

CHATEAU STE. MICHELLE

80 kr.
/ 375 kr.

Columbia Valley, Riesling

En fyldig og frisk Riesling, med god frugtsødme, afbalanceret med en god syre

446, NOBLE VINES

445 kr.

Monterey, Chardonnay

Forfriskende og halvfyldig vin med aroma af æbler, vanilje og ananas. Har lagret på delvis stål- og egetræ.

EROICA RIESLING, CH. STE. MICHELLE / DR. LOOSEN

585 kr.

Washington State, Riesling

Stor, frugtig og fyldig vin med aroma af sødmefulde hvide ferskner og grapefrugt

ROSÉVIN

FRANKRIG

HENRI BOURGEOIS, PETIT BOURGEOUS, ROSÉ

275 kr.

Loire, Pinot Noir

Let drikkelig og elegant rosé. Sarte noter af røde bær og rosenblade.

USA

STONE BARN, ZINFANDEL ROSÉ

255 kr.

Californien, Zinfandel

En let men sødlig rosévin med friske aromaer af jordbær, kirsebær og vandmelon.

CHILE

EL AROMO ROSE

60 kr.
/ 255 kr.

Chile, Syrah

Bouquet af citrus og jordbær. Smagen er frisk med en god fylde.

RØDVIN

FRANKRIG

LOUIS JADOT, BOURGOGNE ROUGE, COUVENT DES JACOBINS

85 kr.
/ 395 kr.

Bourgogne, Pinot Noir

Klassisk med masser af rød frugt som hindbær, jordbær og ribs

ALBERT SOUNIT, MERCUREY 1. CRU, CLOS DE MONTAIGUS

895 kr.

Bourgogne, Pinot Noir

Kompleks og dyb vin med en intens duft af mørke bær, hvid peber og vanilje. Smagen er fyldig med bløde tanniner

CÔTES DU RHÔNE M. CHAPOUTIER

375 kr.

Rhône, Syrah

Kraftig bouquet med rød frugt og Provençekrydderier. Smagen er aromatisk, kraftfuld, med fyldige tanniner

CHÂTEAU DU VIEUX GUINOT, GRAND CRU, SAINT-ÉMILION

495 kr.

Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon

En fyldig rødvin med bouquet af kirsebær samt vanilje og kakao fra fadlagringen

I KÆLDEREN

BOURGOGNE

2016 HOPICES DE BEAUNE 595 kr.
*Dame Hospitalières-Beaune, 1. Cru,
Côte de Beaune*

2010 MÉO-CAMUZET 2295 kr.
*Nuits-Saint-Georges, Premier Cru,
Aux Boudots*

2012 MÉO-CAMUZET 2395 kr.
*Nuits-Saint-Georges, Premier Cru,
Aux Boudots*

2016 MÉO-CAMUZET 2795 kr.
*Corton Perrières, Grand Cru
Côte de Nuits*

2017 DOMAINE HENRI MAGNIEN 795 kr.
*Grevrey-Chambertin Vieilles Vignes,
Côte de Nuits*

2012 LOUIS JADOT 2995 kr.
*Chambertin, Clos De Bezem Grand Cru,
Côte de Nuits*

BORDEAUX

2013 CHÂTEAU CALON SÉGUR 1795 kr.
3. Cru Classé, Saint-Estephe

2011 CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 1995 kr.
2. Cru Classé, Saint Estephe

2006 CHÂTEAU HAUT-BRION 6995 kr.
1. Cru Classé, Pessac-Leognan

RHONE

2016 CHÂTEAU LA NERTHE 1495 kr.
*Chateauneuf-du-pape, Cuvée des
Cadettes*

ITALIEN

**FONTERUTOLI, CHIANTI CLASSICO,
MAZZEI** 485 kr.
Toscana, Sangiovese, Merlot, Malvasia
En elegant og meget klassisk
Chianti Classico med fine Sangiovese-
noter af krydderi, mørke kirsebær og
en flot balance i frugt, syre og tannin

BRUNELLO DI MONTALCINO, VERBENA 695 kr.
Toscana, Sangiovese
Pragtfuld, dyb næsten blæksort i farven,
med fede aromaer af sort frugt, espresso,
viol, tobak og krydderi

**BIONDI SANTI, TENUTA GREPPO,
ROSSO DI MONTALCINO** 995 kr.

Toscana, Sangiovese

Frugtig, fyldig og elegant vin med en typisk
rubinrød farve

ZENATO, VALPOLLICELLA 345 kr.

Veneto, Corvina, Rondinella, Sangiovese

En fyldig vin med frugtnoter af marachino
kirsebær

TOMMASI, RIPASSO, VALPOLICELLA 105 kr.

Veneto, Corvina, Rondinella, Molinara

/ 485 kr.

Fyldig, robust og sødmefuld klassisk ripasso

**TOMMASI, AMARONE DELLA
VALPOLICELLA** 895 kr.

Veneto, Corvina, Rondinella, Molinara

En tør og kraftig Amarone lavet på de
klassiske druer. Smagen er tør, kraftig og
blød med en let behagelig bitter eftersmag

I KÆLDEREN

TOSCANA

2015 CASANOVA DE NERI 1395 kr.

Tenuta Nuova, Brunello de Montalcino

2016 TIGNANELLO 1495 kr.

Marchesi Antinori

2009 ORNELLAIA 2995 kr.

Tenuta dell Ornellaia, Bolgheri Superiore

2004 BIONDI SANTI 4995 kr.

*Tenuta Greppo Annata, Brunello di
Montalcino*

PIEMONTE

2015 BROVIA 1195 kr.

Barolo

2011 POMOROSSO 1195 kr.

Barbera d'asti

VENETO

2013 ZENATO 995 kr.

Amarone Riserva-Sergio

2010 TOMMASI 995 kr.

*Amarone della Valpolicella,
Ca' Florian Riserva*

2011 DAL FORNO ROMANO 2695 kr.

Amarone della Valpolicella

2008 DAL FORNO ROMANO 3195 kr.

Amarone della Valpolicella

2000 GIUSEPPE QUINTARELLI 4995 kr.

Amarone della Valpolicella, Classico

SPANIEN

VINA POMAL, RESERVA 375 kr.

Rioja, Tempranillo

En vin med bouquet af tobak, lakrids og vanilje. Rund, fyldig og elegant smag

FINCA EL PUIG, GRAN CLOS 495 kr.

Priorat, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah

Frugtig vin med bouquet af modne røde bær og lakrids

BAIGORRI 895 kr.

Rioja, Tempranillo

Kompleks vin med noter urter samt sødlige lag af rosiner og figner. Mørk og velafbalanceret vin med bløde taniner

LEGARIS, RESERVA 695 kr.

Ribera del Duero, Tempranillo

Fyldig, koncentreret og fadlagret vin. Flot balance mellem frugt og syre, hvilket fremhæver smagen af røde bær og tobak

PSI, PETER SISSECK 875 kr.

Ribera del Duero, Tempranillo

Vinen har en flot bouquet af modne røde frugter og violer. Intens frugt og velbalancerede tanniner

I KÆLDEREN

RIBERA DEL DUERO

2016 FLOR DE PINGUS 1395 kr.

Peter Sisseck

2005 VEGA SICILA UNICO 2795 kr.

Grand Reserva

1998 VEGA SICILIA 2795 kr.

Tinto Valbuena, No. 5

USA

667, NOBLE VINES 395 kr.

Californien, Pinot Noir

Mørk og dyb pinot noir med noter af hindbær og sorte kirsebær

BRAZIN, ZINFANDEL, LODI 85 kr.

Californien, Lodi, Zinfandel

/ 395 kr.

Kraftig og krydret, med smag af blommer, chokolade og vanilje

MARQUIS RED, NOBLE VINES 695 kr.

Californien, Syrah, Petite Sirah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon

Kraftfuld og frugtrig rødvin med et smukt blend af de klassiske druer

ERATH, CHATEAU STE. MICHELLE 695 kr.
Oregon, Pinot Noir
Vinen har lagret 13 måneder på franske egetræsfade. Afrundet smag med røde blomster og snert af kanel.

CHATEAU STE. MICHELLE, COLUMBIA VALLEY 85 kr. / 395 kr.
Washington State, Syrah
Blid, blød og flot afrundet vin. Frugtig med bløde og afbalancerede tanniner, der gør den til en lidt atypisk af slagsen.

I KÆLDEREN

2014 STAG'S LEAP WINE CELLARS 2495 kr.
Napa Valley, Cask 23, Cabernet Sauvignon

AUSTRALIEN

M. CHAPOUTIER, TOURNON MATHILDA, SHIRAZ 375 kr.
Victoria, Shiraz
Elegant og feminin rødvin, med dyb frugt og klassisk strejf af peber.

PETER LEHMANN, VSV 1885, SHIRAZ 895 kr.
Barossa Valley, Shiraz
Storslået vin fra vinstokke, der blev sat i 1885. I bouqueten finder man noter af morbær og brombær. Smagen er tør, med en intens frugt, afstemt af bløde tanniner.

DESSERTVIN

CHILE

ARTEMISA, LATE HARVEST 375 ML. 65 kr. / 275 kr.
Chile, Muscat
Har noter af eksotiske frugter og honning, med en syre der gør den dejlig forfriske og afbalanceret. Druerne håndplukkes og vinen ligger på egetræsfade.

PORTUGAL

WARRE'S, OTIMA 10 YEAR TAWNY, 500 ML. 59 kr. / 445 kr.
En sammenstikning af flere forskellige årgange, hvor den gennemsnitlige lagring giver en stil som en 10 års Tawny. Smagen er cremet men frisk med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.

WARRE'S LATE BOTTLES VINTAGE 2008 695 Kr.
En flot rubinrød farve med bouquet af mørkerøde frugter og violer. Fine og bløde tanniner med krydrede nuancer i smagen, samt en lang og elegant eftersmag.

KOLDE DRIKKE

CRAFTBEER

Vores danske craftbeer fra Theodor Schiøtz Brewing Company, er nøje udvalgte til at komplementerer vores menu.

På samme måde som vi fornyer vores menu udskifter vi også vores craftbeers løbende.

Spørg derfor din tjener om dagens fire udvalgte craftbeers.

UDEN ALKOHOL

SODAVAND

Pepsi, pepsi max, nicoline, faxe kondi

35 kr.

ANTONS ØKOLOGISKE SAFTE

Hyldeblomst, rabarber, tranebær, solbær, hindbær, ananas, citronlemonade, gingerale

42 kr.

HILDON KILDEVAND

Hildon kildevand 75 cl.

Hildon kildevand 75 cl. med brus

35 kr.

40 kr.