

## Vinkort / Wine Card

### Velkomstdrink – Pre-dinner drinks

	Pris pr. glas / Price per glass
<b>Tør hvidvin eller Crémant med dansk rabarberlikør</b> Dry white wine or Crémant with Danish rhubarb liqueur .....	45,- / 52,-
<b>Kølig hvidvin eller Crémant med hjemmelavet saft</b> Cool white wine or Crémant with homemade juice .....	45,- / 52,-
<b>Hjemmelavede snacks (Rodfrugtchips, chilinødder og saltmandler)</b> Homemade snacks (Root crops crisps, chili nuts and salty almonds).....	42,-
<b>Velkomstdrink inkl. hjemmelavede snacks</b> Pre-dinner drinks with homemade snacks.....	82,-

	Pris pr. flaske / Price per bottle
<b>Økologisk Cremant d' Alsace Brut, Cave Vinicole Hunawehr</b> Pinot Blanc, Pinot Noir, Auxerrois Alsace, Frankrig .....	325,-
<b>Økologisk Pieropan Ches Rosé IGT, Spumante 2016</b> Corvina Veneto, Italien .....	310,-
<b>Champagne Cuvée Selection Brut, Collard-Picard</b> Pinot Meunier, Pinot Noir Châtillon-sur-Marne, Frankrig .....	435,-
<b>Light Live – alkoholfri mousserende vin</b> Udvalgte druer fra hele Europa Tyskland.....	205,-



## Rosévin – Rosé wine

**Biodynamisk Manincor, La Rosé de Manincor, 2016**

Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero,  
Petit Verdot, Tempranillo og Syrah

Trentino/Alto Adige, Italien.....335,-

## Hvidvin – White wine

**Økologisk husvin** .....215,-

**Økologisk Pieropan, Soave Classico Superiore DOC**

Garganega og Trebbiano di Soave  
Veneto, Italien

.....310,-

**Riesling trocken, Fritz Haag, 2017**

Riesling

Mosel, Tyskland .....298,-

**Grüner Veltliner, Federspiel "Rotes Tor" Franz Hirtzberger, 2016**

Grüner Veltliner

Wachau, Østrig .....370,-

**Chardonnay, Freemark Abbey Winery, 2014**

Chardonnay

Napa Valley, Californien, USA .....370,-

**Økologisk Chablis, 1 cru Vau de Vey, Bouchard**

Charonnay

Chablis, Frankrig.....420,-



## Rødvin – Red wine

<b>Økologisk husvin</b> .....	215,-
<b>Biodynamisk Coudoulet de Beaucastel, Château de Beaucastel</b> Grenache Noir, Mourvedre, Syrah, Cinsault Rhône, Frankrig .....	375,-
<b>Châteauneuf du Pape, Domaine Font de Michelle</b> Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Mourvedre Châteauneuf du Pape, Frankrig.....	410,-
<b>Økologisk Gotico Superiore, Ciú Ciú</b> Montepulciano og Sangiovese Marche, Italien .....	310,-
<b>Barolo Le Radici, DOCG, Fratelli Revello</b> <b>Bæredygtig landbrug</b> Nebbiolo Piemonte, Italien .....	345,-
<b>Il Nero di Casanova, La Spinetta</b> <b>Bæredygtig landbrug</b> Sangiovese Piemonte, Italien .....	315,-
<b>Rocca Rubia Riserva, Cantina Sanradi</b> Carignano Sardinien, Italien .....	335,-
<b>Selection Crianza, Bodegas Montebaco</b> Tempranillo Ribera del Duero, Spanien.....	340,-
<b>Zinfandel Sebastiani</b> Zinfandel, Petite Sirah, Barbera, Syrah Californien, USA .....	285,-
<b>Butterfield Station, Pinot Noir</b> Pinot Noir Californien, USA .....	280,-
<b>Biodynamisk MV Shiraz, Paxton Vineyards</b> Shiraz McLaren Vale, Australien.....	310,-

### Dessertvin – Dessert wine

#### **Eclat Botrytis, Vina Valdivieso, 2007**

Semillon

Central Valley, Chile ..... 47,- / 228,- (37,5 cl.)

#### **Banyuls Vintage Cirera, Domaine Madeloc, 2012**

Grenache Noir

Banyuls-Sur-Mere, Roussillon, Frankrig ..... 42,- / 260,- (50,0 cl.)

#### **Coteaux du Layon, Guy Saget, 2015**

Chenin Blanc

Pouilly-Sur-loire, Frankrig ..... 42,- / 395,- (75,0 cl.)

Spørg tjeneren efter alternative vine fra vores vinkælder.

*Please consult the waiter for alternative wine from our wine cellar.*

Der tages forbehold for ændringer i årgange, udsolgte vine og prisreguleringer. Alle priser er i danske kroner.

*Subject to availability. Wine may change due to change in vintage, items out of stock or change in price. All prices are in Danish kroner.*

