

Akvavit

2½ cl. 55 kr. 5 cl. 85 kr. Flaske: 895 kr.

<i>Brøndum</i>	<i>Harald Jensen</i>	<i>Linie</i>	<i>Nordguld</i>
<i>Porse</i>	<i>O.P. Anderson, økologisk</i>	<i>Aalborg Taffel</i>	

Special akvavit

2½ cl. 65 kr. 5 cl. 95 kr. Flaske: 1095 kr.

Carl Nielsen

Carl Nielsens akvavit er baseret på kommen tilsat bygmalt, og den er triple destilleret på kobber pot still. Vores akvavit har smag af citrongræs, grapeskal, citronskal, appelsinskal og citron timian

SiWu Premium, kommen

Er baseret på kommen og tilsat bygmalt
Med sin fremtrædende smag af kommen passer akvavitten perfekt til alt på det danske frokostbord

SiWu Premium Dild

Er baseret på kommen og tilsat bygmalt.. Den skal du drikke *til vores lakridssild, peberrodssild, dildsild og æg & rejer*

Nordic EtOH Caraway organic

En saftig, kompleks og elegant kommenakvavit med aromatiske varme krydderier balanceret med friske noter af appelsinskal og lavendel.

Nordic EtOH Dild organic

En urteagtig og sprød akvavit domineret af dild med grønne noter fra dildspidser og dildfrø, der giver en kamferagtig og kølig undertone boostet af frisk agurk.

Copenhagen Distillery Dill Anise Aquavit

En helstøbt akvavit med en forfriskende kvalitet. På trods af den enkle og stringente komposition, er smagen og duften virkelig kompleks og fyldig. Læg dertil en distinkt citrusduft og en lang eftersmag, der lige akkurat giver den rette varme og intensitet, som man forventer af en akvavit. Går smukt hånd i hånd med vores lakridssild, peberrodssild, dildsild og Carl Nielsen's æg & rejer

Copenhagen Distillery Black Taffel

Copenhagen Distillery Black Taffel Aquavit er baseret på en blanding af ulagret roebrændevin og kolonnedestilleret (Coffey Still) hvedesprit tilsat udelukkende med kommen. De dybe jordede noter kommer fra roedestillatet som laves på økologisk sukkerroemost. Kommen, citronskal. En yderst velvalgt ledsager til vores Maskerade, Sylte, Krondyr og Solen er så rød mor

Copenhagen Distillery Frokost Aquavit

Frokost Aquavit er skabt med et godt øje til historien og kursen sat mod fremtiden i tæt samarbejde med Husbryggeriet Jacobsen. Sammen har vi udviklet en opskrift på en maltbase med røg og chokolade og bruger den som ingrediens i både øl og akvavit. Kommen, dildfrø, citronskal, kvan, den hemmelige maltblanding. Det helt rigtige valg til vores Carl Nielsen's æg & rejer, Maskerade og 3 slags sild.

Copenhagen Distillery Mulberry Rose

En akvavit der smager af dansk sommer, af villahaver i juli og af blomster i fuldt flor. Den lyserøde farve var ikke en del af den oprindelige idé. Men det viste sig at være den eneste måde at få smagen af hindbær helt rigtig. Dild, citronskal, lindeblomst, morgenfrue, morbær, rosenblade, hindbær. Som skabt til vores peberrodssild, Coldings tatar, Solen er så rød mor

Copenhagen Distillery Cinnamon Pepper

Akvavit med peber og kanel til kolde dage og mørke aftener. En buket af varme krydderier fra det danske køkken.

Copenhagen Distillery Indonesian Long Pepper

Indonesian Longpepper Snaps indeholder kun ét krydderi nemlig indonesisk Lang peber.
Den rette dansepartner til vores lakridssild, dildsild og 3 slags sild,

Copenhagen Distillery Black Oak Taffel

Black Oak Taffel er en to år gammel fadlagret taffelakvavit med fart på. Det er i sin grundform en klassisk taffelakvavit med store mængder kommen, men der er tilført en snert af roebrændevin for at give fadet modstand. Kommen, citronskal, sukkerroedestillat, hvedesprit. Black Oak Taffel elsker vores brisselsylte

*,, Hvad kan det nytte man kan græsk og latin,
når det eneste ord man har brug for er akvavit.
Storm P.*



ØL:

Carl Nielsens øl brygget af Alefarm 4,7% 44 cl. kr. 79

Den fineste, rene og mest funkende udgave af en pilsner, som har en meget lav bitterhed og elegante malt- og humlenoter (19.april 2021)

Carlsberg Fadøl 25 cl. 4,6% kr. 45

Carlsberg Fadøl 50 cl. 4,6% kr. 78

Øllen har den lyse gyldne farve med det flotte skum og duften af fyrretræ, strå, hasselnød og skovsyre.

Jacobsen Helles Bier Fadøl 25 cl. 4,8% kr. 55

Jacobsen Helles Bier Fadøl 50 cl. kr. 88

Hell of a Bier er krystallklar og lysgylden. Duften rummer noter af malt, frisk græs, sødligt høg og en smule citrus. Smagen er rund og velbalanceret med en diskret efterbitterhed.

Jacobsen Viva Classic 25 cl. 5,5 % kr. 55

Jacobsen Viva Classic 50 cl. Kr. 88

Viva Classic fra Jacobsen er en ravgylde wienerøl med et prægtigt skum. Øllen har en frisk og frugtig duft af stikkelsbær og passionsfrugt. Smagen er en velafbalanceret kombination af en maltsød fylde tilsat en passende mængde bitterhed.

Fynsk forår Ørbæk 4,8% 33 cl kr. 59

Fynsk Forår er en overgæret øl. Under brygning tilsættes hyldeblomst, som giver en frisk blomstersmag og en dejlig følelse af dansk forår og sommer.

Krenkerup Pilsner 4,7 % 33 cl kr. 59

1367 er en ren gylden pilsner med et groft fast skum

Krenkerup Classic 4,8 % 33 cl kr. 59

En særlig velafbalanceret øl med ekstra smag, farve og fylde

Krenkerup Guldøl 5,7 % 33 cl kr. 59

Smagen er dansk og fyldig med sublim afstemt balance mellem maltens sødme og humlens bitterhed.

Krenkerup Weissbier 5,1 % 33 cl kr. 59

ufiltreret og er en frisk og frugtig smagsoplevelse med en cremet fylde og bananduft

Krenkerup IPA 6,3% 33 cl kr. 59

Øllen indeholder karamelmaltens sødme og humlens bløde, liflige bitterhed. Eftersmagen har en grapeagtig aroma og en duft af friske, knuste druer, lidt mandarin og grapefrugt.

Krenkerup Brown Ale 5,3 % 33 cl kr. 59

Lækker karamelmalt der giver en behagelig sødme og en smuk kastanjebrun farve. Den farve gør – sammen med et tæt cremet skum

Krenkerup Stout 5,3 % 33 cl kr. 59

Øllen har en let smag af kaffe og lakrids, den ristede malt med til at give øllet en markant karakter og farve

Krenkerup Double Bock 8,2 %	33 cl	kr.	65
Øllen er harmonisk med fyldige, silkebløde toner af karamel. De godt 11 ugers lagringstid giver fin balance mellem maltsødme og bitterhed.			
Alefarm Carrousel 5,2% 44 cl		kr.	79
En pale ale tørhumlet med Mosaic, Amarillo, Vic Secret og Simcoe			
Alefarm Ehraim 6,8 % 44 cl		kr.	79
Denne sour IPA er tørhumlet med Idahoe 7, Rakau, Sabro og Cashmere			
Alefarm Stout 4,2 % 44 cl		kr.	79
Ante Meridiem har noter af friskristet kaffe og kakao på næsen. Kombinationen af komplekse malte giver en utrolig dybde af aromaer, der fremhæver kaffe, mørk chokolade, cashew og karamel.			
San Miguel 5,4 % 33 cl		kr.	65
Denne lyse og klare pilsner har et fint hvidt skum. Duften er ren og har fine nuancer af korn og brød.			
Rochefort Trappist 6 7,5% 33 cl.		kr.	79
Rochefort 6 er den "lette" lillebror i trekløveren fra dette meget lukkede trappistbryggeri i det sydlige Belgien. Som sine to stærkere brødre, bærer Rochefort 6 den karakteristiske smag fra den gærstreng der bruges på dette bryggeri, samtidig har den en lettere og mere frugtig karakter.			
Rochefort Trappist 8 9,2% 33 cl.		kr.	89
Denne nøddebrune belgiske øl har et fint rødligt skær. Skummet er cremet og holder flot og længe i glasset. En øl med mange lag i både duft og smag. Tydelige frugtaromaer som eksempelvis blommer, rosiner og tørrede abrikoser. Malten giver nuancer af karamel, nødder, kandis og brun farin. Selvom øllen har flere sødlige nuancer, har øllen en fin tør afslutning. Alkoholen giver varme, kompleksitet og giver flot modspil til de tunge og komplekse smage.			
Rochefort Trappist 10 11,3 % 33 cl.		kr.	109
Når du får fingrene i en Rochefort 10, og hælder den op i glasset, vil et godt tip være at vente 15 min. Før du smager på den – for så kan du opleve et sandt smagsbombardement, hvor tonerne af blomme, abrikos, solbær og rosin virkelig kommer til udtryk. Farven på øllen er en flot mørk rødbrun farve, og skummet er tæt og beigefarvet.			



Restaurant

Carl Nielsen

Trappist Westmalle Dubble 7 % 33 cl kr. 89

Selve Westmalle Dubbel har en mørk rødlig farve, der giver et flot og cremet skum, som leder over i duften af de frugtrige toner, hvor du med lethed kan dufte dadel, og at den er letmaltet, du kan opleve nuancer af rosin, banan og passionsfrugt, som er med til at give en prikkende, rund og fyldig fornemmelse i munde

Hoegaarden Wit 4,9 % 25 cl kr. 59

Hoegaarden Wit Blanche er en ægte belgisk hvedeøl. Den har en kompleks og meget unik brygproces, hvor øllen først er overgæret og derefter eftergæret på flasken. Denne Wit Blanche har en enestående smag af sursød øl med en let bitterhed, et krydret strejf af koriander og appelsinnoter

Boon Mariage Parfait Geuze 8% ABV 37,5cl kr. 89

Boon Geuze Mariage Parfait består af 95% mild lambic, i alderen mindst tre år og specielt reserveret til dette formål, og 5% ung lambic. Sidstnævnte giver de fermenterbare sukkerarter og vilde gær.

Saison Dupont 6,5 % 33 cl kr. 59

Saison blev oprindeligt brygget på de små bondegårdsbryggerier med det formål at være en lækende drik til det varme høstarbejde. Saison Dupont betragtes som "mor" til alle saison øl. Den er brygget siden 1844. Det er en halmfarvet øl med en bitter smag og en meget fin aroma, der dufter af friskbagt brød, esteriske noter af citrus og krydderier. Øllen ligger i tøn timer i ca 6 måneder og er fyldig og maltet.

Barley Wine, Emelisse 12 % kr. 89

En ristet chokolade/kaffe alkohol eksplosion til øldrikkeren, der går efter kvalitet. Barley wine er øllets svar på portvin.

Øl uden alkohol

1664 Kronenburg Blanc kr. 45,-

Smag af forfriskende hvedeøl. Øllet fremstår uklart og hvidgyldent med et friskt syrligt bid en herlig duft af citrus og sødlig frugtighed

Carlsberg Nordic Pilsner 0,0% kr. 45,-

En lækker alkoholfri udgave af den velkendte Ale med en sød lækende fylde

Svaneke Don't worry brown ale 0,5 % kr. 48,-

Overgæret, mahognifarvet, saftig og skummende øl. Smag af udsøgte malttyper med nuancer af frugt, sorte og humle. En mild, mørkere og frugtig Ale.

Brooklyn Special Effects 0,4 % kr. 45,-



Restaurant

Carl Nielsen

Special Effects er fremstillet ved stopning af gæring og efterfølgende tørhumlet med amerikanske humlesorter. Special Effects kendetegnes ved en klar kobberbrun skumkrone og underspillet humleduft af tropiske frugter og citrus.

Vand / Saft

San Pellegrino 50 cl	kr.	49,-
Acqua Panna 50 cl	kr.	49,-
Coca Cola	kr.	35,-
Coca Cola Zero	kr.	35,-
Søbogaard - hyldeblomst	kr.	35,-
Naturfrisk – hyldebrus	kr.	35,-
Naturfrisk – appelsinbrus	kr.	35,-
Æblemost	kr.	39,-

Vores øl og vandkort er desværre ikke fuldkomment endnu. Vi leder efter spændende leverandører

Kaffe & avec

Americano		kr.	40
Espresso		kr.	30
Espresso Dobbelt		kr.	40
Cappucino		kr.	45
The udvalg fra Perchs		kr.	40
Grappa Pregiosa 2,5 cl		kr.	125
A.E. Dor Rara FME Champagne VSOP 12 år	2,5 cl	kr.	125
Albare Grande champagne	2,5 cl	kr.	175
XO-Vieille Fine champagne 25 år	2,5 cl	kr.	195
Baily 2,5 cl		kr.	69
Zacapa rom 23 år	2,5 cl	kr.	95
Zacapa rom XO	2,5 cl	kr.	155

Champagne

Flaske/glas

Philippe de Nantheuil Brut	kr. 595 / 125
Philippe Prié, Rosé Brut	kr. 695 / 140
Philippe Prié, Brut Tradition MG	kr. 1.395
Phillipe Costa oveture	kr. 695
Phillipe Costa – Blanc de Blanc	kr. 795
Cuvee Victor Vintage 2012 – kompleksitet i sin reneste form	kr. 995 / 250
Angel Champagne NV Rosé	kr. 2.500
Dom Perignon, Moët & Chandon	kr. 2.200
Dom Perignon, "Edition – Lady Gaga"	kr. 2.995
Louis Roederer Christal 2012	kr. 2.995

Rosé vin

Château d'Esclans, Whispering Angel, Côtes de Provence	kr. 595 / 125
Château d'Esclans Whispering Angel, Côtes de Provence MG	kr. 1.295
Château d'Esclans, Garrus, Côtes de Provence	kr. 1.995
"Verdens dyreste rosavin" – En magisk oplevelse !	

Hvide vine på glas

"Urban Riesling", Nik Weis Mosel	kr. 375 / 100
Pinot Gris "Stratum", Waipara, New Zealand	kr. 395 / 120
Chablis, Domaine de l'Enclos	kr. 595 / 130
Sancerre "D'Antan" Henri Bourgeois Loire	kr. 795 / 175
Paladis Chardonnay – Monumente	kr. 495 / 150

Røde Vine på glas

PSI, Ribera del Duero	kr. 695 / 165
Barolo "La Pieve" Marziano Abbona, Piemonte	kr. 695 / 165
Bolgheri "Dalleo"	kr. 595 / 145

Portvin

"Otima" 10 YO Tawny, Warre's 50 cl	kr. 495 / 95
Warre's Late Bottled Vintage 2008	kr. 595

Dessert vin

Riesling Auslese, Riffel, Rhenhessen, Tyskland 37,5 cl kr. 395 / 140

Hvidvin

Østrig

2015 Grüner Veltliner "Schenkenbichl" kr. 695

2020 Riesling – Kampal – Ried Loiserberg kr. 595

Frankrig

2011 Riesling Grossi Laüe, Familie Hugel, Alsace kr. 895

2016 Sancerre "D'Antan", Henri Bourgeois, Loire kr. 795

2018 Chablis 1. Cru "Vaulorent", Domaine Fèvre & Fèvre, Bourgogne kr. 795

2018 Chassagne-Montrachet 1. Cru "Les Embrazées" kr. 1.195

Domaine Vincent & Sophie Morey, Bourgogne

2017 Puligny-Montrachet 1. Cru "La Garenne" Domaine Louis Jadot kr. 1.495

USA

2016 Sauvignon Blanc "Aveta" Stag's Leap Wine Cellars, Napa Valley kr. 750

2017 "Karia" Chardonnay, Stag's Leap Wine Cellars, Napa Valley kr. 795

Italien

Etna Bianco – Lenza di Munti kr. 595

New Zealand

Clos Henri, Sauvignon Blanc, Marlborough 2018 kr. 695

Rødvin

Frankrig

2013 Volnay 1. Cru "Les Santenots", Domaine Thierry Glanteney kr. 795

2017 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, Domaine Henri Magnien kr. 850

2018 Gevrey-Chambertin "Clos Villages", Domaine Livera kr. 1.095

2016 Château le Boscq Cru Bourgeois, Saint Estéphe	kr. 695
2017 Château Haut-Bages Libéral 5. Cru Classé, Pauillac	kr. 895
2017 Château Durfort-Vivens 2. Cru Classé, Margaux	kr. 1.095
2018 Chambolle-Musigny, Louis Jadot, Bourgogne	kr. 1.095

Italien

2015 Amarone della Valpolicella Classico, Zenato	kr. 750
2016 Amarone Della valpolicella castagnedi selezione	kr. 795
2018 Brunello Campinovi	kr. 695

Spanien

2018 Flor de Pingus, Peter Sisseck, Ribera del Duero	kr. 1.795
2018 Aalto, Ribera del Duero	kr. 895
2018 Aalto, Ribera del Duero MG	kr. 1.895

USA

2019 Black Stallion, Pinot Noir, Californien, Napa Valley	kr. 995
---	---------