
Små Retter

A1.Nøddemix	29,-
A2.Grillede edemamme bønner	45,-
Serveres med lemon, havsalt & Soya	
A3.Hjemlaved Forårsruller med kylling.....	45,-
Tang, grøntsager, forskellige krydderier 2stk	
A4.Dumplings med kylling	45,-
serveres & ponzu soya 4stk	
A5.Grillet- Kyllingekødboller & teriyaki	55,-
A6.Grillet oksepyd	59,-
Marineret i østerssauce og krydderier2tk	
A7.Laksespyd	55,-
Marineret i havsalt, risvin & soya. Serveres med citron 2stk	
A8.Osteplatte.....	99,-
6 forskellige slags ost(12 stk) & brød	
A9.Salat med grillet blomkål	95,-
frisk sprød salat med tomat, cornicioner, radiser, avocado, sennepdressing mm.	
A10.Salat med 2stk grillet Kyllingekødboller.....	99,-
Frisk sprød salat med tomat, cornicioner, radiser, avocado, sennepdressing mm.	
A11.Sortfodsskinke	59,-
Den bedste skinke i verden fra IBERICO	
A12.Tempurarejer 4 stk	55,-
Serveres med sesamdressing	
A13.Dessert	35,-
Spørg tjeneren	

3-Retters menu

1. Ret – Rispirruller

3 stk. med kylling, salat, agurk,
avocado med hjemmelavet sauce.

3 stk. med laks, salat, agurk, avocado
med ponzu sauce.

∞

2. Ret – Oksemørbrad

Oksemørbrad på bræt, anrettet med
brøndkarse,
hjemmelavet bearnaise og krydret
kartoffelbåde.

∞

3. Ret – Dessert

Vælg mellem Creme Brulée eller
Chokoladekage.

∞

Pr. Person: 329,-

Luksus Tapas

6 Forskellige oste, 5 Forskellige pølser, 2 forskellige patéer, serranoskinke, sortfodsskinke, lomoskinke, hjemmelavet rød pesto, aioli, oliven, cornichoner, mini peber med ost og semidried tomater artiskokhjerter, serveres med 3 forskellige slags hjemmebagte brød.

∞

Vælg mellem Creme Brulée eller Chokoladekage til dessert.

Pr. Person: 229,-

Fusion tapas

6 Forskellige oste, 5 Forskellige pølser,
2 forskellige patéer, serranoskinke, lomoskinke, sortfodsskinke,
hjemmelavet rød pesto, aioli, oliven,
cornichoner, artiskokjerter,
- varme snacks -

**Tempurareje, Grillet Kyllingekødboller, Grillede blomkål med ponzu soya
og Dumpling.**

serveres med Friskbagt brød og økologisk rugbrød.

Vælg mellem Creme Brulée eller Chokoladekage til dessert

Pr. Person: 259,-

Sodavand

Coca Cola	35,-
Coca Cola Zero	35,-
Fanta	35,-
San Pellegrino	35,-

Vand

Aqua Panna	35,-
Juice	35,-

Kaffe & Te

Sort kaffe	35,-
Espresso	35,-
Cappuccino	35,-
Café Latte	35,-
Irish Coffee	75,-
Te	29,-

Øl

Tuborg Classic	38,-
Carlsberg	38,-
Sapporo, Japansk øl	45,-

Cocktail/Drinks

Gin & Tonic	75,-
Mojito	95,-
Espresso Matini	95,-

Vinkort

Årgang	Mousserende	Flaske
N/V	Dignitat, Brut, Cava, Catalonien, Spanien. <i>Frisk, tør og mineralsk cava, som byder på modne pære og æbler i næsen. I smagen er den sprød og frugtig med lang og behagelig eftersmag.</i>	399,-
N/V	Dignitat, Semi Seco, Cava, Catalonien, Spanien. <i>En frugtig og saftspændt Cava, der er i perfekt balance mellem en stor, moden blødhed med en velafbalanceret druesødme og en god friskhed</i>	399,-
N/V	Dignitat, Rosé, Cava, Catalonien, Spanien. <i>Masser af røde bær med lækende hindbær og jordbær i smagen. Let fedme med en lækker frugtig finish. Genial ledsager til tapas.</i>	399,-
N/V	Cattier – Champagne – Brut – Frankrig <i>Duften byder på friske noter af abrikos, fersken og modne pærer. I munden er den frisk og frugtig med et touch af ribs og ristet rugbrød.</i>	599,-
Årgang		Rosé
Flaske		
2019	Dignitat – Rosé – Catalonien – Spanien <i>Frugtig, flot og forførende rosé fra Spanien. Duften er som at gå en tur i en frugtplantage og i smagen vælter det op af glasset med kirsebær og jordbær.</i>	329,-
2019	La Balade – Cotes du Rhone – Frankrig <i>Uimodståelig rosé fra Sydfranske La Balade. Delikate og raffinerede noter af skovjordsbær. En Rosé for alle, men især dem, der kan lide et rent, ærligt og saftigt udtryk.</i>	349,-
2018	Moulin La Rouque – Rosé – Bandol – Frankrig <i>Denne rosé byder sig til, med en lækker, intens næse, frisk fersken, hindbær og melon. Samtidig er den fyldig i smagen og frugtig med en lang og vedholdende eftersmag.</i>	399,-

Vinkort

Årgang		Hvidvin
	Flaske	
2015	Rock Ferry – Sauvignon Blanc – Marlborough – New Zealand <i>Sommersol og livsglæde på 100% økologiske sauvignon blanc druer. En smuk vibrerende tropisk frugt som hovedtone i smagen med hylde i næsen.</i>	399,-
2017	Smoking Loon – Chardonnay – Californien – USA <i>Frisk, sprød og fyldig Chardonnay fra Napa Valley i Californien. Tydelige noter af melon, pære og citrus. Masser af eksotiske noter i eftersmagen.</i>	399,-
2019	Croix St. Laurent – Sauvignon Blanc – Sancerre – Frankrig <i>Her en skøn, frisk og sprød Sancerre på 100% Sauvignon Blanc. Masser af hyldeblomst og mineralitet i smagen. I næsen herlige eksotiske noter.</i>	479,-
2018	Garnier & Fils – Chardonnay – Chablis – Frankrig <i>Sprød Chablis fra det lille familiehus, Garnier. Vinen er tør, mineralsk og citrusset i duften. Herlig Chardonnay-smørfedme og balance i smagen.</i>	499,-
2017	Domaine Zinck – Pinot Gris – Alsace – Frankrig <i>Noterne er krydrede, let urtet og meget elegant. I smagen noter af hvide blomster og eksotiske frugter, super balanceret aromaprofil. Genial madvin!</i>	449,-
2016	Jacques Prieur – Chardonnay – Bourgogne – Frankrig <i>En af Bourgognes absolute bedste producenters intro Chardonnay. Enorm fedme som balanceres flot af syre og frugt, det her er toplækker vin!</i>	699,-
2018	Jakob Jung – Riesling – Rheingau – Tyskland <i>Bum! Et brag af en riesling fra Rheingau, som er læskende, frisk og topscore på letdrikkelighed. Ægte terroir-riesling med et ultraharmonisk forhold mellem syre og sødme.</i>	399,-
2019	Segrel Ambar – Albarino – Rias Baixas – Spanien <i>Knivskarp mineralsk Albariño pakket med friskrevet citronskal, grapefrugt, kridt og ferskenblomster i næsen. Masser af eksotiske noter i smagen.</i>	459,-
2019	Dignitat – Grenache Blanc – Catalonien – Spanien <i>Denne herlige vin er utrolig let at drikke, nogen vil endda kalde det for farligt nemt! Duften og smagen byder på gule æbler, citrus, pære og blomster.</i>	329,-
2018	Zorzettig – Pinot Grigio – Friuli – Italien <i>Sprød og lækker Pinot Grigio. Super aromatisk og forfriskende. Noter af melon, blomster, pære og ananas. Et enkelt glas, og så drømmer du om varme himmelstrøg!</i>	399,-

Vinkort

Årgang		Rødvin
	Flaske	
2018	Smoking Loon – Pinot Noir – Californien – USA <i>Virkelig lækker californisk Pinot Noir i ukompliceret stil med bløde noter af kirsebær og skovjordsbær. En ægte pleaser som fornøjer fra start til slut.</i>	399,-
2016	Smoking Loon – Zinfandel – Californien – USA <i>Komplekse aromaer af figen, brombær, mørke kirsebær og lakrids. Smagen er domineret af sollune bær, mørke blomster og rank, frisk syre. 10 måneder på fad.</i>	399,-
2015	Two Vintners – Zinfandel – Washington State – USA <i>Måske er Washington State stedet, hvor Zinfandel har det bedst. Masser af saftig frugt, røde bær og krydderier. Kun 400 små kasser produceret i denne årgang. Alkohol:16.8%</i>	599,-
2016	Harewood Estate – Shiraz – Great Southern – Australien <i>Dybde, finesse og kærlighed! Næsen er typisk for Shiraz, mørk og krydret. Men en frugtig og bærdomineret smag som balancere det hele så smukt.</i>	479,-
2015	Monte Faustino –Amarone-- Veneto – Italien(Byens bedste Amarone!) <i>Duften er kraftig og powerfuld og komplementerer smagen, som er tør og Sødmefyldt, kraftig og kompleks. En vin med masser af nuancer. Druerne tørres først 4-5mdr. Derefter lagres vinen i barriques i 36måneder og slut 12måneder på flaske før salg.</i>	799,-
2017	Antiche Terre – Ripasso – Veneto – Italien <i>Saftig, sødmefuld frugt med noter af sveskeblomster og kirsebær, kakao og espresso og lidt tobak i finalen. Elegant, kompleks og harmonisk.</i>	379,-
2016	Antiche Terre – Amarone – Veneto – Italien <i>Fuldblodsamarone med alt der høre til! Komplex og pakket med tæt, sødmefuld frugt samt et væld af nuancer. Ligepræcis som en Amarone skal være!</i>	599,-
2009	Svoltacarrozze – Sangiovese / Cabernet Sauvignon – Toscana – Italien <i>Når Toscana er bedst, er den alt det bedste fra Italien på flaske, sådan er denne her! Klassisk, høj kvalitet, balanceret tanniner og en lang dejlig finish.. NATURVIN!</i>	459,-
2018	Pescarpa – Primitivo – Puglia – Italien <i>Pescarpa, på den populære Primitivo-drue, kommer fra Puglia - hælen af Italien. Og det er her det sner! Pakket til randen med frugt, velsmag, sødme og balance.</i>	379,-
2014	Querceta – Sangiovese – Brunello di Montalcino – Italien <i>Top-Brunello fra Querceta. En kraftig men yderst elegant udgave af deres Brunello. Kan du lide Brunello, eller blot Sangiovese – Er det her et must try!</i>	699,-

2017 Carlo Revello – Barbera d’Alba – Piemonte – Italien 459,-
*Saftig Barbera fra Piemonte som har lagret 12 måneder på fad.
Vinmagerens egne noter: Personlig, prægtig og perfekt.*

2015 * La Spinetta – Barbaresco – Piemonte – Italien *999
*Italiens konge, Barbaresco... Et brag af en vin, med masser af tanniner og bær.
Moderne Barbaresco som er drikbart så snart toppen bliver taget af.*

Årgang

Rødvin

Flaske


2015 Le Strette – Barolo – Black Label – Piemonte – Italien 699,-
*32 måneder på store fade - Noterne er af kirsebær, moreller, blommer og kaffe danser
flot op af glasset sammen med krydderier. Elegance, power og lækkerhed i et glas!*

2017 Daniel Rion – Pinot Noir – Bourgogne – Frankrig 499,-
*Profilen er koldgærede vine med finesse i metermål og den der helt særlige
saftighed, som nærmest må ligge i vinmagerens gener. Toplækker intro Bourgogne.*

2016 *. Daniel Rion – Echezeaux – Bourgogne – Frankrig *1999
*Euforisk Echezeaux Grand Cru. Rions flagskib - og dét siger ikke så lidt. Bred og fyldig mund,
med dybde og tyngde, men uden nogensinde at miste renheden og elegancen.*

2017 La Tour Coste – Cotes du Rhone - Frankrig 379,-
*De allerbedste Côtes du Rhône opfanger i en slurk en stemning af kølig-mørk frugt,
delikat urtethed og saftig ukompliceret frugt. La Tour Coste producere er præcist sådan en.*

2017 Pezat – Merlot/Cabernet Sauvignon – Bordeaux – Frankrig 429,-
*Kraftig Bordeaux med lune noter af solbær fra Cabernet’ druen, som bliver
bakket godt op af tørstof og syre som gør dette til et ideelt valg til bøffen*


 2017 Alan Jaume – Chateaneuf du Pape – Frankrig (93 points Robert Parker) 599,-
*Uimodståelig tiltrækkende Chateaneuf du Pape på økologiske druer fra Domaine Grand
Veneur. I den nordlige del af Chateaneuf du pape hvor Alan Jaume familien har dyrket vin
siden 1826. Bærdomineret hele vejen igennem med masser af power! Elegant og blød med
duft og smag af røde frugter,peber,blommer. Mellemfyldig, frisk og charmerende frugtsyre.*

2016 Domaine Labruyere – Bourgogne – Pinot Noir – Frankrig 599,-
*Top Bourgogne fra monsterhuset Jacques Prieur / Domaine Labruyere.
Kan du lide Pinot Noir, SKAL du smage det her!*

2015 Eminent-Chateau d`Agel- Minervois-Frankrig 329,-
*Eminent fra vingården Chateau d` Agel i Minervois i Frankrig, har en klar, dyb og rød farve.
med stænk af lilla. Dejligt og blød med duft og smag af røde frugter,peber,blommer.*

2014	Bodegas Mattaradonda – Tempranillo – Toro – Spanien	449,-
	<i>Denne vin er lavet på Tempranillo-stokke med en alder mellem 15 og 25 år. Vinen er powerfuld som en tyr, så hvis du er til kraftige vine, skal du vælge denne.</i>	
2015	Finca dela Rica – Tempranillo – Rioja – Spanien	399,-
	<i>Her en fin kompot af blåbær og boysenbær i næsen, lidt lakrids, mørk frugt og vanilje i smagen. En selvskevren vin til tapas, med en yderst juicy afslutning.</i>	
 2016	Solá Classic – Grenache/Carignan – Priorat – Spanien	479,-
	<i>Udtryksfuld med masser af moden frugt og knald på de fine kirsebæraromaer. 6 måneder på egetræsfade – En magtfuld vin i perfekt balance.</i>	
 2018	Dominio de Pingus – PSI – Ribera del Duero – Spanien	799,-
	<i>PSI er et mesterværk af danske Peter Sisseck. Kongen af spansk vin. En vin der emmer af storhed, kvalitet og stor smag.</i>	
2018 *	Dominio de Pingus – Flor de Pingus – Spanien	*1999
	<i>Peter Sisseck's anden vin af høj, høj klasse! Her er masser af blomster og vilde krydrede urter, som legesygt danser med de generøse varme krydderier fra fadene.</i>	
2016	Lagarde – Malbec – Mendoza – Argentina	429,-
	<i>Bøfvin med stort B! Argentinas store drue er mere gavmild end nogensinde. Lavet på 100% Malbec - Ekstrem koncentreret og tæt frugt fra oldgamle stokke.</i>	
2018	Vistamar – Carmenere – Central Valley – Chile	399,-
	<i>En vin med masser af tæt, saftig blommefrugt, syltede brombær, lidt vanilje og frisk espresso. Elegant og saftig chilener, der viser flotte kølige tendenser.</i>	

Årgang	Dessert	Flaske
10 Års.	Dalva – Tawny – Portvin	499,-
	<i>10 års tawny fra Dalva med karakter - Fyldig, fed og med aroma af hasselnødder, figner og appelsinskal. Du vil ikke blive skuffet!</i>	
1991	Dalva – Colheita – Portugal	699,-
	<i>Årgangs tawny fra 1991. Over 20 års langsom udvikling på træfade har skabt en fuldstændig harmonisk og virkelig finessepræget portvin. Kraftfuld og masser af elegance!</i>	
2013	Dalva – Late Bottled Vintage – Portugal	449,-
	<i>Yderst elegant med masser af sødme og fedme. Læssevis af brombær, solbær og figner. Pragteksempel på en yderst vellykket LBV, der snildt kunne forveksles med en Vintage.</i>	
N/V	Val D'Oca – Moscato d'Asti – Italien	399,-
	<i>Sprød, perlende, muskatduftende og proppet med italiensk charme. En seriøs sommerlæsker som alle kan lide!</i>	

 = Økologisk
N/V = Non Vintage
*=Kun på flaske

