

---

---

## Vores køkken:

---

---



### Platterne

Vi tilbyder platter med charcuterie eller ost, hver for sig eller i skøn blanding. Vi forsøger at vælge noget der passer godt til den vin du har valgt!

<b>Den lille</b> , med 3 forskellige slags ost og/eller kød	105,-
<b>Den mellem</b> , med 5 forskellige slags ost og/eller kød	135,-
<b>Den store</b> , med 7 forskellige slags ost/eller og kød	155,-
<b>Mangalica skinke</b> , 1 lille tallerken med brød	125,-
<b>Bresaola</b> , okseinderlår med parmesan og olivenolie	85,-

**Burratta**, dansk, økologisk friskost med olivenolie, basilikum og friske tomater, samt brød til 75,-

Sig meget gerne til hvis der er noget du ikke tåler eller bryder dig om inden vi sammensætter platten.

Platterne serveres med dejlig olivenolie fra Priorat i Spanien samt 1 brødkurv pr. servering. Godt og økologisk!  
Ekstra brødkurv kan tilkøbes for 25,-



### Fisken

**Sardiner** i olivenolie fra Pinhais i Portugal.  
**Krydrede sardiner** i olivenolie fra Pinhais i Portugal.  
**Tunfilet** i jomfruolivenolie, stangfanget i Atlanterhavet.  
**Makrelfilet** i krydret olivenolie fra Pinhais i Portugal.  
Med sort peber og en lille smule chili.

Alle dåserne serveres med ristet rugbrød, citron og mayonnaise. 75,-

### Til den søde tand

Bare Brownie	35,-
Niepoort Tawny og brownie	85,-
Niepoort 10 years White Port og Grubeost 🍷	125,-



### De lune

**Croque Vinøs**, vores udgave af en lækker toast 75,-  
Bayonneskinke, lagret Meule du Jura (ost) og estragonsennep  
**Vegetartoast**, Gedeost, tomat og grøn pesto 75,-

### Tarte Vinøs

Kender du *Flammkuchen* eller *Tarte Flambee*? Det er en over 200 år gammel tysk/fransk opskrift fra Alsace, Pfalz og Baden. En sprød bund med hvid creme som vi laver i disse variationer:

**Den traditionelle** - med røget bacon i tern og rødløg 65,-  
**Den vegetariske** - med gedeost, porrer og tomater 65,-  
**Den med fisken** - laks, rødløg og rucicola 70,-  
**Den søde** - med gedeost, honning og valnødder 65,-



Alt efter hvilken Tarte Vinøs du vælger, kan du prøve fx en frisk Riesling, Grüner Veltliner eller en mere fyldig Chardonnay - eller måske en let rødvin?. Syren i cremen og toppingen på en Tarte Vinøs passer perfekt til et køligt glas vin - hvad bliver din favorit?



### Snacks

Saltede marcona-mandler fra Spanien 40,-  
Grønne & Sorte oliven fra Frankrig 35,-  
Chips med Sort trøffel, Olivenolie eller Pimenton 30,-

### #klimatosse

Vi arbejder altid på at være lidt mere #klimatosede - det betyder, at vi har fokus på at vælge bæredygtig mad og vin - vi har ikke sat mål på indsatsen, da det af og til er bedre at servere noget hvor bonden har været omhyggelig med at passe på naturen og der er lidt kortere transport. Og du kan altid se i menukortet om det er økologiske, biodynamiske eller naturvine, der er på kortet.

---

**Køkkenet lukker kl. 21.00 alle dage**

---

---

---

## Flights to Heaven

---

---



---

### HVID - RIESLING FLIGHT

---



2015 Van Volxem Saar Riesling 

2016 Van Volxem Rotschiefer 

2016 Van Volxem Alte Reben Riesling 

---

3 x 6 cl. - Kr. 150,-

---

---

### RØD - PINOT NOIR FLIGHT

---



2017 Louis Latour Marsannay Rouge

2016 Babich Family Estates Headwaters Organic, New Zealand 

2016 Rebholz Spätburgunder Trocken Tradition 

---

3 x 6 cl. - Kr. 200,-

---

---

### HVID - CHARDONNAY FLIGHT

---



2017 Louis Latour Bourgogne Blanc, Frankrig

2015 Domaine Eden Chardonnay

2016 Yarra Yering White No.1

---

3 x 6 cl. - Kr. 200,-

---

---

### RØD - CABERNET SAUVIGNON FLIGHT

---



2015 Château Les Barrailots Margaux

2012 Montepeloso Gabbro BD 93 point Robert Parker

2013 Silverado Vineyards Stag's Leap 93 point Decanter

---

3 x 6 cl. - Kr. 250,-

---

---

Hos Vinøs  
inddeler vi vores  
vine i forskellige  
kategorier.  
Dem har vi  
matchet med vores  
lækre kød og oste.  
Spørg i baren hvis  
du vil vide mere  
om konceptet.

---



---

---

## Månedens Vine i Februar

---

---



*I februar serverer vi selvfølgelig vin fra Sydafrika.  
Vi har fundet et par dejlige frugtdominerede vine - en tør og  
sprød Chenin Blanc samt en lækker og saftig Syrah.*

*Vinene er fra Bellingham i Franschoek, som har vundet  
Ethical Environmental Award.*

*Og så bærer de mærket 'Integrity and Sustainability' -  
den officielle registrering af bæredygtighed.*



### **2018 Pear Tree White Chenin Blanc,**

**WO Franschoek, Sydafrika B**

Her er en markant og lækker cremet hvidvin, der viser en  
flot balance. Sprød og lækker hvidvin med en perfekt  
balanceret cremet fornemmelse. Fyldt med tropisk frugt og  
honningmelon og perfekt afsluttet af fint integreret vanilje  
fra fadet og lækre krydderier. En indbydende vin  
med stor balance og friskhed.

\*\*\*\* 5 stjerner i VinAvisen

**Kun 75,- pr. glas / 285,- pr. flaske**



### **2017 Big Oak Shiraz, Western Cape, Sydafrika B**

Efter gæring modnes druerne i 9 måneder på egetræsfade.  
Op af glasset strømmer intense noter af mørke bær, krydderier  
og sort peber. Her er en mediumfyldig og elegant vin med  
smag af saftige sorte og blå bær, mørk chokolade og krydderi.

Vinen har en fin struktur med flotte tanniner og en  
frugtrig afslutning, der bare bliver ved.

\*\*\*\* 5 stjerner i Winelab.

**Kun 75,- pr. glas / 285,- pr. flaske**

---

---

## Gode glas i Februar

---

---



### Vinene på glas!



#### Mousserende



**Castelblanc Organic Brut Nature, Penedes, Spanien Ø** 65,- 275,-  
Knastør Cava, der dog har noget fylde og en anelse frugtsødme. Fine bobler og mousse med aroma af melon, citron og hvide blomster. Tørheden er udtalt i smagen med citron, fersken og mariekiks. Vinen lagrer med bundfaldet i 29 måneder. Rund og venlig cava. 5 stjerner i Vinavisen.

**Velut Champagne NV, Premier Temps Brut, Montgueux, Frankrig BD** 95,- 550,-  
Rund, fyldig og letdrikkelig. Krydret og lidt karamelliseret duft af søde, modne efterårsæbler. Citrusmarineret mineralitet, salt med frisk og syrerig æblefrugt og rig med en insisterende vægt på tungen. En robust mund fornemmelse og en kraftfuld afslutning med lidt ristet brød og saltpastil. 91 Robert Parker point.



#### Hvide



**2018 Babich Family Estates Headwaters Organic Sauvignon Blanc, New Zealand Ø** 75,- 300,-  
Sart, lys og indbydende farve. I næsen er noter af blomster, citron, lime og appelsin. Citrusnoterne går igen i smagen og blandes med en god portion mineralitet. Sprød og lækker eftersmag med saftige grønne frugter og krydderier. Vinen lagrer to måneder med let bundfald og filtreres inden tapning. Decanter 90 point

**2015 Van Volxem - Saar Riesling, Mosel, Tyskland, B** 85,- 350,-  
Aromaen her er ekstremt livlig med både limeskal, fersken, mynte, hvid peber, hvedeøl og flint. Fornemmelsen af sødme er til stede fra aromaen, men vinen er på tungen tør, frisk og mineralsk med en imponerende præcision og fornem balance. Klassisk Mosel-Riesling på et højt og meget veludført niveau.



**2016 Van Volxem Rotschiefer Kabinett, Mosel, Tyskland Ø** 90,- 375,-  
Spontangæret. Meget aromatisk næse med nuancer af bl.a. grape, pærer, citrus, blomster og knuste sten. Denne kabinett har 12 gram restsukker, som giver vinen dejlig fylde og vægt. Fantastisk vibrerende syre og 92 point af James Suckling

**2015 Babich Family Estates Headwaters Organic Grüner Veltliner, New Zealand Ø** 75,- 300,-  
I duften mødes næsen først af hvide krydderier, herefter følger hints af stenfrugter og jasmin, som understøttes af en snert af flint og lime. I smagen fornemmes ligeledes stenfrugt, jasmin og lime. Vinen gærer på ståltanke og gamle egetræsfade inden aftapning.

**2016 Zinck Pinot Blanc, Alsace Ø** 75,- 300,-  
Denne Pinot Blanc er ren som nyfalden sne fra Philippes økologiske marker. 25 år gamle stokke på kalksten. Gule æbler, citronskal, hvid lilje og salvie. Philippe vandt Decanter International Award 2014.

**2018 Lambert Les Perriers Blanc, St-Cyr-en-Bourg, Loire, Frankrig Ø** 90,- 375,-  
Ren Chenin Blanc fra 65 år gamle vinstokke. En lieu-dit enkeltmarks vin dyrket på en ren kridtjord på kalksten. Gæret i 3-6 år gamle tøndes. Fin smag af asiatisk pære og Golden Delicious æbler, med antydninger af abrikos, kløver og lidt citrus. Finishen er ren Chenin Blanc, med frisk og inciterende syre.

**2018 Pear Tree White Chenin Blanc, WO Franschhoek, Sydafrika BD Månedens vin** 75,- 285,-  
Her er en markant og lækker cremet hvidvin, der viser en flot balance. Sprød og lækker hvidvin med en perfekt balanceret cremet fornemmelse. Fyldt med tropisk frugt og honningmelon og perfekt afsluttet af fint integreret vanilje fra fadet og lækre krydderier. En indbydende vin med stor balance og friskhed. 5 stjerner i VinAvisen

---

---

## Gode glas i Februar

---

---



### Vinene på glas!



#### Orange



**2017 Bat Berri, Bizkaiko Txakolina, Spanien** 🇪🇸 105,- 425,-  
100% Hondarrabi Zuri - har du smagt dén drue før? Normalerweise er det en let perlende og frisk hvidstype. Spontangæret, ufiltreret og med ultra-hands off-vinmageri. Mild, let tannisk, syrelækker og rund. Æbленoter, mandarin og citrus i næsen og dertil lidt grønne figner i munden.



#### Røde



**2016 Babich Family Estates Headwaters Organic Pinot Noir, New Zealand** 🇳🇿 95,- 390,-  
Duften er blød og lækker, en snart parfumeret, hvorefter følger noter af kirsebær, jordbær og lidt røgede noter. Smagen er mediumfyldig med stor intensitet og cremet struktur. Der er masser af røde frugter og saftig syre. Lækker og vedholdende eftersmag.

**2017 De Liella Frappato, IGP Terre Siciliane, Italien** 🇮🇹 75,- 300,-  
Frappato er en lokal siciliansk drue, der giver en saftig vin, der fremstår frisk og frugtig i næsen med florale noter og røde frugter. Aromaen har mediterrane urter og noter af røde bær og stenfrugter. En let og saftig rødvin, der er dyrket højt, i en kalkrig jord og det giver vinen en god syre. Smagen er elegant med venlige tanniner.

**2017 Barale Barbera Castle Single Vineyard, Barbera d'Alba** 🇮🇹 85,- 350,-  
Duften er karakteristisk af modne røde frugter og blommer og smagen frugtig med en let bitterhed á la mørk chokolade, der smelter sammen i en velafbalanceret helhed. Eftersmagen er tør og med en behagelig syre, der gør vinen læskende på trods af det seriøse udtryk.

**2016 Antiche Terre Ripasso, DOC Valpolicella, Italien** 🇮🇹 75,- 300,-  
Saftig, sødmefuld frugt med noter af sveske-blommer og kirsebær, et rygstød af bitterkakao og espresso og lidt tobak i finalen. En vin med kompleksitet, elegance og dybde, men også lidt moderne fedme og sødme ved hjælp af bl.a. små fade til lagringen.



**2017 Clos Bellane Cotes du Rhône Village, Frankrig** 🇫🇷 80,- 350,-  
Duft af solbær, hindbær, læder, sød lakrids, det hele krydret med noter af friskkværnet hvid peber og et strejf af sydfranske urter. På ganen komplimenteres det hele af en virkelig elegant og fin struktur.

**2015 Montepeloso A Quo, Maremme, Italien, BD** 95,- 395,-  
Dyrket på skråningerne, hvor vinene får uhørt mineralitet, nerve og liv på et helt andet niveau, hvor høstningen i øvrigt foregår 100% i hånden. De lerede, fossilerede jorde har han beplantet med både Sangiovese, Alicante, Montepulciano, Cabernet S og Marselan. Lagret 12 mdr. og 12 mdr. på flaske før frigivelse.

**2015 Cedar Rock Zinfandel, Californien, USA, BD** 75,- 285,-  
Saftig, let, mere elegant og frugtbåren end de fleste Zinfandels. Aroma og smag af brombær, modne jordbær og hindbær, peber og krydderier. Fyldig vin med en flot langt finish. Kåret som 'sustainable winery of the year' i 2017 på International Wine Competition New York. 5 stjerner i Flaskehalsen.

**2017 Big Oak Shiraz, Western Cape, Sydafrika BD** 75,- 285,-  
**Månedens vin**

Efter gæring modnes druerne i 9 måneder på egetræsfade. Op af glasset strømmer intense noter af mørke bær, krydderier og sort peber. Her er en mediumfyldig og elegant vin med smag af saftige sorte og blå bær, mørk chokolade og krydderi. Vinen har en fin struktur med flotte tanniner og en frugtrig afslutning, der bare bliver ved. Winelab 5 stjerner.

**2015 Château Tour Calon, Montagne Saint-Emilion** 🇫🇷 90,- 375,-  
Intense florale og frugtrige noter af røde roser, kirsebær, modne blommer og hindbær. Smagen er fyldig og moden. Duftnoterne suppleres af et let strejf af vanilje, chokolade og lidt cigarkasse fra fadlagringen. Flot balance med elegante og velintegrerede tanniner og lang smag. 5 stjerner i Vinavisen

**2015 Fratelli Barale Barolo Vendemmia, Piemonte, Italien** 🇮🇹 135,- 525,-  
Arketyrisk Barolo-aroma med nuancer af bl.a. jordbær, roser, mentol og tjære. Smagen er ligeledes helt klassisk for området med flot balance i den elegante røde frugt, hvor Nebbiolo-druens markante tanniner er fornemt tæmmet.

---

---

## Andet

---

---



### Øl

Øl på fad fra Kronenbourg og Brooklyn Brewery samt en enkelt økologisk pilsner på flaske. Vi har naturligvis også en alkoholfri. Friskt og godt!

	Lille	Stor
1664 Kronenbourg Blanc	35,-	65,-
Brooklyn East IPA	35,-	65,-
Brooklyn Lager	35,-	65,-
Tuborg Classic, 40 cl på fad	45,-	
Nordic, alkoholfri, 33 cl.	40,-	
Tuborg RÅ på flaske, 33 cl.	40,-	

Fairtrade-  
kaffe!



	Lille	Stor
<b>KAFFE OG TE </b>		
Kaffe - stempelkande med friskmalede bønner, mælk og sukker	40,-	70,-

	Single	Db.
Espresso	20,-	25,-
Americano	25,-	30,-
Cortado	25,-	30,-
Latte	35,-	40,-
Cappucino	35,-	40,-

Te, Emeyu, 4 varianter	Kop	30,-
------------------------	-----	------



### Sodavand

Dansk producerede, økologiske sodavand uden alt det kunstige, bare med ekstra meget saft. INGEN kunstige aromaer, tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler. 25 cl.

Sodavand, Lemon	30,-
Sodavand, Hindbær	30,-
Sodavand, Rabarber	30,-
Sodavand, Ginger Beer	30,-
Sodavand, Coca Cola og Coca Cola Zero 25 cl	30,-

### DRUEMOST

D'Uva Chardonnay	40,-
D'Uva Chardonnay med Spirulina	40,-
D'Uva Chardonnay med Habanero	40,-
D'Uva Merlot	40,-

Ekstra kande filtreret vand	15,-
Ekstra kande danskvand	25,-

= Økologisk = Biodynamisk = Natur = Vegansk