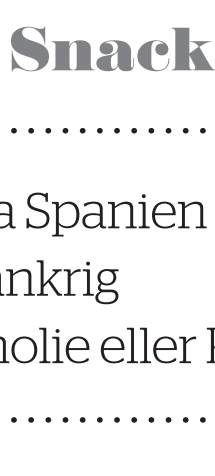


# Vores køkken:



## Snacks

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



## 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	115,-
<b>Den mellem</b> , med 5 forskellige slags ost og/eller kød	145,-
<b>Den store</b> , med 7 forskellige slags ost/eller og kød	165,-
<b>Sortfodsskinke</b> , 1 lille tallerken (ca. 50 g) med brød	125,-
1 stor tallerken (ca. 100 g) med brød	200,-
<b>Bresaola</b> , okseinderlår med parmesan og olivenolie	95,-

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

**Fisketallerken** med rimmet laks og ørredrogn, rosérejser med mayo og citron samt røget torsk med tangsalat - selvfølgelig med lækker brød til - perfekt til et dejligt glas hvidvin eller rosé! 145,-

<b>Sardiner</b> i olivenolie fra Pinhais i Portugal.	
<b>Krydrede sardiner</b> i olivenolie fra Pinhais i Portugal.	
<b>Tunfilet</b> i jomfruolivenolie, stangfanget i Atlanterhavet.	
<b>Ansjoser</b> i olivenolie, bæredygtigt fisket i Biscayen og let saltet.	
<b>Blåmuslinger</b> i escabeche - en lækker, let syrlig marinade.	
<b>Makrefilet</b> i krydret olivenolie fra Pinhais i Portugal, med sort peber og en lille smule chili.	

Alle dåserne serveres med godt brød, citron og mayonnaise 80,-



## De lune

<b>Croque Vinøs</b> , vores udgave af en lækker toast	75,-
Bayonneskinke, lagret Meule du Jura (ost) og estragonsennep	
<b>Vegetartoast</b> , 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:

<b>Den traditionelle</b> - med røget bacon i tern og rødløg	75,-
<b>Den vegetariske</b> - med gedeost, porrer og tomater	75,-
<b>Den søde</b> - med gedeost, løg og rucicola	75,-
<b>Den med fisken</b> - med gedeost, hønning og valnødder	70,-
<b>TILBUD</b> - Valgfri Tarte Vinøs med et glas tør Riesling	150,-

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?

**Det Varme Køkken åbner kl. 18.00 - Køkkenet lukker kl. 21.00**

# Månedens Vine i Oktober



*Tomelloso ligger i Castilla La Mancha 200 km. syd for Madrid. Vinmarkerne står her 650 meter over havets overflade, så de kolige nætter giver dejlig friskhed i vinen. "Sentir" føler økologisk for det, de gør og på flasken står der "Sentir es Ser - Ser es Sentir" (at føle er at være, at være er at føle)*



### 2019 Sentir Ecologico Blanco

En behagelig og let aromatisk mad-hvidvin med noter af grønt græs, æbler, lidt lime og en smule melon. Frisk og tør på samme tid.



### 2019 Sentir Ecologico Tinto

En frugtig og middelfyldig rødvin, som dufter af røde jordbær og hindbær med et lille urtet krydderi af laurbær og salvie. I smagen også lidt solbærbusk og frisk syre med en fast, men mild tannin.



### Medlemmer får et valgfrit Månedens Glas hver måned!

Meld dig ind i Vinøs' Medlemsklub og få et 'gratis' glas Månedens Vin hver måned!  
Hertil kommer rabatter på vin, mad og arrangementer.  
**Kun kr. 150,- pr. halvår!**

Spørg i baren eller læs mere på [vinos.dk](http://vinos.dk)

# Gode glas i Oktober

<b>Mousserende</b>		
<b>Can Vendrell Estate, Penedes, Spanien</b>	75,-	325,-
Frisk, ren og sprød Cava med fine, raffinerede bobler og charme. Aromaerne af æbler, citrus, tropisk gul frugt samt briòche fra flaskelagringen. Fyldig og rund smag med en anelse sødme til den saftige syre.		
<b>Armance B, Cremant de Loire, Frankrig</b>	85,-	375,-
Sprød mineralitet med de fineste bobler. Leflig frugt med duft af modne gule æbler og tørrede. God mundfylde og en smag med masser af nuancer og lag af grønne æbler. Minimal svovling til glæde for nydelsen.		
<b>Hvide</b>		
<b>2019 Luminary Sauvignon Blanc, Martinborough, New Zealand</b>	75,-	300,-
Klassisk Kiwi vin pakket med hyldeblomst, gule æbler, græs og stikkelsbær. På tungen let og frisk syre med en elegance og stor, frugtig smagsintensitet, med et rankt og mineralsk greb.		
<b>Wagner Stempel Riesling vom Porphy, Rheingau, Tyskland</b>	95,-	420,-
Porfyr er en vulkansk sten, der tilføjer vinen ekstra mineralitet. Intens med en flot blomstrende duft og en lille underliggende sødme af ananas og lidt vilde krydderier. Samtidig vismer vinen en stringent syre og det klassiske rieslingske snert af petroleum og mineralitet. 96 Parker point - skal smages!		
<b>2018 Hannes Bergdoll Kalmitt Kabinett, Pfalz, Tyskland</b>	90,-	375,-
Frisk, tør og sød på én og samme tid og fin balance! Intens og komplekse noter af fersken, aprikos og underliggende grønne noter med hint af mint og lime. I munden en spændende palette af sødme fuld frugt med en vibrerende syre. God mineralsk krop, lang eftersmag.		
<b>2018 Sentir Bianco, Castilla La Mancha, Spanien</b>	75,-	285,-
<b>Månedens vin</b>		
En behagelig og let aromatisk mad-hvidvin med noter af frøgræs, æbler, lidt lime og en smule melon. Frisk og tør på samme tid. I smagen finder vi æbler, citron, lidt grøn banan og mandler.		
<b>2018 Collini Novaresi Bianco, DOC</b>	75,-	285,-
Den lokale drue 'Erbaluce', har en flot aroma, med florale noter og en snert af gul frugt, stikkelsbær og fyrrenåle. 6 måneder 'sur-lie' giver god fylde til den mineralske, delikate og vedvarende smag.		
<b>2018 Ventisei Bianco, IGT Toscana, Italien</b>	80,-	325,-
Et lokalt blend af 4 druer, som er lagret på stål og brugte barriques. Alle druer er håndhøstet. Her er en ligelig aroma af pære, nectarin og småstøt. Smagen er pære, blomster og citrus og dejlig fylde.		
<b>2017 Farmstead Anderson Valley Chardonnay, Long Meadow Ranch, USA</b>	115,-	475,-
Ikke ulig en flot hvid bourgogne. Duften er fyldt med modne citrusfrugter, honningmelon, grønne æbler, vanilje og friske nødder. Fyldig smag af ananas og lime-skål, der toppes med kølig smør og østersminerale.		
<b>Rosé</b>		
<b>2019 El Picoteo Rosado, D.O. Almansa, Spanien</b>	75,-	285,-
Frisk, tør rosé med god harmoni mellem syre, fylde og dejlig smag af røde bær. Lavet på 100% Syrah fra kalkrige marker, der holder godt på de beskeden regnmængder, fra de køligst beliggende marker. Høstet ved nattetide for at bevare syre og frugtintensitet.		
<b>Orange</b>		
<b>2018 Enrosado, Garnacha Gris, Manchuelo DO, Spanien</b>	80,-	350,-
Mineralsk udtryk og smag af dejlige stenfrugter, gule blomster, abrikoser, citrus og en frisk lang eftersmag. Spontangæres i store amforer og 24 timers skinkontakt. Ingen sulfitter.		
<b>Røde</b>		
<b>2015 Domaine Cherrier AOC Sancerre, Frankrig</b>	110,-	475,-
Terroir drevet pinot noir. Næsen er fyldt med små røde skovbær, violer, græs, lader og kalk. I munden er der kølige røde kirsebær, både friske og tørrede. Den fine undergrund går rent igennem med noter af både flint, kridt og røg. Modning i ståltank og store fade		
<b>2019 Guimaro Vino Tinto VV, Ribeira Sacra, Spanien</b>	90,-	400,-
Mencia fra 40 år gamle stokke og vildgæret. Rene, rå og røde bær, krydderier og galicisk charme, krydret med sten og peber. Lette tanniner, saftig frugtsyre og en dejlig frugtig eftersmag. 92 point fra Senior Parker.		
<b>2015 Chianti Lo Sterpo Tenuto Vitereta, Chianti, Italien</b>	80,-	350,-
Molto buono! Intense noter af stald, høl, friske skovbær, krydderier, kirsebær og en anelse vanilje fra fadet. I smagen er der masser af bær og blomster, og en let tannin fra fadet.		
<b>2018 Comando G La Bruja de Rozas, Vinos de Madrid, Spanien</b>	115,-	475,-
Harmonisk, indbydende og saftig Garnacha med fin kompleksitet og duft af friske røde bær og pichon-æbler, med lag af rødt, lakrids, lavendel og nyrstregede tændstikker og et lille strejf af stald. Naturgæret og ufiltreret. 91 point og 5 stjerner i Politiken		
<b>2018 Collini Novaresi Nebbiolo DOC, Italien</b>	80,-	325,-
Fine og elegante noter af modne kirsebær, violer og krydderier. Typisk Nebbiolo, typisk Piemonte - vedholdende og intens smag med let tannin og høj syre og astringerende tanniner - en lækker bitter finale.		
<b>2017 Chateau Maucoill Cdr Villages, Frankrig</b>	85,-	350,-
En meget frugtig Côtes du Rhône med indbydende duft af modne bær såsom solbær, hindbær og en dejlig hjemmelavet jordbærmarmelade. Lidt peber og masser af karakter. Smagen bekræfter igen dybe mørke bær med god sødme, modne blomster og krydret finish. Bløde tanniner, der afsluttes til en meget alsidig og yderst drikbar lækkerbiskken.		
<b>2019 Sentir Ecologico Tinto, Castilla La Mancha, Spanien</b>	75,-	285,-
<b>Månedens vin</b>		
En frugtig og middelfyldig rødvin, som dufter af røde jordbær og hindbær med et lille urtet krydderi af laurbær og salvie. I smagen også lidt solbærbusk og frisk syre med en fast, men mild tannin.		
<b>2013 Montepeloso Alpha IGT Costa Toscana, Italien</b>	95,-	395,-
Er sandsynligvis den grimme etiket i baren, men et mesterstykke på 4 druer med mørkerøde, modne bær. Måske én af områdets mest forførende vine. Silkeblød og kompleks, kraftfuld og elegant, her i året 2013.		

= Økologisk = Biodynamisk = Natur = Vegansk = Bæredygtig

# Andet



<b>Øl på fad fra Kronenbourg og Brooklyn Brewery, en enkelt økologisk pilsner på flaske samt specialøl på dåse. Vi har naturligvis også en alkoholfri. Friskt og godt!</b>		
	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,-	
Dry & Bitter - se udvalg i baren, 44 cl. på dåse		65,-

<b>KAFFE OG TE</b>	Lille	Stor
Kaffe - stempelkande med friskmalede bønner, mælk og sukker	40,-	70,-
	Single	Db.
Espresso	20,-	25,-
Americano	25,-	30,-
Cortado	25,-	30,-
Latte	35,-	40,-
Cappuccino	35,-	40,-
En Brownie til ...?		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, Hyldeblomst	30,-
Sodavand, Coca Cola og Coca Cola Zero 25 cl	30,-

<b>DRUEMØST</b>	
D'Uva Chardonnay med Spirulina	23 cl 40,-
D'Uva Merlot	23 cl 40,-
Jus de Chardonnay	33 cl 60,-
Jus de Sauvignon Blanc	33 cl 60,-
Jus de Rosé	33 cl 60,-
Jus de Gamay	33 cl 60,-
Jus de Merlot	33 cl 60,-
Ekstra kande filtreret vand	20,-
Ekstra kande dansk vand	30,-

= Økologisk = Biodynamisk = Natur = Vegansk = Bæredygtig



## VINLISTE



# Vinos



*Vinbar*

### **#klimatosse**

Vi arbejder altid på at være lidt mere #klimatosse - 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.

---

---

## Vin

---

---



### Mousserende

*Mousserende vine får deres bobler fra en gæring i lufttætte containere. De mest almindelige produktionsmetoder for mousserende vin er 'Methode Traditionelle' og 'tank metoden'. Mousserende vine produceres over hele verden og følger ofte de samme metoder samt druesorter, som man finder i Champagne distriktet i Frankrig.*

---

Can Vendrell Estate, Brut, Xarel-lo, Parallada, Macabeo <b>Ø V</b>	325,-
Col Dorato Prosecco DOC Extra Brut <b>Bæredygtig</b>	325,-
2018 Fongoli Bullarum Laetitia, Petillant Naturel, Trebbiano, <b>Ø</b>	375,-
Armance B Brut, Cremant d'Loire, Chardonnay <b>Ø</b>	375,-
Bietighöfer Cremant, Pinot Noir/Pinotage <b>B</b>	475,-
2016 Simpsons, Chalkland Classic Cuvée, Pinot Noir/Chardonnay	625,-
Champagne Jean Velut NV, Premier Temps Brut, Chardonnay / Pinot Noir, Bæredygtig	550,-
Champagne Legret & Fils Equilibre, Pinot Noir, -Meunier & Chardonnay <b>Ø V</b>	525,-
Champagne Legret & Fils Corolle Rosé, Pinot Noir, -Meunier & Chardonnay <b>Ø V</b>	650,-
Champagne Legret & Fils Mineral, Chardonnay <b>Ø V</b>	750,-

---



### Hvide

#### **DELETTE**

*Lette hvidvine er kendt for deres tørre og forfriskende og syrlige smage. De fleste lette hvidvine er skabt til at blive drukket unge når de har mest syre og størst frugt.*

---

2019 Sentir Ecologico Blanco, Airen / Sauv. Blanc <b>Ø M</b>	285,-
2018 Collini Novaresi Bianco DOC, Erbaluce <b>N</b>	285,-
2019 El Picoteo Blanco, Verdejo/Sauvignon Blanc <b>Ø</b>	285,-
2018 Booze Boddy, Hannes Bergdoll, Scheurebe <b>N</b>	575,-
2018 Weingut Kanitz, Blanc de Noir Trocken <b>Ø</b>	325,-
2018 Winzerkeller Seewinkel Grüner Veltliner	285,-
2016 Kornell Pinot Grigio 'Gris'	350,-
2017 Pfaffel, Weinviertel Reserve, Hund, Grüner Velt.	500,-
2019 Luminary Sauvignon Blanc <b>Ø</b>	300,-
2014 Rock Ferry, Sauvignon Blanc <b>Ø</b>	300,-
2018 Bietighöfer Sauvignon Blanc <b>B</b>	100 cl. 350,-
2017 Paul Cherrier Sancerre Sauvignon Blanc <b>Ø</b>	475,-
2018 Dog Point, Sauvignon Blanc <b>Bæredygtig</b>	425,-

---

## Vin

2019 Domaine Vacheron Sancerre Sauvignon Blanc <b>B</b>	525,-
2019 Domaine Smith-Chapel, Aligoté <b>B</b>	575,-
2016 Belondrade y Lurton, Verdejo	625,-

### DEFYLDIGE

*Fyldige hvidvine er kendt for deres fede og kraftige smag. De får oftest lov til at lagre på bundfaldet eller egetræsfade og derved opnår vinen nye fyldige karakterer som fløde, vanilje og smør.*

2019 La Pieve Bianco Luna, Vermentino / Verdicchio / Sauvignon blanc <b>Ø</b>	295,-
2018 Ventisei Trebbiano, Malvasia, Sangiovese <b>Ø</b>	325,-
2019 La Vinyeta Heuss Blanc (uden sulfat), Macabeo, Garnatxa Blanca og Xarel·lo <b>Ø</b>	350,-
2019 Tallarol (uden sulfat), Pansa Blanca <b>Ø</b>	425,-
2019 Guímaro Blanco VV, Godello + 4 druer <b>N</b>	425,-
2017 Gaia, Assyrtiko Wild Ferment <b>Ø</b>	450,-
2016 Albet I Noya Lignum Blanco, Chardonnay <b>Ø</b>	325,-
2018 Bietighöfer Reserve Chardonnay <b>B</b>	375,-
2018 Garnier, Chablis, Chardonnay <b>Bæredygtig</b>	450,-
2016 Garnier Chablis 1er Cru Fourchaume, Chardonnay <b>Bæredygtig</b>	650,-
2014 Garnier Chablis Grand Cru Vaudesir, Chardonnay <b>Bæredygtig E</b>	900,-
2017 Chablis 1er Cru, Montmain, Chardonnay	525,-
2018 Domaine Jean Dauvissat Chablis, Chardonnay <b>B</b>	450,-
2018 Domaine Jean Dauvissat Chablis Cuvée Claire, Chardonnay <b>B</b>	575,-
2018 Louis Latour Bourgogne Blanc, Chardonnay	400,-
2018 Domaine Poitout, Chardonnay	450,-
2017 Long Meadow Ranch Farmstedt, Chardonnay <b>Ø</b>	475,-
2018 Lou Dumont Bourgogne Bio Blanc, Chardonnay <b>B</b>	525,-
2017 Beaune 1er Cru Teulions Chardonnay	650,-
2018 Lost under heaven, Chardonnay <b>N</b>	650,-
2018 Lost under heaven, Chardonnay <b>N</b> MAGNUM	1400,-
2018 Storm Wines Vrede, Chardonnay <b>Bæredygtig</b>	775,-
2016 Bouzereau Meursault Poruzots 1er Cru, Chardonnay <b>E</b>	1000,-
2016 Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru, Chardonnay <b>E</b>	1695,-
2016 I Custodi, Ante Etna Bianco <b>Ø</b>	475,-
2019 Domaine La Sarabande, Marsanne/Rousanne <b>Ø</b>	435,-

---

---

## Vin

---

---

### DE AROMATISKE

*Aromatiske hvidvine har parfumerede og søde frugtaromaer, men kan variere fra tør til sød i smagen.*

---

2017 Bernard Series, Old Vines Chenin Blanc <b>BD</b>	475,-
2016 A. Lambert Les Perriers, Chenin Blanc <b>Ø</b>	425,-
2016 A. Lambert Clos David Blanc Breze Chenin Blanc <b>Ø</b>	600,-
2015 A. Lambert Coulee de Saint Cyr, Chenin Blanc <b>Ø</b>	650,-
2017 Luis Anxo A Teixeira, Macabeo <b>Ø</b>	625,-
2014 Soucherie Chaume Coteaux de Layon Premier Cru, Chenin blanc <b>Ø</b>	625,-
2017 Bietighöfer Riesling Reserve Trocken <b>B</b>	375,-
2017 Bietighöfer Riesling Reserve Tradition <b>B</b> 100 cl.	350,-
2018 Hannes Bergdoll Kalmitt Kabinett, Riesling <b>B</b>	375,-
2018 Wagner Stempel Riesling vom Porphyrt <b>Ø</b>	420,-
2016 Kolfok Welschriesling N	475,-
2016 Barmès-Buechers, Riesling Tradition <b>B</b>	400,-
2016 Van Volxem Alte Reben, Riesling <b>B</b>	500,-
2019 Wagner Stempel Heerkretz Riesling Spätlese <b>Ø</b>	550,-
2019 Wagner Stempel Heerkretz Riesling GG (100 Parker point) <b>Ø</b>	700,-
2017 Wagner Stempel GG Heerkretz (95 point Decanter) <b>Ø</b>	700,-
2014 Bott Geyl Riesling Schlossberg <b>Ø</b>	700,-

---

---

**Ø** = Økologisk **B** = Biodynamisk **N** = Natur **V** = Vegansk

---

**E** = Extravinøs, vores udvalg af særligt eksklusive vine. Også på glas!

---

---

---

## Vin

---

---



### Orange

*Orangevin er hvidvin, der er lavet som rødvin. Altså vin, hvor skallerne fra druerne ligger med i mosten under eller efter gæringen for at afgive smag og tanniner. Skallerne afgiver en orange farve - deraf navnet orangevin.*

---

2019 PIG Orange Swine, Marsanne/Rousanne <b>B</b>	325,-
2017 Bat Berri, Hondarrabi Zuri <b>Ø</b>	450,-
2019 Biancofongoli, Trebbiano <b>N</b>	360,-
2018 Fongoli Maceratum, Trebbiano <b>Ø</b>	600,-
2019 Domaine Begude Orange, Chenin Blanc / Gewürtztraminer <b>Ø</b>	425,-
2018 Gustavshof Orange, Chardonnay <b>N</b>	425,-
2017 Karamera, Lorenzo Pusole, Cannonau Bianco <b>B N</b>	425,-
2019 Siuralta Montsant, Garnatxa <b>N</b>	450,-
2018 Tek-Nat, Stefan Dorst, Pinot Gris <b>N</b>	575,-
2017 Lorenzo Pusole, Vermentino <b>N</b>	425,-
2018 Enrosado, Garnacha Gris <b>Ø V</b>	350,-
2018 Attis Sitta, Albariño <b>BD</b>	450,-
2017 Davvero Calalta, Riesling <b>N</b>	500,-

---



### Rosé

*Producere ikke ved at blande blå og grønne druer, men ved at udbløde drueskallerne med vinen i en kortere tid. Rosé produceres i alle større lande og af næsten alle typer druesorter - både blå og grønne. Der kommer flere til sommer!*

---

2019 Domaine de Pennautier, Cinsault, Grenache, Merlot og Syrah	250,-
2019 Collini Novaresi Rosato DOC, Uva Rara, Nebbiolo, Vespolina <b>N M</b>	285,-
2018 Artazuri, Garnacha <b>Ø</b>	250,-
2018 Weingut Kanitz, Spätburgunder, halbtrocken <b>Ø</b>	275,-
2019 El Picoteo Rosado, Syrah <b>Ø</b>	285,-
2018 La Pieve Rosa Selvatica, Syrah <b>Ø</b>	295,-
2018 Bietighöfer Rosé Reserve, Pinot Noir/Pinotage <b>B</b>	350,-
2019 Chateau Paradis, Terre des Anges, Syrah, Mourvedre, Rolle, 93 Parker-point	450,-
2018 Chateau Paradis, Grenache og Syrah	
- Magnum 150 cl	700,-
- Dobbelt magnum 300 cl	1.350,-
2018 Vin de Pierre, IGP Domaines Bunen, Grenache og Syrah <b>Ø B</b>	375,-

---

## Vin



### Røde

#### DELETTE

Lette, røde vine er ofte transparente i farven og har en forholdsvis høj syre. De kendes ved deres røde bærearomaer, som bedst fanges i et stort ballonformet vinglas.

2018 Winzerkeller Seewinkel Zweigelt Ø	285,-
2016 Querfeldein rot - Zweigelt B	425,-
2019 Domaine Chapel Beaujolais Village, Gamay B	475,-
2018 - MAGNUM	875,-
2018 Chirouble Cru, Grillé Midi, Gamay Ø	475,-
2018 Nada Cristal - Rousillon, Carignan/Macabeo N	625,-
2017 Alheit Vineyards Flotsam & Jetsam, Cinsault N	425,-
2016 Bietighöfer Spätburgunder Reserve Trocken B	375,-
2016 Hannes Bergdoll, Spätburgunder B	395,-
2016 Wagner Stempel Spätburgunder Ø	395,-
2016 Babich Headwater Estate Organic, Pinot Noir Ø	450,-
2017 Rebholtz Pfalz Spätburgunder, Pinot Noir Ø	525,-
2017 Paul Cherrier Sancerre Sauvignon Rouge Ø	475,-
2015 Domaine Vacheron Sancerre Rouge, Pinot Noir B	525,-
2017 Whole Cluster Pinot Noir Bæredygtig	575,-
2008 Beaune 1er Cru "Les Teurons" Pinot Noir	725,-
2008 Savigny-les-Beaune 1er Cru, Pinot Noir	725,-
2013 Domaine Blain Chassagne Montrachet, 1er Cru Bourgogne, Pinot Noir	725,-
2015 Domaine Eden, Pinot Noir	675,-
2017 Storm Wines Vrede Pinot Noir Bæredygtig	775,-
2015 Pommard 1er Cru "Le Clos des Boucherottes", Pinot Noir E	975,-
2013 Louis Latour Vosne-Romanée, Pinot Noir E	1.125,-
2001 Corton Renardes Grand Cru, Magnum, Pinot Noir E	1750,-
2016 Umathum Blaufränkisch B	375,-

#### DE MIDDELFYLDIGE

Kaldes ofte for madvine på grund af deres evne til at parre med en bred vifte af retter. De middelfyldige vine er overvejende domineret af røde frugter og bær i smagen.

2017 Collini Novaresi Uva Rara DOC N	285,-
2018 Gattone Rosso, Abruzzo, Italien Ø	285,-
2016 Rocche del Santo - Barbera d'Alba Superiore Ø	425,-
2017 La Vedetta Barbera d'Asti Serasino BD	450,-
2015 Suertes del Marques La Solana, Listán Negro N	450,-

E = Extravinøs, vores udvalg af særligt eksklusive vine. Også på glas!

## Vin

2016 Casesparce by Pusole, Monica/Garnacha <b>N</b>	500,-
2019 Guímaro Vino Tinto VV, Mencía <b>N</b>	400,-
2018 Guímaro Camiño Real Single Vineyard, Mencía <b>N</b>	450,-
2018 Guímaro Finca Meixeman Real Single Vineyard, Mencía <b>N</b>	650,-
2018 Guímaro A Ponte, Mencía <b>N</b>	750,-
2018 Guímaro Finca Pombeiras, Mencía <b>N</b>	800,-
2018 Guímaro Finca Capeliños Single Vineyard, Mencía <b>N</b>	800,-
2017 Fattoria Ormanni, Sangiovese <b>Ø</b>	325,-
2015 Chianti Lo Sterpo Tenuto Vitereta, Sangiovese <b>Ø</b>	350,-
2016 La Pieva Rossa Vita Maremma, Sangiovese <b>Ø</b>	295,-
2017 Ventisei IGT, Cab S/Sangiovese/Merlot <b>Ø</b>	325,-
2018 Juice Azylum, Sangiovese og Merlot <b>N</b>	425,-
2013 Montepeloso Alpha, Montepulciano/Sangiov. <b>BD</b>	395,-
2016 Montepeloso A Quo, Montepulciano, Sangiov. <b>BD</b>	425,-
2015 Montepeloso Eneo, Montepulciano/Sangiov. <b>BD</b>	700,-
2019 Rossofongoli, Sangiovese/Montepulciano <b>N</b>	400,-
2017 Avignonesi Rosso di Montepulciano DOC, Sangiovese/Syrah <b>Ø</b>	375,-
2018 Avignonesi Dadi, Sangiovese <b>N</b>	500,-
2015 Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Sangiovese <b>Ø</b>	575,-
2014 Il Molino di Grace Chianti Classico Riserva DOCG, Toscana, Sangiovese <b>B</b>	475,-
2016 Casanova di Neri, Rosso di Montalcino, Sang. <b>Ø</b>	475,-
2013 Cerbaiona Sangiovese IGT, Montalcino, Sangiovese <b>B</b>	575,-
2011 Chianti Classico Gran Selezione di Grace, Sang. <b>B</b>	650,-
2013 Armilla, Brunello di Montalcino, Sangiovese <b>Ø B</b>	725,-
2016 Montepeloso Nardo, Sangiovese, Cab. Sauv. <b>BD</b>	925,-
2013 Casanova di Neri Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG, Sangiovese	1500,-
2012 Casanova di Neri Brunello di Montalcino Cerretalto DOCG, Sangiovese <b>B E</b>	2800,-
2016 Rivatonda, Calalta, Cabernet Franc <b>N</b>	450,-
2014 A. Lambert Clos L'Etoile Brézé Rouge Saumur, Cabernet Franc <b>Ø</b>	625,-
2017 De Liella Frappato <b>Ø</b>	350,-
2013 Zironda Amarone, Amarone blend	500,-
2017 Domaine Mas Baux Mataro Boy, Mourvedre <b>Ø</b>	375,-
2016 Graci Etna Rosso DOC, Nerello Mascalese <b>B</b>	450,-
2012 I Custodi, Ætneus Etna Rosso <b>Ø</b>	525,-
2015 Graci Etna Rosso Arcuria Sopra Il Pozzo DOC, Passopisciaro <b>B E</b>	1400,-
2014 Graci Etna Contrada Barbabecchi IGT Sicilia, Passopisciaro <b>B E</b>	1500,-



## Vin

### DE FYLDIGE

*Fyldige rødvine har ofte mange tanniner, rig frugtsmag og dyb rød farve fra et højt indhold af anticyaniner fra druens skal. De kan nydes alene eller med tilsvarende fyldige retter.*

2019 Celler des Les Aus Merla (uden sulfite), Mataro	Ø	500,-
2017 Clos Bellane, Cote du Rhone Villages, Rhoneblend	Ø	375,-
2017 Chateau Maucoil CdR Villages, GSM blend	Ø	350,-
2016 Bogan goes Walk About, Syrah/Grenache		450,-
2017 Bellane Chateauneuf du Pape Urganien 1.14	Ø E	750,-
2018 La Vinyeta Heuss Negro, Garnatxa/Carinyena	Ø N	350,-
2017 Bellingham Homestead Pinotage	<b>Bæredygtig</b>	400,-
2016 BIOlogik Puglia IGT Primitivo Organic		325,-
2014 Quinta Quietud, Tempranillo	Ø	550,-
2011 Valenciso Reserva, Rioja, Tempanillo		500,-
2016 Dominio de Pingus PSI Ribera del Duero, Temp.		675,-
2018 Bobal Mil Historias	Ø	325,-
2018 Syrah Mil Historias	Ø	325,-
2016 Brotte Saint Joseph Marandy, Syrah		475,-
2014 Crozes-Hermitage, Calendes Organic, Syrah	Ø	525,-
2015 Shaw & Smith Adelaide, Shiraz		550,-
2015 Bellingham Basket Press Syrah	<b>Bæredygtig</b>	600,-
2018 El Picoteo Tinto, Syrah/Monastell	Ø	285,-
2015 Grifalco, Aglianico Daginestra	Ø	575,-
2019 Collini Novaresi Vespolina DOC	N	325,-
2018 Collini Novaresi Nebbiolo DOC	N	350,-
2015 Fratelli Barale Barolo Vendemmia, Nebbiolo	Ø	525,-
2011 Ghemme DOCG Vigna Cavenago, Nebb./Vesp.	N	575,-
2011 Tre Vigne Gattinara, DOCG Piemonte, Nebbiolo		650,-
2013 Cantina del Pino Barbaresco DOCG	B	650,-
2007 Barolo Vigneto Boscareto Beni di Batasiolo, Nebb.	E	825,-
2012 Massolino Barolo Parussi DOCG	Ø	950,-
2012 Massolino Barolo Vigna Rionda Riserva DOCG	Ø E	1500,-
2019 Sentir Ecologico Tinto, Temp./Cab. Sauv.	Ø M	285
2015 Lander Jenkins, Cabernet Sauvignon		425,-
2015 Château Tour Calon, Montagne Saint-Emilion	Ø	450,-
2013 Chateau Trimoulet Saint Emillion Grand Cru, Cabernet Franc, Merlot		475,-
2015 Château Les Barrailots Margaux, Bordeaux Blend		525,-
2015 Long Meadow Ranch Hunt & Harvest, Merlot	Ø	600,-
2017 Manso Crianza Ribera del Duero Tinto del Toro	Ø	325,-
2018 Comando G La Bruja de Rozas, Garnacha	<b>BD</b>	475,-
2015 Solá Classic, Priorat Bleu 1777, Garnacha/ Carinena	Ø	425,-
2012 Rocca di Castagnoli Buriano, Chianti Classico, Cabernet Sauvignon	<b>N E</b>	700,-
2012 Montepeloso Gabbro, Cabernet Sauvignon	<b>BD</b>	975,-

## Andet



### Hedvine

*Hedvine rangerer fra off-dry (halv tør) til meget sød. De sødeste af disse vine og dem med højest syre, kan gemmes i mange år og kan udvikle fine noter af nødder. Hedvine har en højere alkoholprocent end vin.*



#### PORTVIN

Dalva, Tawny Reserve Organic 🍷 (37,5 cl)	75,-	300,-
Dalva Tawny	55,-	350,-
Dalva Tawny 10 years	75,-	550,-
Dalva Tawny 20 years	90,-	800,-
Dalva White Colheita 2007	85,-	750,-
Dalva White 10 years	75,-	550,-
Niepoort Tawny	55,-	350,-
Niepoort 10 Years Old Tawny	75,-	550,-
Niepoort White 10 Years Old	75,-	550,-
Niepoort Vintage 2009		875,-
Niepoort Vintage 2015		825,-
Niepoort Bioma Vintage 2015 🍷 96 p Robert Parker		975,-

#### MADEIRA

Madeira Barbeito 5 års Boal, Madeira (50 cl)	65,-	350,-
--	------	-------

#### SHERRY

2014 Don PX Vino Dulce Natural, Jerez, Spanien, 1/2 flaske (37,5 cl)	60,-	275,-
1988 Don PX Gran Reserva 37,5 cl., Jerez, Spanien 1/2 flaske (37,5 cl)	70,-	325,-

#### VERMOUTH

	10 cl	
Pio Cesare Vermouth, Piemonte, Italien	95,-	
Rey Fernando Vermut, Jerez, Spanien	60,-	
Priorat Natur Vermouth, Spanien 🍷	65,-	
Armas De Guerra Vermouth Reserva Blanco, Bierzo, Spanien	50,-	
Bietighöfer Wermutwein, Pfalz, Tyskland <b>B</b>	75,-	
Bietighöfer Wermutwein Grand Luxe 1000, Pfalz, Tyskland <b>B</b>	120,-	

---

---

## Andet

---

---



### Spiritus

*Cognac og avec, vores 4 nordiske Gin-typer samt et par klassikere med et nyt twist!*



<b>SPIRITUS</b>	3 cl
Pierre Segonzac Grande Champagne VSOP, Frankrig	75,-
Pierre Segonzac Grande Champagne XO, Frankrig	95,-
Barale Grappa Barolo Barrique	85,-
Rom Ron Barcelo Imperial	70,-
Rom Barcelo Imperial Premium, 12 år	115,-
<hr/>	
<b>GIN &amp; TONIC</b>	4 cl
København Klassisk Gin	95,-
Bergslagens Økologisk Gin (Stockholm) <b>Ø</b>	95,-
Oslo Gin	95,-
<hr/>	
<b>ANDET</b>	
Aperol Spritz	75,-
Light'n'Stormy - Gylden Rom og Ginger Beer	95,-
Port Tonic - Dry White Portvin og Tonicvand	65,-