



Velkommen til Vinøs
i Maj



Alle vores vine på glas ...

Se vores flotte tavle i baren, spørg din tjener eller
scanQR-koden her:



Spørg efter vores særskilte liste for vine i hele flasker!

#klimatosse

Vi arbejder altid på at være lidt mere #klimatossede - det betyder, at vi har fokus på at vælge bæredygtig mad og vin. Vi vil gerne servere noget hvor bonden har været omhyggelig med at passe på naturen og der måske er lidt kortere transport. Og du kan altid se i menukortet hvad der er økologiske, biodynamiske eller naturvine.

Vinos 
Vinbar

**Gør som
din nabo:**

Bliv medlem!

Medlemmer får et valgfrit Månedens Glas hver måned!

Meld dig ind i Vinøs' Medlemsklub og få et 'gratis'
glas 'Månedens Vin' hver måned!
Hertil **mindst 10% rabat** på vin,
mad og arrangementer.

Kun kr. 175,- pr. halvår!

Nye specielt udvalgte glas hver måned!
Scan koden og læs mere på vinøs.dk



***... og få adgang til en masse
andre gode fordele:***

- Et gratis glas af vores 'månedens vin' hver måned i seks måneder
- 10 % rabat på vin og mad i vinbaren
- Specielle menu-tilbud (spørg din tjener)
- Minimum 10 % rabat på deltagelse i vinsmagninger, vinskole og events
- 10 % rabat på (ikke nedsatte) vine i vinhandlen - 15 % ved 6 vine
- Tilbud på månedens vin og udvalgte vine
- Fortrinsret til deltagelse i vinsmagninger og events
- Invitation til specialarrangementer
- Nyhedsbrev med gode tilbud

**Meld dig
ind nu på vinøs.dk
og få dit glas med
det samme!**

Månedens Vine i Maj

HAPPY HOUR
15.00-17.00
Mån. Vin 50,-
Øl 50,-



Månedens vine i Maj er sprøde og friske fra Weingut Janson Bernhard – ein schönes weingut på 10 hektar biodynamiske marker i Zellertal i Pfalz. Alt er dyrket biodynamisk, håndhøstet og spontangæret. Zum Wohl!

Vi inviterer dig til at smage på:



2023 Weingut Janson Bernhard Riesling 1 Liter **B**



2023 Weingut Janson Bernhard Kalkfels Rosé **B**



2021 Weingut Janson Bernhard Rouge a Trois **B**

Hvis du ikke er til alkohol i denne måned, så smag på en alkoholfri Hedgehog Bulles O° Chardonnay

OBS! Der er tilbud på Månedens Vin, så du kan nyde en hel flaske for kun kr. 350,-
1 liter Riesling kun kr. 375,-



Alle vores øvrige vine på glas ...

Se vores flotte tavle, spørg din tjener eller scanQR-koden her:



Spørg efter vores særskilte liste for vine i hele flasker!

Menu

SNACK

Oliven eller Mandler

TORSKERILLETTE (P)

På Hjertesalat med friske Urter og Citron

eller

RIMMET KAMMUSLING (P)

Urter, Æble, syltet Citronskal og brunet Smør

RAVIOLI MED SPINAT & RICOTTA (V)

Med grønne Asparagus, Parmesan og brunet Smør

eller

PASTA ALLA PUTTANESCA (P)

Mezzi Rigatoni i en dyb, krydret Tomatsovs med Kapers og sorte Oliven

Få en Burrata på toppen, Kr. 55,-

RABABERTRIFLI (V)

Med knuste Makroner, Flødeskum og ristede Mandler

eller

TRE OSTE (V)

Med Kiks og kokkens valg af Marmelade

KUN kr. 330,-*

Vinmenu - 3 glas kr. 225,-

VINMENU

2023 WEINGUT JANSON BERNHARD RIESLING

2024 L'OLIVERA VINYES DE BARCELONA BLANC
eller

2021 WEINGUT JANSON BERNHARD ROUGE A TROIS

2020 TRADITION COTEAUX-DU-LAYON

*Bemærk - Ingen medlemsrabat på menu & vinmenu!

Snacks

NOCELLARA OLIVEN (VG)

Kr. 45,-

RØGEDE & SALTEDE MANDLER (VG)

Kr. 45,-

CHIPS (VG)

Forskellige smage
Kr. 45,- / 75,-

MIXET TALLERKEN (VG)

Chips, mandler, oliven
Kr. 95,-

SURDEJSBRØD M. OLIVENOLIE (VG)

Kr. 45,-

SNACKPØLSER

Minipølser med Parmesan
Kr. 65,-

Små retter

RIMMET KAMMUSLING (P)

Urter, Æble, syltet Citronskal
og brunet Smør
Kr. 95,-

LUKSUS-REJEMAD (P)

Håndpillede Rejer på
Grillet Surdej, Mayo på brændt
Citron & Lime, friske Urter
Kr. 125,-

TORSKERILLETTE (P)

På Hjertesalat med friske
Urter og Citron
Kr. 95,-

BURRATA (V)

Tomater og Purløgsolie
Kr. 95,-

TRØFFELTOAST

Surdej, Svampe, Trøffelmayo,
Ost & Ålerøget Skinke
Kr. 110,-

PORTVINSPATÉ

Cornichons & Dijon
Kr. 85,-

GRØN ÆRTEHUMMUS (VG)

Asparges og Surdejsbrød
Kr. 65,-

GRILLET BRØD MED DIP (V)

Blød Fetacreme med Druer
eller
Rørt Friskost med Ramsløgsolie
Frit valg, Kr. 45,-

RAVIOLI (V)

Med med Spinat & Ricotta,
Grønne Asparges, Parmesan
og brunet Smør
Kr. 150,-

PASTA PUTTANESCA (P)

Krydret Tomatsovs
med Kapers og sorte Oliven
Kr. 150,-

Tartes Vinøs 98,-

TRADITIONEL

Bacon, rødløg og frisk persille

PÆRE (V)

Blåskimmelost og valnødder

GEDEOST

Druer og Coppa

TRØFFEL (V)

Svampe og trøffelsalt

Charcuterie & Oste

TRE SLAGS CHARCUTERIE

Kokkens valg
Kr. 145,-

TRE SLAGS OST (V)

Kokkens valg
Kr. 145,-

SORTFODSTALLERKEN

100 gr. Kr. 125,-
200 gr. Kr. 225,-

Platter serveres med
Surdejsbrød og Olivenolie.

PLATTE

Du bestiller, vi mixer!
Ost og / eller Kød
Nok til 1 - eller god at dele til
den mindre sult -
Kr. 225,-

LUXUSPLATTEN

Extra lækre Oste og Kød
med tilbehør - til 2 personer
Kr. 450,-

Tilkøb af Sortfodsskinke
Kr. 75,-

Sødt

TRE OSTE (V)

Kiks og kokkens valg af Marmelade
Kr. 95,-

TIMS ORIGINAL DANISH RHUMBALL

Kr. 35,-

RABABERTRIFLI (V)

Med knuste Macroner, ristede Mandler og Flødeskum Kr. 85,-
Med et glas 2020 Tradition Coteaux-du-Layon: Kr. 135,-

V= Vegetarisk VG= Vegansk P= Pescetarisk

Spørg personalet om allergener etc.

Ein Abend mit dem Winzer

Smagning med skønne bobler og andre dejlige tyske vine med **Corinna Eppelmann** - prisvindende vinmager og kåret til 'Aufsteiger des Jahres 2024'.

Vi smager 8 glas - sprøde sekt-bobler og andre skønne vine fra vingården i *Elsheim, Rheinhessen*.



 **Dato:** 11. juni kl. 18:30

Pris: Kun kr. 295,-

Medlemspris: Kun kr. 250,-

Flammkuchen kan bestilles inden smagningen til kr. 75,- (vælg mellem 4 forskellige)



Vinos
Vinbar



Schabl vinsmagning

This almost never happened - en skæbnefortælling om en familie, der næsten tabte sin vintradition.

Mød **Paul Schabl** og smag på crispy *Roter- og Grüner Veltliner*, Pet Nat, Orange og andre skønne vine.

 **Dato:** 18. juni kl. 18:30

Pris: Kun kr. 295,-

Medlemspris: Kun kr. 250,-

Flammkuchen kan bestilles inden smagningen til kr. 75,- (vælg mellem 4 forskellige)



Vinos
Vinbar

Andet godt



Hedvine

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



VINDOUX NATURAL

Dalva Moscatel do Douro	75,-	395,-
Dalva Tawny	75,-	395,-
Dalva Tawny 10 years	100,-	650,-
Dalva Tawny 20 years	120,-	850,-
Frelin Muscat de Rivesaltes	50 cl	65,- 350,-
Pineau de Charentes Gourry de Chadeville Tres Vieux		95,-
Champagne Chavost Ratafia VDN		675,-

SHERRY

Bodegas Hidalgo La Gitana 'Heredad' Fino		395,-
Bodegas Hidalgo La Gitana 'Triana' PX		650,-

MADEIRA

Madeira Barbeito 5 års Boal, Madeira	50 cl	350,-
--------------------------------------	-------	-------

VERMOUTH

	10 cl	
Saüc Vermut Bianco		90,-
Saüc Vermut Tinto		90,-
Rabassaires - Vermut Flors de Collserola, Barcelona		95,-
Oltremare di Torino Rosso DOC		95,-
Oltremare di Torino Bianco DOC		95,-
Character, Tres Cadires		110,-
La Vagabonda Vermut Bianco	10 cl	125,-
Étiquette Aperitivo (Alkoholfri)		95,- 550,-

DESSERTVINE

2015 Janson Bernhard Eleonora Riesling Auslese B	50 cl	450,-
2015 Janson Bernhard Gewürztr. Beerenauslese B	37,5cl	375,-
2015 Dom Camille Braun Pinot Gris		
Vendanges Tardive		795,-
1992 Chateau Bellerive, Quarts du Chaume		375,-
2014 Ampelidae, Quarts de Chaume Grand Cru		795,-
Chenin Blanc		
2007 Chateau Violet - AOC Sauternes		85,- 695,-
Terroirs Vivants Muscat de Rivesaltes	50 cl	65,- 350,-
2016 Tokajicum 6 puttonyos	50 cl	100,- 675,-
2018 L'Olivera Rasim vimadur blanco, Garnatxa Bl.	50cl	475,-
2018 L'Olivera Rasim vipansit negre, Garnatxa	50cl	475,-
2010 Cuvée Razim Anrada Moelleux	50cl	650,-
2013 Monterinaldi Vin Santo	37,5 cl	110,- 695,-
Vi de Nous, Tres Cadires, Valnødde Likør		110,- 595,-

Andet godt

HAPPY HOUR
15.00-17.00
STOR FADØL
KUN KR. 50,-



Øl

Øl på fad fra Herslev Bryggeri samt specialøl på flaske og dåse.
Vi har naturligvis også et par alkoholfri.

25 cl 40 cl

Økologisk bryg fra Herslev ved Roskilde Ø

Herslev Wiener Klassik	45,-	70,-
Herslev Solhverv Witbier	45,-	70,-
Herslev Pilsner	45,-	70,-
Herslev IPA	45,-	70,-

Herslev på flaske / dåse Ø

Herslev Pilsner	44 cl	75,-
Herslev Dobbelt IPA	44 cl	75,-
Herslev Stjernebryg	44 cl	85,-
Herslev Kastanje Brown Ale	33 cl	55,-
Herslev Porter	50 cl	80,-
Herslev Barley Wine 2020	33 cl	145,-
Herslev Rye Wine 2020	33 cl	145,-

Alkoholfri Ø

Herslev Altid Frisk IPA (0,3%)	33 cl	45,-
Herslev Under Solen Pilsner (0,3%)	33 cl	45,-
Herslev Snefri (0,3%)	33 cl	45,-
Herslev Mørkets Frembrud, Brown Ale (0,3%)	33 cl	45,-



Andet godt



Cocktails

*De klassiske og et par drinks
med et twist!*

GIN & TONIC	4 cl
G+T med Indian Tonic	100,-
Rhubarb Gin med Indian Tonic	110,-
St. Laurent Citrus Gin med Indian Tonic	130,-

ANDET

Apero Spritz	95,-
Limoncello Spritz	95,-
Dark'n'Stormy - Mørk Rom og Ginger Beer	95,-
Luxardo Sour	105,-
Port Tonic - Dry White Portvin og Tonicvand	80,-
Whisky Sour	110,-
Duppy Share Salted Caramel Liqueur	85,-
Espresso Martini	105,-
Negroni (med Sauc)	95,-
Vermouth Tonic · med Sauc Vermut Bianco	95,-

ALKOHOLFRI

ISH Italian Spritz (0,0%)	85,-
ISH Lime Daiquiry (0,5%)	85,-
ISH Mojito (0,5%)	85,-

Har du prøvet en Vermut?

*Sauc Vermut Bianco, Celler La
Muntanya, Alicante, Spanien **N***

Aromatisk, delikat sødme og urtede lag i massevis. Fremstillet af 40 vilde urter fra vinmarkerne, basis af kridtet Malvasia og laaang, kompleks og dyb eftersmag.



10 cl. på is - kun kr.

90,-

Andet godt



Spiritus

*Cognac og andre
skønne avec*

SPIRITUS	4 cl
Cognac Gourry de Chadeville VS 1er Cru	115,-
Armagnac VSOP	110,-
Michel Couvreur Whisky Overaged Single Malt	125,-
Distillerie Du St. Laurent Rye 3 års Whisky	95,-
Rio Chagres 10 år	85,-
Rio Chagres 20 år	110,-
Nordic EtOH Organic Herbal Liqueor	100,-

Andet godt



Sodavand

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

Sodavand fra Naturfrisk Ø Hindbær eller Lemonbrus	25 cl	35,-
Herslev Rabarber-, Hyldeblomst- eller Æblebrus	33 cl	45,-
Coca Cola og Coca Cola Zero	25 cl	35,-



ALKOHOLFRI VIN OG PROXIES

Leitz Zero Point Five Pinot Noir Alcohol Free	250,-
Teedawn Nature Sparkling Rosé	395,-
Gnista Red French style	450,-
Duponts Jus de Pomme Pétillant	375,-
Hedgehog Bulles O° Chardonnay	85,- 395,-
Moderato Sparkling Cuvée Revolutionnaire	425,-
Moderato Blanc Cuvée Revolutionnaire	395,-
Moderato Rosé Cuvée Revolutionnaire	395,-
Moderato Rouge Cuvée Revolutionnaire	395,-
Arensbak White	375,-
Arensbak Effervescent (mousserende)	395,-
Arensbak Rosé (mousserende)	395,-
Arensbak Red	375,-
2025 Wagner Stempel Traubensaft Weiss, Scheurebe	300,-
Kande filtreret vand	30,-
Kande dansk vand	40,-

Andet godt

Lokalt fra
Yellow Bird



Kaffe & Te

Americano	35,-
Espresso	29,-
Espresso dobbelt	39,-
Flat White	39,-
Latte	39,-
Cappucino	39,-
<hr/>	
En Romkugle til ...?	35,-
<hr/>	
Te, Emeyu (flere forskellige the, spørg os ...)	Krus 39,-

NUL TOLERANCE

*Sådan her vil vi gerne opleve
vores arbejde med gæster:*

Livet er dejligt på Vinøs og vi har en fælles opgave med at det lykkes. Reglen for at være her er simpel:

***'Gæster og personale er fælles om at
sørge for den gode stemning og derfor
respekterer vi hinandens grænser.'***



Her er et par eksempler, til efterlevelse:

- Vi tillader ikke at gæster er så højroastede, at det generer andre gæster
- Vi ønsker ikke uacceptabelt sprogbrug
- Vi vil ikke tolerere aggressivt, nedsættende tonefald over for gæster og personale
- Vi forbeholder os ret til, ikke at servere for gæster, der er for påvirkede
- Vi tillader ikke at man viser billeder af personalet på sociale medier
- Vi frabeder os berøring af personalet

AF ♥ TAK