

# VINKORT



## BOBLER

<b>Cava, Brut, Spanien (øko)</b>	85,- / 395,-
<i>Tør og ret fyldig Champagnestil fremstillet efter den traditionelle metode</i>	
<b>Prosecco Extra dry, Rive della Chiesa, Italien</b>	85,- / 395,-
<i>Frisk og elegant Prosecco lavet på Glera druen</i>	
<b>Vollereaux, Champagne Blanc de Blancs, Brut, Frankrig</b>	695,-
<i>Tør med relativt lette bobler</i>	
<b>Selosse-Pajon, Champagne Brut, Frankrig</b>	695,-
<i>Jacques Selosse nevø, tør og frugtig champagne</i>	
<b>Michel Gonet, Champagne, Grand Cru, Frankrig</b>	850,-
<i>Masser af frugt, fine små bobler og gode æble noter</i>	
<b>Selosse-Pajon Vintage 2011, Frankrig</b>	895,-
<i>Masser af fad samt gode frugt- og citrus noter</i>	
<b>Jacques Selosse Initial, Grand Cru Blanc de Blancs, Frankrig</b>	1.695,-
<i>Verdensklasse Blanc de Blancs, fine små bobler og knastør</i>	
<b>Jacques Selosse Brut Rosé, Frankrig</b>	1.995,-
<i>Der findes bare ikke bedre rosé ...</i>	

## ROSÉ

<b>2018, Rosé IGP, Frankrig</b>	90,- / 395,-
<i>Laksefarvet med en frisk duft med citrus</i>	
<b>2018, Rosé Ella, Negretti, Italien</b>	90,- / 395,-
<i>Let og frisk med masser af frugt</i>	
<b>2018, Rosé Chiaretto, Monte del, Italien</b>	395,-
<i>Let og frisk aperitif Rosé med noter af røde bær fra Veneto</i>	
<b>2020, Rosé, Nervi Conterno, Italien</b>	495,-
<i>Frisk Rosé fra Piemonte lavet på Nebbiolo druen med gode frugttoner</i>	
<b>2020, Bandol, Frankrig</b>	495,-
<i>Klar laksefarvet. Florale og frugtige aromaer – kaprifolium, pink grapefrugt, papaya.</i>	
<b>2020, Bandol, Frankrig (Magnum)</b>	795,-
<i>Klar laksefarvet. Florale og frugtige aromaer – kaprifolium, pink grapefrugt, papaya.</i>	

Vi har løbende udskiftning af vores udvalg af vine. Det kan betyde at årgangene ind i mellem varierer. Spørg endelig hvis i tvivl.

# HVID

## ITALIEN

2018, Pinot Grigio, Livon	90,- / 395,-
<i>Elegant og mineralsk Pinot Grigio fra Friuli</i>	
2017, Vitovska, Edi Kante	475,-
<i>Frisk og Mineralsk Vitovska fra Friuli, fadlagret</i>	
2018, Chardonnay, Edi Kante	475,-
<i>Elegant og Mineralsk chardonnay fra Friuli, fadlagret</i>	
2010, Sauvignon selezione, Edi Kante	645,-
<i>Elegant og Mineralsk sauvignon fra Friuli, fadlagret</i>	
2009, La Bora di Kante, Chardonnay	645,-
<i>Fuldfed voksen Chardonnay med masser af fylde</i>	

## ØSTRIG

2017, Sepp Moser, Grüner Veltliner (bio)	90,- / 395,-
<i>Flot gul farve med grape og citrus noter</i>	
2018, Sepp Moser, Riesling (bio)	445,-
<i>Friske eksotiske frugter, mineralitet og elegance</i>	
2017, Riesling, Sydtyrol	445,-
<i>Fin tør Riesling med masser af frugt</i>	

## FRANKRIG

2016, Pinot Blanc, Alsace (bio)	90,- / 395,-
<i>Næse med citrusskal, hvide blomster og pære. Fyldig og delikat vin.</i>	
2017, Bordeaux Blanc AOC, H.Cuvelier & Fils	90,- / 395,-
<i>God minneralitet med et frisk udtryk af citrus noter.</i>	
2020, Chablis, Chanson (bio)	95,- / 395,-
<i>Klassisk Chablis i den tørre afdeling</i>	
2018, Sancerre, Cailottes (bio)	445,-
<i>Saftig, ren og mineralsk vin, med hyldeblomst og lidt eksotisk frugt</i>	
2018, Bourgogne, Aligoté Blanc (bio)	445,-
<i>20% af vinen har ligget på barrique, som giver en fyldig og frisk vin</i>	
2020, Viré-Clessé, Domaine d'Auvigne	495,-
<i>Gamle vinstokke over 35 år. Markant fylde på 100% Chardonnay.</i>	
2018, Pouilly-Fuissé Solutré	650,-
<i>Megen fylde og lang eftersmag på 100% Chardonnay</i>	

2016, Chateauneuf-du-Pape Blanc (øko)	695,-
<i>Duft af hvide blomster, citrusfrugter og lime. Elegant og koncentreret frugtig smag.</i>	
2019, Pulignet Montrachet (bio)	845,-
<i>55-60 års vinstokke. Ren, mineralsk og aromatisk vin m. noter af ristede hasselnødder og citrus.</i>	
2016, Meursault Cuvée Maurice Chevalier, Remoissenet Père & Fils	1.095,-
<i>Klare citrus noter uden alt for meget fedme.</i>	

## OVER THERE

2018, Henry of Pelham, Riesling Estate, Canada	495,-
<i>Utraditionel Riesling med god fylde og fin mineralitet.</i>	
2019, Henry of Pelham SFR, Chardonnay, Canada	665,-
<i>Fuldfed Chardonnay fra Niagara Falls med klare indtryk fra den leret jordbund.</i>	

# RØD

## ITALIEN

2018, Barbera d' Alba, Enzo Boglietti	90,- / 395,-
<i>Elegant Barbera med god frugt fra La Morra i det centrale Barolo område.</i>	
2018, Baccheri Toscana rosso, Nardi, Toscana	85,- / 345,-
<i>Supertoscaner lavet på Sangiovese og Merlot</i>	
2016, Chianti Classico, Nardi	95,- / 445,-
<i>Chianti Classico med gode frugt, lavet på Sangiovese og lokale druer</i>	
2019, Pelaverga, Fratelli Alesandria, Piemonte	475,-
<i>Elegant og frugtig lokal drue fra Verduno i det nordlige Barolo område</i>	
2017, Nebbiolo Carema, Produttori Carema, Piemonte	495,-
<i>Burgundisk juicy nebbiolo fra Alto Piemonte</i>	
2019, Barbera d' Alba, G. B. Burlotto, Piemonte	495,-
<i>Traditionel og juicy barbera fra Verduno i det nordlige Barolo område</i>	
2017, Elio Altare, Langhe Nebbiolo, Piemonte	495,-
<i>Moderne elegant fløjsblød Nebbiolo fra La Morra, lagret på små fade</i>	
2013 Chianti Classico, Castello di Cacchiano, Toscana	495,-
<i>Velstruktureret traditionel Chianti Classico fra Monti, Sangiovese m. 5% Canaiolo.</i>	
2015 Chianti Classico, Renzo Marinai, Toscana	575,-
<i>Fyldig og koncentreret Chianti Classico fra Panzano, Sangiovese m. 10% Cabernet.</i>	
2015 Chianti Classico, Fontodi, Toscana	595,-
<i>Velstruktureret og koncentreret Chianti Classico fra Panzano, 100% Sangiovese</i>	
2013 Chianti Classico riserva, Castello di Cacchiano, Toscana	595,-
<i>Velstruktureret traditionel Chianti Classico fra Monti, Sangiovese m. 5% colorino</i>	

<b>2015, Langhe Nebbiolo, La Spinetta, Piemonte</b>	595,-
<i>Velstrukturet Nebbiolo med god kraft fra Barbaresco området</i>	
<b>2012, Nerello Mascalese Eruzione 1614, Planeta</b>	595,-
<i>Burgundisk fra Etna vulkanbjerget lavet på Nerello Mascalese</i>	
<b>2016, Pinot Nero, Edi Kante, Friuli</b>	595,-
<i>Elegant og burgundisk fra Friuli lavet på pinot noir, fadlagret 2 år</i>	
<b>2013, Ca del Baio, Barbaresco Marcarini, Piemonte</b>	645,-
<i>Traditionel og Velstruktureret Barbaresco med god kraft og frugt</i>	
<b>2017 Barbaresco Montefico, La Ca Nova, Piemonte</b>	625,-
<i>Velstruktureret Barbaresco CRU med god frugt og gode tanniner</i>	
<b>2016, La Ca Nova, Barbaresco Montestefano, Piemonte</b>	625,-
<i>Traditionel og Elegant Barbaresco med god frugt og milde tanniner</i>	
<b>2016, Supertoscaner - Carmignano Il Sasso, Piaggia, Toscana</b>	695,-
<i>Fløjsblød Supertoscaner lavet på 70% Sangiovese og 30% Cabernet og Merlot.</i>	
<b>2016 Barolo, Giacomo Fenocchio, Piemonte</b>	695,-
<i>Traditionel og velstruktureret Barolo.</i>	
<b>2017, Nebbiolo Gattinara, Nervi Conterno, Piemonte</b>	725,-
<i>Velstruktureret burgundisk nebbiolo fra Alto Piemonte.</i>	
<b>2013, Sangiovese IGT MIX36, Mazzei (Fonterutoli), Toscana</b>	795,-
<i>Fløjsblød koncentreret med 36 typer af sangiovese med mørke frugttoner fra Castellina.</i>	
<b>2016, Supertoscaner - Promis, Gaja, Toscana</b>	795,-
<i>Velstruktureret og fyldig Supertoscaner lavet på 10% Sangiovese, 55% Merlot, 35% syrah.</i>	
<b>2015, Brunello, Caprili, Toscana</b>	795,-
<i>Elegant og Velstruktureret brunello med gode frugttoner.</i>	
<b>2015, Supertoscaner - Carmignano Riserva, Piaggia, Toscana</b>	795,-
<i>Fløjsblød koncentreret Supertoscaner lavet på 70% Sangiovese og 30% Cabernet og Merlot.</i>	
<b>2011, Brunello, Casanova di Neri, Toscana</b>	795,-
<i>Velstruktureret koncentreret brunello.</i>	
<b>2015 Barolo Castiglione, Vietti, Piemonte</b>	895,-
<i>Velstruktureret og koncentreret Barolo</i>	
<b>2013, Barbaresco Martinenga, Marchesi di Gresy, Piemonte</b>	950,-
<i>Velstruktureret Top Barbaresco med god frugt og tanniner</i>	
<b>2012, Barolo Dagromis, Gaja, Piemonte</b>	995,-
<i>Velstruktureret og koncentreret Barolo med mørke frugttoner fra La Morra</i>	
<b>2012, Brunello, Pieve Santa Restituta, Toscana</b>	995,-
<i>Velstruktureret brunello med gode frugttoner og tanniner</i>	
<b>2015, Sangiovese IGT, I Sodi san Niccole, Castellare di Castellina, Toscana</b>	1.095,-
<i>Elegant Velstruktureret sangiovese fra Castellina, Sangiovese m/ 10% malvasia nero</i>	

2014, Fratelli Alessandria, Barolo Monvigliero, Piemonte	1.095,-
<i>Traditionel og Velstruktureret barolo fra CRU i Verduno</i>	
2015, Brunello Nouva, Casanova di Neri, Toscana	1.250,-
<i>Elegant Velstruktureret brunello med mørke frugttoner</i>	
2017, Sangiovese IGT, Flaccianello, Fontodi, Toscana	1.250,-
<i>Velstruktureret kraftig top-Sangiovese fra Fontodi, 100% Sangiovese, fadlagret</i>	
2013, Gaja, Barolo Sperss, Piemonte	3.000,-
<i>Toppen af poppen!</i>	

## ØSTRIG

2016, Zweigelt, Hedwighof (bio)	90,- / 395,-
<i>Mørk rød med lilla nuancer. Intens duft af vilde bær. Kraftig og frugtig vin</i>	

## FRANKRIG

2015, Bordeaux Rouge AOC, H.Cuvelier & Fils	90,- / 395,-
<i>Klassisk Bordeaux. God frugt i den halvtørre afdeling.</i>	
2015, Pinot Noir, Loichet, Bourgogne (bio)	95,- / 455,-
<i>Typisk rød Bourgogne med kirsebær og blomme aromaer. Matcher fulgevildt, lyst kød og lam.</i>	
2018, Saint Chinian, Cuvée, Mouleyres	395,-
<i>Fyldig mørk vin på grenache og syrah med let fadlagring</i>	
2018, Fleurie, La Colombiere	425,-
<i>Grand Crû Beaujolais på Gamay-druen. Frugtig stil med blød fylde og rund eftersmag</i>	
2018, Morgon, Gr. Crû, Domaine Basty	425,-
<i>Grand Crû Beaujolais. Megen fylde på Gamay-druen. Velegnet til fjerkræ-retter og mildere oste.</i>	
2019, Saint Joseph, Rhône (øko)	445,-
<i>Duft med brombær, kaffe og krydderi. God mineralitet i en kompleks smag.</i>	
2016, Crozes-hermitages, Rhône (øko)	475,-
<i>Kraftig i stil. Dufter af Provence-krydderier og lidt sorte oliven.</i>	
2018 Rasteau, Domaine Bressy-Masson	475,-
<i>Kraftig og mørk fylde med megen karakter. Perfekt til oksekød og retter med krydding.</i>	
2018, Domaine La Ligiére Rhône, Vacqueyras Le Mourre de la Caille (bio)	475,-
<i>Dyb mørk strålende farve. Duft med brombær, viol, kaffe, lakrids og røg. Tæt og kødfuld vin.</i>	
2017, Hautes Cotes de Nuits Rouge, Domaine Antonin Guyon	595,-
<i>Klassisk i udtrykket. Let og forførende.</i>	
2016, Château la Grangère, St. Emilion Grand Cru (bio)	595,-
<i>Kompleks let røget duft med kirsebær, hindbær, brombær og viol.</i>	
2018, Château de la Font du Loup, Chateauneuf-du-Pape Rouge	895,-
<i>Duft af hindbær, brombær, violer, kakao, tobak og krydderier. Elegant smag.</i>	

2018, Nuits-Saint-Georges, Bourgogne, (bio)	1.095,-
<i>En særdeles koncentreret vin m. typisk pinot-frugt og ristet eg. Frisk rød frugt og en anelse mentol.</i>	
2014, Gevrey-Chambertin V.V. Seuvrées, Michel Magnie (øko)	1.175,-
<i>Intens karakter, fin frugt og fadet afslutter den fint.</i>	
2017, Chambolle-Musigny Les Cras, Domaine Antonin Guyon	1.195,-
<i>Åben og parfumeret næse med nuancer af violer, hindbærsten og kirsebær.</i>	
2017, Vosne-Romanée, Remoissenet Père & Fils	1.295,-
<i>Tilbagelænet stil med noter af modne jordbær, hindbær og et krydret element i afslutningen.</i>	

## OVER THERE

2018, Henry of Pelham, Baco Noir Classic, Canada	445,-
<i>Let og fin i udtrykket og med fine noter af mørke bær.</i>	
2017, Verada Pinot Noir, Tri County, USA	495,-
<i>100% Pinot Noir i den afrundede frugtige stil. Meget blød og duftende vin med lang eftersmag.</i>	
2016, Henry of Pelham Pinot Noir SFR, Canada	795,-
<i>Storebroderen – solmodne bær med fin mineralisk afslutning.</i>	

## TYSKLAND

2016, Zähringer, Pinot Noir, Tyskland	445,-
<i>Fin røget krydderi, læder, tobak og mørke bær. Saftig smag af modne kirsebær og, mørk chokolade.</i>	
2017, Zähringer, Spätburgunder, Tyskland	495,-
<i>Delikat bouquet af bær og krydrede aromaer. Krydret eftersmag med en meget svag sødme.</i>	

## SPANIEN

2016, El Pacto, Rioja, Spanien (øko)	90,- / 395,-
<i>Mørk violet. Intens duft med mørkebær, lakrids og chokolade. Krydret og blød.</i>	

## DESSERTVIN

2015, Sauternes, Frankrig (bio) - Opulent duft med masser af honning og eksotisk frugt	85,- / 395,-
Pineau de Charentes, Frankrig	85,- / 375,-

## PORTVIN

Quinta De La Rosa, White Extra Dry	80,- / 425,-
Quinta De La Rosa, Late Bottle Vintage	80,- / 425,-
Quinta De La Rosa, 10 års Tawny	90,- / 475,-

# DRIKKEVARER

## FADØL

Grimbergen Double Ambrée	49,-
Jacobsen Yakima IPA	49,-
Brooklyn Defender IPA	49,-
Brooklyn, The Stonewall Inn IPA	49,-
Kronenbourg 1664 Blanc	49,-
Tuborg RÅ	49,-
Carlsberg Pilsner	49,-
Nordic, 0,33 lt. flaske 0,5%	30,-
Erdinger, 0,5 lt. flaske 0,4%	49,-

## VAND

Vand m. brus	30,- / 45,-
Udvalg af sodavand	30,-
Ginger Beer	35,-
Naturfrisk	35,-

## KAFFE

Espresso	35,-
Latte	45,-
Cappuccino	45,-
Cortado	35,-

Vi har et udvalg af cocktails og drinks - spørg i baren.