

# VINKORT

GLAS / FLASKE

## BOBLER

Crémant de Loire, Les Tufflères Brut, Domaine Le Petit Goteau, Vouvray, Frankrig.

Tør.

DKK 75 / 375

2019, Crémant de Bourgogne, Chartron et Trébuchet, Frankrig

Halvtør.

DKK 95 / 495

Champagne, l'Eloquente Brut, Jean de la Fontaine, Frankrig

Tør.

DKK 115 / 595

Champagne, Brut, Reserve, Tattinger, Frankrig

Tør.

DKK 125 / 695

Magnum DKK 1.345

## ROSE

Haut Marin, Gourmand, Elisabeth Prativiera, Côtes De Gascogne, Frankrig

God til skaldyr/magre fisk, frisk og let syrlig.

DKK 75 / 325

I Muri, Negroamaro, Vigneti Del Salento, Puglia, Italien

God til lette retter, frugtig, let syre, bær.

DKK 85 / 375

2021, L'echappé, Chateau Gigognan, Côtes de Rhône Village, Frankrig

God til fed fisk/fjerkræ, tør, rød frugt, blød.

DKK 105 / 425

## HVIDVIN

2022, Verdejo, Green & Social, Cuatro Rayas, Spanien

God til skaldyr/vegetarretter, aromatisk.

DKK 75 / 325

2022, Sauvignon Blanc, Inviniti, Lawson's Dry Hills, Marlborough, New Zealand

God til skaldyr/vegetarretter, tør og frugtig.

DKK 85 / 425

2021, Chardonnay, Bogle Vineyard, Clarksburg, Californien, USA

God til det meste, kraftig og meget frisk.

DKK 99 / 475

2022, Sancerre, Domaine Franck Millet, Loire, Frankrig

God til fisk/hvid kød, tør, pæn syre.

DKK 125 / 495

2019, Arneis, Marchisio, Amfora, Piemonte, Italien

God til fisk/skaldyr/oste, frugtig, tør

DKK 465

2022, Riesling, Duttenberg, Domaine Gresser, Alsace, Frankrig  
God til fed fisk/krydret mad/vegetar.  
DKK 485

2020, Côtes de Rhône Village, Bois de Moines, Chateau Gigognan  
God til svinekød/fed fisk/oste, dybde.  
DKK 555

2022, Chardonnay, Chablis, Chartron et Trebuchet, Bourgogne, Frankrig  
God til fisk/skaldyr, tør og ren.  
DKK 615

2019, Chardonnay, Chablis, 1. Cru Les Clos, Frankrig  
God til fisk og skaldyr, tør, ren og lækker.  
DKK 1.150

2020, Chardonnay, Bourgogne Blanc Henri Buisson, ST. Romain Sous, Frankrig  
God til fed fisk, skaldyr, milde oste, livlig syre  
DKK 1.245

## RØDVIN

2019, Granacha og Syrah, Dourbie, #1781, Languedoc-Roussillon, Frankrig  
God til lette retter, moderat kraftig.  
DKK 75/325

2019, Primitivo, Nimbo, Ca 'Denza, Puglia, Italien  
God til kød/fjerkræ, fløjsblød og kraftig.  
DKK 89/375

2021, Pinot Noir, Bogle Vineyard, Clarksburg, Californien, USA  
God til kød/fjerkræ, saftig og kraftig.  
DKK 99/475

2019, Sangiovese Chianti Classico, Rufina, Cedro, Toscana, Italien  
God til kød/fjerkræ, let, tør, let syrlig.  
DKK 125/495

2020, Dolcetta D'Alba, Merch, Piemonte, Italien  
God til lyst kød, frisk, tør med vilde bær.  
DKK 345

2021, Langhe Nebbiolo, Marchisio, Piemonte, Italien  
God til kød/ost, fyldig, kompleks og tør  
DKK 425

2021, Barbera, d'Alba Castellinaldo, Marchisio, Piemonte, Italien  
God til kød/lette oste, elegant og blød.  
DKK 495

2019, Saint-Emillion Grand Cru, Chateau Melin, Bordeaux, Frankrig  
God til kød/ost, moderat kraftig, tør.  
DKK 635

2017, Amarone della Valpolicella, Classico, Gamba, Veneto, Italien  
God til stegt og grillet kød, kraftig, kompleks.  
DKK 845

2014, Barolo Bussia, Monti, Piemonte, Italien  
God til kød, moderne stil, tørret frugt noter  
DKK 995

2020, Châteauneuf-Du-Pape, Clos de Roi Chateau Gigognan, Rhône, Frankrig  
God til kød, kraftig, tørret frugt, skøn eftersmag  
DKK 1.065

2020, Pinot Noir, Henri Buisson, ST. Romain Sous, Bourgogne, Frankrig  
God til kød, fjerkræ, oste, god dybde.  
DKK 1.195

## DESSERTVIN

2021 Maury, Domaine Pondeoux  
God til kraftige deserter, fyldig og cremet  
DKK 65 / 395

2022 Riesling, Auslese Petershof, Krettnach, Alenberg  
God til lette deserter, fed, fyldig, frisk.  
DKK 75/ 445

## PORTVIN

Fine Ruby, Quinta do Estanho  
DKK 45 / 295

10 års Tawny, Quinta do Estanho  
DKK 75 / 550

