

## Mousserende vin

- Chardonnay Brut, Cremant d' Loire, Ackerman-Laurance, Chardonnay.** 255,-  
Let og frugtagtig vin, med fine bobler og duft af fersken.
- Mont-Marcal, Cava Grand Cuvee, Brut.** 265,-  
Behageligt mousserende med en god frisk smag.

## Champagne

- Mercier Brut, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.** 630,-  
Smagen er livlig og frisk med anstrøg af frugt smag. ½ fl. 385,-
- Moet et Chandon- Brut Imperial Champagne, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.** 618,-  
Smagen er raffineret, balanceret og blød med en dejlig afrunding.
- Vevue Clicquot (Den gule enke) Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.** 665,-  
De røde druer giver struktur og fylde, mens de hvide druer især bidrager med smag og duft.
- 2000 **Dom Perignon – Vintage Champagne, Chardonnay, Pinot Noir.** 1500,-  
Smagen er fyldig og intens, med lang eftersmag af tørrede frugter.
- 2003 **Deutz Rose, Pinot Noir - Vintage Champagne, Pinot Noir.** 1350,-  
Gylden lakserød farve. Duft af frugt, engelske roser og krydderier.

## Rosevin

- 2008 **Frankrig, Côtes-du-Rhône Rose, Les Antimagnes, Domaine des Escaravilles, Cinsault, Syrah.** 320,-  
Duft med toner af bær, krydderier og tropisk frugt. Smagen er let krydret og intens med god balance.
- 2008 **Italien, Veneto/ Lombardiet, Bardolino Chiaretto Rose, DOC Classico, Bardolino Guerrieri- Rizzardi. Corvina, Rondinella, Sangiovese.** 290,-  
Frisk og frugtsmagende med nuancer af både blomster og solmodne frugter.

# Hvidvin

2008	<b>Tyskland, Franken, Juliuspital Riesling, Kabinett, Juliuspital Weingut, Riesling.</b> Tør og velafbalanceret smag med fin syre og lette toner af citrus og pærer.	295,-
2007	Frankrig, Vin De Pays DOC, De la Chevalière, Laroche, Chardonnay, Terret. <b>De to druetyper giver denne vin en delikat og helstøbt bouquet. Nuancer af modne æbler fra Terret-druen og en fed karakter fra Chardonnay-druen. Tør og forfriskende smag i en elegant stil med en god afslutning.</b>	225,- 120,- 1/2 fl 50,- gl
2006/ 2008	<b>Frankrig, Alsace, Reserve, AOC, Eschbach-Dornstetter, Gewurztraminer.</b> En flot, fyldig og karakter- fast vin, der viser Gewurtztraminer druens ædle stil. Vinen er blid, krydret, nuanceret.	335,-
2008	<b>Frankrig, Alsace, Reserve, AOC, Eschbach-Dornstetter, Riesling.</b> Dejlig og typisk liflig Riesling med en frisk og elegant drueduft. Smagen er tør, fint fyldig og med både karakter og friskhed.	298,- 1/2 fl. 180,-
2008	<b>Frankrig, Loire, Pouilly Fume Villa Paulus AOC Domaine J.M.Masson-Blondelet, Sauvignong Blanc.</b> Fremstår i glasset som en flot gylden vin med frisk og forførende bouquet af solbærblade og frugt i form af æbler og pærer.	475,- 1/2 fl. 270,-
2008	<b>Frankrig, Chablis, Bourgogne, AOC Chablis, Domaine William Fèvre, Chardonnay.</b> Klassisk Chablis med en frisk og elegant duft.	425,-
2008	<b>Italien, salento, Malvasia Bianca Del sole IGT, Tenute Del Sole, Malvasia.</b> Duften har toner af honning, melon og vanille. Smagen er afrundet og frisk med en let syre, der afbalancerer frugten.	255,- 55,- gl
2007/ 2008	<b>Italien, Toscana, Pomino Bianco DOC, Pomino Marchesi de Frescobaldi, Chardonnay, Pinot Blanc.</b> Rig på blomst, i både duft og smag. Harmonisk balance og med en god aromatisk eftersmag.	335,-
2008	<b>Portugal, Alentejo, Chamine Branco, Cortes de Cima, Ariento, Vardelho, Antao Vaz.</b> Duften har toner af citrus, ananas og melon. Smagen er frisk med god syre og frugt.	225,-

- 2008 **USA, Californien, Scotto Chardonnay, Blue Moon Wines, Chardonnay.** 270,-  
Meget aromatisk duft med masser af tropisk frugt. Smagen har en flot balance mellem friskhed og fedme.
- 2008 **New Zealand, Marlborough, Seresin Estate, Sauvignon Blanc.** 425,-  
En rigtig specialitet med en elegant aroma af hyldebær og stikkelsbær. Økologisk

## Rødvin

2007/ 2006	<b>Frankrig, Cru Beaujolais, Fleurie, Joseph Drouhin, Gamay.</b> Duft og smag af lyse friske bær.	385,- 235,½fl
2007	<b>Frankrig, Côtes-du-Rhône, Vincent Rochette Rg. AOC, Domaine Roche Audran, Grenache, Carignan, Mourvedre, Syrah.</b> Duften er fyldt med nuancer fra bær, engelsk lakrids og tobak. Smagen er fyldig med god balance mellem taniner og frugt.	315,- Økologisk
2007	<b>Frankrig, Lussac-Saint-Émillion, Ch. Haut la Greniere AOC, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.</b> Meget typisk og tiltrækkende duft af Merlot. Smagen er både kraftig og koncentreret med en god smidig struktur.	½ fl. 190,-
2007	<b>Italien, Picco d'Umbria, Itynera, Negroamao Salento.</b> En vin med smag af skovbær som indeholder en afbalanceret mængde af taniner. Passer godt til grillet kød og moden ost.	245,- 53,- glas
2007	<b>Italien, Piemonte, Alba, Barbera d'Alba Paialgal, Cantine Dei Marchesi Di Barolo, DOC, Barbera.</b> Kirsebærrød i farven, duften er stærk og rig med nyancer lige fra lakrids til solmodne søde jordbær. Smagen er ligeledes intens og kraftig.	475,-
2006	<b>Italien, Veneto – Lombardiet, Amarone Valpolicella, Picco d'Umbria, Corvina, Corvione, Rondinella.</b> Flot dybrød, næsten sort farve. Smagen er kraftig med masser af mørke bær og lakrids efterfulgt af en let sødmefuld eftersmag, som er spækket med brombær og blommer.	735,-
2006	<b>Italien, Toscana, Nipozzano Riserva DOCG, Chianti Marchesi De Frescobaldi, Sangiovese.</b> En raffineret og klassisk vin med en god dyb farve, en elegant duft af moden frugt, pikante krydderier, understøttet af et strejf af træ. Smagen er fyldig, kraftig og fint struktureret med en blød, behagelig finish.	425,- ½ fl 260,-
2007	<b>Spanien, Rioja, La Montesa, Rioja Alvaro Palacios, Tempranillo, Garnacia.</b> Duften har en let sødme med mørke kirsebær og krydderurter. Smagen er behagelig frisk med en silkeblød eftersmag.	415,- Økologisk

2007	<p><b>Portugal, Alentejo, Cortes de Cima Red, Cortes de cima, Syrah, Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon.</b></p> <p>Dyb mørkerød farve. Duften har toner af violer, modne mørke bær og egetræ. Smagen er rig og intens med masser af frugt.</p>	335,-
2007	<p><b>USA, Californien, Lodi, Scotto Old Vine, Blue Moon Wines, Zinfandel.</b></p> <p>Duften har toner af mørke bær og peber. Smagen er fyldt med røde frugter, mørk chokolade og urter.</p>	240,-
2008	<p><b>USA, Californien, Santa Barbara, Parker Station, Fess Parker Winery, Pinot Noir.</b></p> <p>Duften har nuancer af jordbær, kirsebær, krydderier, læder og mynte. Smagen er elegant med en let, men vedvarende eftersmag og et diskret strejf af sødme.</p>	360,-
2006	<p>Sydafrika, Bellingham, Cabernet Sauvignon, Shiraz.</p> <p>En medium kraftig vin, let krydret med en blød smag af modne solbær, brombær og peber. Vinen er let drikkelig og passer til lette kød retter.</p>	225,- 120,- 1/2fl 50,- gl
2008	<p><b>Argentina, Mendoza, Elsa, Valentin Bianchi Sacif, Malbec.</b></p> <p>Fyldig blød med en dejlig afrundet eftersmag. Duft og smagsnuancer af vanillie og violer.</p>	238,-
2006	<p><b>Australien, Barossa Valley, Torbreck GSM, Torbreck Vintners Pty Ltd. Grenache, Syrah, Mataro.</b></p> <p>En vin der både er intens og kraftig, og som byder på masser af frugt og modne tanniner, der afsluttes i en let sødmefyldt eftersmag.</p>	315,-

## Dessertvin

- 2007 **Frankrig - Banyuls Mute sur Grains AOC, Grenache.** 50 cl  
Duften har nuancer af kirsebærlikør, chokolade og kaffe. Smagen er til den tørre side med god frugt og tørre taniner i eftersmagen. 468,- fl.
- 2007 **Chile, Maipo Valley, Vina Tarapacá "Late Harvest", Sauvignon Blanc, Gewürztraminer.** 50 cl.  
En spejlblank dessertvin med ravgylden farve, smagen er rigt varieret og har en fin balance mellem syre og sødme. En fremragende ledsager til foie gras, kager, desserter og blåskimmelost og som aperitif. 48,- gl.  
225,- fl.
- Spanien, Sherry, Lustau San Emilio PX, Jerez Emilio Lustau S.A, Pedro Ximénez.** 68,- gl.  
565,- fl.  
En aldeles utrolig dyb, rig og helt bogstaveligt cremet Sherry med en fantastisk, sødmefuld, rosin og blommeagtig koncentration og fedme. En oplevelse helt ud over det sædvanlige.
- 2003 **Portugal, Portvin, Graham's L.B.V. Douro W.& J. Graham & Co, Touriga National, Tinta Barroca.** 55,-gl  
405,- fl.  
Dyb med et let mørkerødt skær, mørke bær, tobak og i munden er den elegant med en rig og sødmefyldt smag.