

## **De Mousserende Vine.**

<i>Cremant de Bourgogne Rosé</i>	<i>Glas</i>	<i>kr. 55.-</i>
<i>Cremant de bourgogne Rosé</i>	<i>1/1</i>	<i>kr. 308.-</i>
<i>Champagne André Clouet</i>	<i>1/1</i>	<i>kr. 650.-</i>
<i>Champagne André Clouet</i>	<i>1/2</i>	<i>kr. 335.-</i>
<i>Moscato d'Asti, Vallebelbo, Piemonte</i>		<i>kr. 260.-</i>

## **De Frugtrige Hvide**

<i>Pinot blanc, Trimbach, Alsace (Fr)</i>		<i>kr. 175.-/278.-</i>
<i>Chardonnay, Keystone (USA) husets hvidvin</i>		<i>kr. 248.-</i>

## **De Klassiske Hvide**

<i>Riesling, Cave Vincole Hunawir (Fr)</i>		<i>kr. 338.-</i>
<i>Sancerre, Cedric Bordin (Fr)</i>		<i>kr. 395.-</i>

## **De Fede & Fyldige Hvide**

<i>Chardonnay/Viognier, Campbells, Victoria (Aus)</i>		<i>kr. 355.-</i>
<i>Chardonnay, Casa Silva, Colchagua Valley (Chi)</i>		<i>kr. 185.-/268.-</i>

## **De Anderledes Spændende Hvide**

<i>Sauvignon blanc, Buitenverwachting, Stellenbosch (S.A.)</i>	kr. 285.-
<i>Pinot gris, Tussock, Nelson (New Z)</i>	kr. 298.-
<i>Friulano, La Tunella (ita)</i>	kr. 385.-

## **Den Friske & Tørre Rosévin**

<i>Rosato, Masciarelli, Montepulciano (Ita)</i>	kr. 288.-
---	-----------

## **Den Fyldige Rosévin**

<i>Rosé Casa Silva, Colchagua Valley (Chi)</i>	kr. 308.-
--	-----------

## **De Klassiske røde**

<i>Chateau Chantemerle, Medoc (F)</i>		kr. 318.-
<i>Chateauneuf-du-pape, Domaine St. Vierge (F)</i>		kr. 428.-
<i>Barolo, Paolo Scavino, Piemonte (Ita)</i>		kr. 495.-
<i>Carmenère, Casa Silva, Colchagua Valley (Chi)</i>		kr. 268.-
Cabernet sauvignon, Casa Silva	½ flaske	kr. 165.-

## **De Elegante røde**

<i>Chateau La Fleur Chauvin, St. Emilion (F)</i>		kr. 358.-
<i>Chianti, Tenute Nozzole, Toscana (Ita)</i>		kr. 227.-/358.-
<i>Valpolicella, Scriani, Veneto (Ita)</i>		kr. 318.-
<i>Bourgogne Rouge, Beaumonts</i>		kr. 398.-

## **De Kraftfulde røde**

<i>Primitivo Pazzia (ita)</i>		kr. 518.-
<i>Shiraz/Viognier, Domaine Terlato, Victoria (Aus)</i>		kr. 385.-
<i>Ovr, Brampton, Stellenbosch (S.A.)</i>		kr. 295.-

## **De Moderne røde**

<i>Zinfandel, Bear Creek, Californien (Usa)</i>		kr. 248.-
<i>Primitivo, Terre di sava (ita)</i>		kr. 368.-
<i>Drac Magic (spa)</i>		kr. 373.-

## **De eksklusive røde**

2004 Magnum Gaud Larose	kr. 1595.-
2007 Alion (Spa)	Kr. 695.-
2008 Chateau Figeac	kr. 995.-
2009 Gevrey Chambertin	kr. 595.-

## **De Alkoholfrige Vine**

Chardonnay, Ebony Vale under 0,49% alkohol	kr. 189.-
Cabernet sauvignon, Ebony Vale under 0,49% alkohol	kr. 189.-

## **Portvine – 5 cl.**

White Port, Fonseca Guimaraens	kr. 37.-
Ruby Port, Fonseca Guimaraens	kr. 37.-

## **Madeira – 5 cl.**

Henriques Medium Rich 5 years	kr. 37.-
Henriques Medium Dry 5 years	kr. 37.-

## **Sherry – 5 cl.**

Fino Sherry, Maestro Sierra	kr. 37.-
Olorosso Sherry, Maestro Sierra	kr. 47.-

## **Dessertvin- 5 cl.**

Vores altfavnende dessertvin er fra Australiens bedste dessertvinshus Campbells beliggende i Rutherglen, Victoria State. De laver en forrygende muscatvin, som passer perfekt til oste, kager og frugtdessert. Slut et godt måltid af med et glas afkølet nektar.

<i>Muscat Campbells, Rutherglen, Victoria</i>	kr. 49.-
<i>Pineau des Charentes, 5 års Blanc</i>	kr. 37.-
<i>Riesling Beerenauslese, Payer, Østring</i>	kr. 49.-

## **SPIRITUS & DRIKKEVARER**

### **Diverse – 5 cl**

<i>Martini Bianco</i>	kr. 36.-
<i>Martini Rosso</i>	kr. 36.-
<i>Martini Ekstra Dry</i>	kr. 36.-
<i>Dubonnet-Rouge</i>	kr. 36.-
<i>Campari (4 cl)</i>	kr. 39.-

### **Cocktails**

<i>Kir- Hvidvin, Crème de Cassis</i>	kr. 56.-
<i>Kir Royal- Champagne, Crème de Cassis</i>	kr. 79.-
<i>Dry Martini Cocktail- Gin, Dry Martini</i>	kr. 79.-
<i>Manhattan Cocktail- Canadian Club Whisky, Martini Rosso</i>	kr. 79.-

### **Cognac – 3 cl.**

<i>Rémy Martin V.S.O.P</i>	kr. 66.-
<i>Renault Carte Noire</i>	kr. 66.-
<i>Remy Martin X.O.</i>	kr. 128.-

**Likøre – 3 cl.**

<i>Cherry Heering</i>	<i>kr. 42.-</i>
<i>Grand Manier, gul</i>	<i>kr. 42.-</i>
<i>Drambuie</i>	<i>kr. 42.-</i>
<i>Baileys 4 cl.</i>	<i>Kr. 42.-</i>
<i>Cointreau</i>	<i>kr. 42.-</i>

**Whisky- 3 cl.**

<i>Ballantine, Finest Scotch</i>	<i>kr. 45.-</i>
<i>Canadian Club Whiskey</i>	<i>kr. 45.-</i>
<i>Tullamore Dew Irish Whiskey</i>	<i>kr. 45.-</i>
<i>Four Roses Bourbon Whiskey</i>	<i>kr. 45.-</i>

**Bitter – 3 cl.**

<i>Gammel Dansk</i>	<i>kr. 35.-</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>kr. 35.-</i>
<i>Dr. Nielsen</i>	<i>kr. 35.-</i>
<i>1-Enkelt</i>	<i>kr. 35.-</i>
<i>Von Oosten Bitter</i>	<i>kr. 35.-</i>

**Rom – 3 cl.**

<i>Captain Morgan Black</i>	<i>kr. 29.-</i>
<i>Bacardi "White"</i>	<i>kr. 29.-</i>

**Vodka – 3 cl.**

<i>Smirnoff Vodka</i>	<i>kr. 29.-</i>
-----------------------	-----------------

**Akvavit – 3 cl.**

<i>Bjesk</i>	<i>kr. 36.-</i>
<i>Dild</i>	<i>kr. 36.-</i>
<i>Op Anderson</i>	<i>kr. 36.-</i>
<i>Nordguld</i>	<i>kr. 36.-</i>
<i>Porse</i>	<i>kr. 36.-</i>
<i>Krone Akvavit</i>	<i>kr. 36.-</i>
<i>Aalborg taffel</i>	<i>kr. 32.-</i>
<i>Linie Akvavit</i>	<i>kr. 36.-</i>
<i>Aalborg Export</i>	<i>kr. 36.-</i>

*Der tages forbehold for ændrede årgange/priser og udsolgte vine*

*Subject to changed vintages/prices and wine which have been sold out.*

*Unter vorbehalt geänderter jahrgänge/preise und ausverkaufter Weine*

*25% moms og betjening inkluderet*

*25% VAT and service charge included.*

*25% MwSt und bedienung inbegriffen.*

Ved betaling med udenlandske kreditkort tillægges et gebyr på 3,75%

*Payment with foreign credit cards assigned a fee of 3,75%*