



VINKORT

BOBLER

"Celebration" Cremant Brut d'Alsace – Domaine Sparr, Alsace, Frankrig <i>Delikat blød mousse – noter af hvide frugter og ristet brød</i>	525,-
NV Rosé – Thierry Fournier, Champagne, Frankrig <i>Frisk – sprød – frugtrig – fyldig</i>	995,-
Kælder – begrænset antal	
NV Grand Reserve – Vilmart et Cie, Champagne	1.000,-
Jeroboam (Dobbelt MAGNUM)	2.900,-
2013 Dom Pérignon – Moët & Chandon, Champagne	5.500,-
De La Finca – Raventós i Blanc, Cava-Jeroboam (Dobbelt MAGNUM)	3.000,-

HVIDVIN

Tyskland

"Glanzstück" Riesling – Goldatzel, Rheingau <i>Slank med flot syre – kvæde – citrus – urter</i>	445,-
Riesling pur Mineral – Weingut Fürst, Centgrafenberg, Franken <i>Rank – grønne æbler – citrus – flint</i>	495,-
Grauerburgunder – Karl H. Johner, Baden-Baden <i>Medium fylde – frisk syre – vaniljepræg fra fade og urter fra "sur lie"</i>	495,-
"Kaiserstuhl" Grauburgunder – Weingut Konrad Salwey, Kaiserstuhl, Baden <i>Sprød – tør – levende syre – let cremet og saftig</i>	595,-
Kælder – begrænset antal	
"Glanzstück" Riesling – Goldatzel, Rheingau – MAGNUM	800,-

Østrig

Sauvignon Blanc – Weingut Sattlerhof, Südsteiermark (Bio) <i>Aromatisk – noter af pære, citrus, stikkelsbær og urter</i>	465,-
"Alte Schule" Burgundercuvée – Philipp Brundlmayer, Kremstal, Østrig <i>Saftig – fed – frisk med modne noter af pære, urter og hø</i>	485,-
Kælder – begrænset antal	
"Lössterrassen", G. Veltliner – P. Brundlmayer, Kremstal – Jeroboam (Db. MAGNUM)	1.300,-

Alsace, Frankrig

"Rosacker" Riesling Grand Cru – Cave Vinicole Hunawihr <i>Frugtrig og fyldig – noter af pære, æble og fersken</i>	495,-
"Sensation" Pinot Gris – Domaine Amelie & Charles Sparr <i>Let røget – rund – mild – lav syre</i>	495,-



Bourgogne, Frankrig

Bourgogne Aligoté – Domaine Boyer-Martenot, Meursault 525,-
Rank – floral – noter af gule frugter

Pouilly-Fuissé – Domaine Curveux, Mâconnais 595,-
Fadlagret – noter af ristet toast og abrikos

”Saint Pierre” Chablis – Maison Regnard, Chablis 675,-
Mineralsk – flintet – sprød eftersmag med noter af citrus

”Grande Regnard” Chablis – Maison Regnard, Chablis 745,-
Frisk – intens – noter af grøn æble og hvide ferskner

”Vau de Vey” Chablis 1. Cru – Pascal Bouchard, Chablis 775,-
Super mineralsk – noter af flint, brioche og moden citrus

”Les Creches” Saint Veran – Domaine Saumaize Michelin, Mâconnais 795,-
Tæt – cremet – koncentreret – rank

Viré Clessé VV – Jean-Marie Chaland, Domaine Sainte Barbe, Mâconnais 795,-
Let – læskende med en saltet undertone – fin syre

Kælder – begrænset antal

2023 Chablis – Pommier 1.000,-

2021 ”Mont de Milieu” Chablis 1. Cru – Davenne 1.000,-

2022 Chablis, Grand Régnard-Régnard – MAGNUM 1.200,-

2022 Auxey Duresses – Fabien Coche 1.500,-

2022 Chorey-Les-Beaune – Maldant 1.300,-

2023 Pernand-Verglesses – Jobard 1.800,-

2022 ”Les Petites Nosroyes” Puligny-Montrachet – Dom. Pernot Belicard 1.800,-

2022 Chassagne Montrachet – Domaine Christian Regnard 1.900,-

2023 Chassagne Montrachet – Bruno Colin 2.200,-

2018 Corton-Charlemagne Grand Cru – Vincent Girardin 3.900,-

Loire, Frankrig

”Confluent” Muscadet Sevre & Maine – Famille Lieubeau 495,-
Let – flot frugt – cremet og rig – en behagelig syre

Sancerre – Pascal Jolivet 625,-
Rank og sprød – noter af citrus og stikkelsbær

”Clos de La Bretonniere” – Jacky & JP Blot, Domaine La Taille aux Loups 900,-
Diskret fadkrydderi – intens citrusfrugt – kalkstensnoter – liljer

Italien

Pinot Grigio – La Cappuccina, Veneto, Italien 435,-
Aromatisk – afrundet – noter af appelsinskal og bergamotte

Roero Arneis DOCG – Boffa, Piemonte 495,-
Elegant – delikat syre – noter af mandel, urter og lyse frugter



Spanien

Viura Chardonnay – Terra Linda, Castilla-La Mancha 425,-
Blød – kompleks – fyldig – noter af eksotisk frugt, melon og vanilje

Verdejo Sauvignon Blanc – Melea, Cuenca La Mancha (Bio) 425,-
Medium fyldig – noter af ananas, citrus og hvide blomster

Kælder – begrænset antal
2022 As Sortes – Rafael Palacios, Valdeorras, Galicien 1.000,-

USA

Chardonnay Block Blend – Silverado Vineyards, Los Carneros, Napa Valley (Bio) 495,-
Medium fyldig – lang finish – noter af brioche, vanilje og melon

Kælder – begrænset antal
2022 Chardonnay – Sandhi, Sta. Rita Hills, Californien 900,-

ROSÉ

Auro Rouso IGP Méditerranée – Château du Seuil, Provence, Frankrig 405,-
Elegant – frisk – noter af røde frugter, jordbær og hvide blomster

Vino Frizzante Rosato – Cirelli, Abruzzo, Italien 445,-
Tør – livlige bobler – noter af rabarber, granatæble og citrus

Tavel – Chateau de Trinquedel, Rhone, Frankrig 445,-
Frugtrig – fyldig – noter af hindbær, citrus og krydderier

Whispering Angel – Chateau D'Esclans, Côtes de Provence, Frankrig 575,-
Tør – sprød – cremet struktur – noter af lyse, røde bær og roser

Kælder – begrænset antal
Aix – Maison Saint Aix, Provence – MAGNUM 900,-
Tavel – Chateau de Trinquedel, Rhone – MAGNUM 900,-
Prestige Rosé – Minuty, Provence – MAGNUM 1.700,-
Jeroboam (Dobbelt MAGNUM) 3.400,-

ORANGEVIN

Orange Verdejo – Melea, Cuenca La Mancha, Spanien (Bio) 395,-
Let – tør – noter af appelsin, urt og vanilje

Insieme Orange – Feudo di Santa Tresa, Sicilien, Italien (Bio) 415,-
Frisk – noter af citrusfrugt, fersken, krydderi og mynte

NATURVIN

Rosorelativo – Buccia Nera, Toscana, Italien 465,-
Let drikkelig – saftig – ufiltreret – noter af røde bær og urt



RØDVIN

Bourgogne

Bourgogne Gamay – Vignerons de Bel Air, Beaujolais 525,-
Saftig – frugtkoncentreret – tør – lavt indhold af tanniner

Bourgogne Pinot Noir – Vignerons de Bel Air, Beaujolais 595,-
Klassisk – noter af mørke, røde bær, skovbund, tobak og læder

Santenay Villages Vieilles Vignes – Vincent Girardin, Côte de Beaune 895,-
Kompleks – saftig og robust – fine tanniner – noter af mørk frugt og kastanje

Kælder – begrænset antal

2019 Gevrey-Chambertin – Naigeon 1.200,-

2018 Savigny-Les-Beaune – Maldant-Pauvelot 1.200,-

"Antonin" Bourgogne Pinot Noir – Domaine Jerome Galeyrand, Cote de Nuits 1.300,-

2021 Aloxe-Corton – Pierrick Bouley, "Les Citernes", Côte d'Or 1.900,-

2022 "Les Lavières" 1. Cru, Savigny-lès-Beaune – Thomas Dam 2.500,-

Bordeaux

Ch. Lauriol – Fam. Thienpont, Bordeaux Cotes de Francs 545,-
Runde tanniner – noter af sorte kirsebær, solbær, tobak og skovbund

Saint Emilion Grand Cru – Chateau Vieille Tour la Rose, Saint Emilion 595,-
Fyldig – struktureret – elegante tanniner – vedholdende finish

Ch. Argadans, Bordeaux Superieur Rouge – Maison Sichel, Entre-Deux-Mers 625,-
Kompleks – aromatisk – harmoniske tanniner – noter af mørke bær og fad

Blason D'Issan – Château d'Issan, Margaux 795,-
Kraftfuld – fyldig – solid – smidig med modne tanniner

Kælder – begrænset antal

2019 Trigant de Boisset, Château La Grave a Pomerol 1.300,-

2021 Annonce de Belair-Monange, St. Emilion Grand Cru 1.500,-

2020 Château Latour À Pomerol 2.300,-

Rhone

Crozes Hermitage – Maison Les Alexandrins, Crozes Hermitage 615,-
Elegant – fyldig – noter af brombær, oliven, træfler og lidt peber

Saint Joseph – Maison Les Alexandrins, Saint Joseph 745,-
Kraftfuld – intens – noter af modne, mørke frugter og bær

Kælder – begrænset antal

2022 "Lieu-dit Chaban" – Thomas Dam, Cornas 1.500,-

Tyskland

Kaiserstuhl Spätburgunder – Weingut Konrad Salwey, Kaiserstuhl, Baden 695,-
Elegant – frisk – saftig – noter af røg, muld og krydderurt



Østrig

Zweigelt – Weingut Hareter, Burgenland 625,-
Frisk – læskende – bløde tanniner – noter af saftige kirsebær og urter

Italien

Chianti Classico DOCG – Poggio al Sole, Toscana 625,-
Saftig – delikat – fine tanniner – moden, mørk frugt – muld

“La Casa di Roberta” Amarone della Valpolicella DOCG – Ville di Antanè, Veneto 695,-
Fløjsagtig – blød – fyldig – noter af kakao, blommekompot og krydderier

La Vite Lucente – Tenuta Luce, Toscana 795,-
Fyldig – blød – elegant – frugtfuld – noter af mørke bær, vanilje og toast

Kælder – begrænset antal

2022 Bolgheri Rosso – Le Macchiole, Toscana 1.000,-

2019 “Rabaja” Barbaresco – Castello di Verduno, Piemonte 1.300,-

2015 Barolo – Castello di Verduno, Piemonte 1.300,-

2015 “Ascheri” Barolo – Tenuta Reverdito, La Morra, Piemonte 1.500,-

2019 “Ravera” Barolo – Paolo Scavino, Piemonte 1.900,-

2016 Brunello di Montalcino – Uccelliera, Castelnuovo dell’Abate, Toscana 1.900,-

Spanien

“992” – Finca Rio Negro, Guadalupe 465,-
Blød – dvælende – velafbalanceret – noter af fad, violer og moden frugt

Sierra Cantabria Reserva – Bodega Sierra Cantabria, Rioja DOC 675,-
Kraftig – fyldig – rund – lagret i 18 mdr. – noter af tobak, ceder og krydderier

“La Celestina” Tempranillo Crianza – Dominio de Atauta, Ribera del Duero DO 675,-
12 mdr. fad – intens – kraftig – elegant – noter af mørke bær, lakrids og urt

Conde de San Cristobal – Viñedos Conde de San Cristóbal, Ribera del Duero DO 795,-
Flot balance – dyb, mørk frugt – markante mineraler – fadnoter

Kælder – begrænset antal

2023 PSI – Dominio de Pingus, Ribera del Duero, Castilla Y Leon 1.400,-

Portugal

Tres Bagos Reserva – Lavradores de Feitoria, Douro 635,-
Fyldig – kompleks – bløde tanniner – god syre – noter af mørke bær og frugt

Meruge Tinto – Lavradores de Feitoria, Douro 795,-
Elegant – frisk – frugtdrevet – Bourgognelignende struktur og finesse

Argentina

“Lunta” Malbec – Mendel, Luján de Cuyo, Mendoza 595,-
Saftig – kraftfuld – fyldig – sødmefulde tanniner – noter af mørk frugt



USA

Pinot Noir – Ramsay, North Coast, Californien 595,-
Fadpræget – dyb, rig og fyldig – noter af hindbær, kirsebær og muld

Kælder – begrænset antal
2022 Pinot Noir – Sandhi, Sta. Rita Hills, Californien 1.200,-

New Zealand

Pinot Noir – Cloudy Bay, Wairau Valley, Marlborough 825,-
Markant – kødfuld – bløde taninner – noter af mørke bær og chokolade

SØD VIN

Clairette de Die – Poulet & Fils, Rhone, Frankrig 395,-
Frisk – floral – noter af fersken, litchi, tropisk frugt og honning

NV Veuve Clicquot Ponsardin Champagne, Demi-Sec 975,-
Sødlig – noter af honning, vanilje og tørret frugt – god til dessert

ALKOHOLFRI

Mousserende

Riesling Sekt Zero, Goldatzel, Rheingau, Tyskland 455,-
Forfriskende – sprød syre – noter af citrus og grøn æble

Hvid

“Divin 0,0%” Sauvignon Blanc – Vignobles Villebois, Loire, Frankrig 395,-
Velaftbalanceret – behagelig syre – frisk – frugtdreven – aromatisk

Rød

Red Alkoholfri Forest Fruit – Arensbak, Danmark 395,-
Fermenteret, sort Yunnan-te (Kombucha) – fløjlsblød – frugtrig