



FROKOST

12.00-14.00

Smørrebrød Uspecificeret.	48,-
Pariserbøf Med løg, capers, rødbeder, peberrod og past. æggeblomme.	118,-
Mørbradbøf Med bløde løg, agurkesalat og rugbrød.	95,-
Stjernesked Med stegt og dampet fisk.	118,-
Æggekage Min. 2 couverte.	pr. couvert 105,-

BØRNEMENU

Schnitzel Med pommes sauté, ærter og sauce.	95,-
Steak Med dagens grøntsager, kartoffel og sauce.	95,-
Pølser med pommes frites	59,-
Fiskefilet med rugbrød	59,-



AFTENMENU

18.00-20.00

FORRETTER

Fanølaks Med rygeostcreme og saltet agurk.	125,-
Røget dyrekølle Med spinattimbale.	110,-
Okse carpaccio Med salat og parmesan.	110,-
Vissenbjerg Storkros rejecocktail	115,-
Hvidvinsdampede blåmuslinger	125,-

HOVEDRETTER

Kalvewienerschnitzel Med skysauce, ærter, pommes sauté og wienergarniture.	210,-
Steak af okse Med dagens kartoffel, sauce og grøntsager.	225,-
Ovnbagt sandart Med dagens grøntsager, sauce og kartoffel.	190,-
Vissenbjerggryde Oksekød og grøntsager i krydret sauce, serveres med pommes frites eller ris.	210,-

DESSERTER

Islagkage Med frugt.	65,-
Desserttallerken Med kage, sorbet og frugt.	85,-
Ostetallerken Med oste fra Sønderhaven Gårdmejeri.	95,-
Pandekager Med vaniljeis og frugt.	80,-



VI ANBEFALER...

Badet Clément, Nuits-Saint-Georges

Ægteparret Cathrine og Laurent Delaunay arvede i 1995 Badet Clément og valgte at føre firmanavnet videre - men i et nyt vinhus. Begge er ønologer fra Bourgogne og har en del af deres vinmæssige erfaring fra den såkaldt nye vinverden. De har formået at indpasse den oversøiske tilgang til vinproduktion til det terroir og de druer, som de har adgang til i Frankrig. Det har resulteret i nogle super vellavede vine.

Druerne til La Tour des Dames-vinene kommer primært fra det sydfranske område Languedoc-Roussillon. Her finder man optimal moden frugt.



LA COUR DES DAMES

La Cour des Dames, Blanc, Badet Clement, Vin de France

Vinen har en frisk frugtrigdom med nuancer af hvid fersken og citrus og en anelse fedme.

Smagen er tør og sprød, og frugten blød og læskende.

1/1 fl. 278,-, 1/2 fl. 148,-. Pr. glas 68,-.



La Cour des Dames, Rouge, Badet Clement, Vin de France

Mørkerød farve, duften er krydret af modne mørke bær.

I glasset er smagen afrundet, saftig og med moden frugt og et strejf af sødme-fulde, varme krydderier. Imødekommende, blød og rustik.

1/1 fl. 278,-, 1/2 fl. 148,-, Pr. glas 68,-.





VI ANBEFALER...

Poderi dal Nespoli

Poderi dal Nespoli er en af de betydeligste vingårde i distriktet Emilia-Romagna, beliggende ved landsbyen Nespoli. Det er kun en times kørsel fra distriktets hovedby Bologna, og vinmarkerne er klimatisk under indflydelse af både Toscanas og Romagnas kølige bjerge i syd-vest og Adriaterhavets varme kyster i øst.

Vingården blev grundlagt i 1929 af Attilio Ravaioli. Han plantede de første stokke på marken kaldet Prugneto. Flere vinmarker fulgte, og i dag driver 4. generation af Ravaioli-familien dygtigt de 110 ha vinmarker samt et topmoderne vineri.

Vinmagerne Celita Ravaioli (oldebarn til stifteren), chilenskfødt Maria Soledad Lang og piemonteseren Piergiuseppe Grimaldi anvender de nyeste teknikker kombineret med områdets traditionelle metoder.

I dag regnes Poderi dal Nespoli som den bedste større vinproducent i regionen, og Ravaioli-familiens stædige indsats for at udbrede kendskabet til Emilia-Romagnavinene har kolossal betydning for området.

Poderi dal 1^o
Nespoli
1929

Nespolino Trebbiano/Chardonnay, Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna

Strågylden farve med grønne stænk. Aromatisk duft af tropisk frugt, grønne æbler og lidt citrus.

Smagen er frisk, tør og fyldig med noter af ananas, mango og papaja.

Meget drikkevenlig hvidvin, som går glimrende til grillet fisk, rejer og hummer og retter med lyst kød.

1/1 fl. 308,-, Pr. glas 74,-.



Nespolino Sangoivese/Merlot, Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna

Flot rubinrød i glasset. Duften er indtagende med noter af kirsebær, violer, chokolade og lidt urter.

Smagen er mild og rund og meget saftig.

En meget harmonisk vin, som egner sig til de fleste pastaretter, pizza og modne oste.

1/1 fl. 308,-, Pr. glas 74,-.





MOUSSERENDE VINE

Sovrano Brut, Cantina Montelliana

Meget aromatisk duft, af pære, æbler lidt mandel og citrus. Smagen er frisk og fin, med en god fylde som gør at vinen ikke virker så tør.

1/1 fl. 328,-.



Cava Dibon Demi-Sec, Bodegas Pinord, Penedés

En charmende og indtagende Cava, med en flot mousse. Halvtør og frugtig med en blød cremet fylde. Perfekt som aperitif.

1/1 fl. 348,-.



Champagne Brut Majeur, Ayala

Duften er rig som en buket blomster med nuancer af hvid frugt og citrus. I munden livlig, frisk og cremet. Perfekt som aperitif, men går også glimrende til retter med hvid fisk og skaldyr.

1/1 fl. 498,-.





HVIDVINE

Chardonnay / Semillon, Petit Rozier, Petit Rozier, Western Cape

Dufter eksotisk af grapefrugt, honning og hvide markblomster.
Smagen har en charmerende frugtsødme og god friskhed.
Et lifligt og lækkert glas.



1/1 fl. 318,-, Pr. glas 78,-.

Sauvignon Bl. Albamar, William Cole, Casablanca Valley

Meget aromatisk med noter af græs, hvide blomster, grape og lime.
Tør smag med fylde, men ikke fedme. Sprød, lækende og letdrikkelig.



1/1 fl. 328,-, Pr. glas 80,-.

Riesling "Granit", ØKO, Dom. Frey, Alsace

Intens citrus- og blomsterduft med mineralske toner.
Smagen er tør, ren og meget præcis. En charmerende Riesling, der enten kan drikkes uden mad eller til retter med skaldyr, hvid fisk eller friske gedeoste.



1/1 fl. 338,-.





ROSÉ VINE

Coreto Rosado, Lisboa, DFJ Vinhos

Flot dybrosa farve, duften er aromatisk med noter af hindbær og jordbær. Smagen er halvtør, fyldig og frugtig med en god eftersmag. En flot alsidig rosévin.

1/1 fl. 318,-, Pr. glas 78,-.



Rosé, "R", Roubine, Ch. Roubine, Provence

Aromatisk, med noter af hindbær, jordbær og anis. Smagen er tør/halvtør, meget afrundet og forholdsvis fyldig.

1/1 fl. 348,-.





RØDVINE

Shiraz / Cab.Sau - Petit Rozier, Petit Rozier, Western Cape

Mørk tæt farve. Intens næse af mørke bær og lidt krydderier.
Saftig og fyldig i munden.
Serveres til de lidt kraftigere kødretter med okse eller lam.

1/1 fl. 328,-.



Vaquos Roble, Ribera del Duero

Duften er indtagende af modne bær, lakrids og vanilje.
Smagen er medium fyldig, meget elegant med god sund, saftig frugt og et pikant strejf af vanilje.

1/1 fl. 338,-.



Malbec, Uma, Colection, Finca Agostino, Mendoza

Meget indtagende duft af mørke bær, vanilje, let eg, kirsebær og hindbær.
Blød i smagen med modne tanniner, bid i saften, ret ekstraktig og sødmefuld med en vedholdende eftersmag.

1/1 fl. 348,-.



Ch. Magondeau, Bordeaux Rg, Fronsac

100% Merlot.
Frugtig og behagelig duft af mørke og røde bær. Rund og blød i munden med masser af saftig bærfrugt.

1/1 fl. 358,-.





RØDVINE

Valpolicella Ripasso, Tezza, Veneto

Dufter af kirsebær, solbær, brombær og lidt tobak. Fyldig, frisk og frugtig i smagen med et pikant peberstrejf til sidst.

1/1 fl. 388,-.



GB Rosso, Odoardi, Calabria

Smagen er uhyre kraftig, tæt pakket med sødmefuld frugt, let krydderi, toastet eg og en intens og meget lang eftersmag.

1/1 fl. 498,-.





DESSERTVINE

Moscato d'Asti, Cá ed Balos, Azienda Agricola Dacapo

Fantastisk aromatisk duft, med en delikat og vedholdende aroma. Smagen er intens og sødmefuld.

Glas 48,-. 1/1 fl. 385,-.



Ruby Reserve Port - Lot 601, Quinta de la Rosa

Mørk farve og rig duft af tørret frugt og chokolade. Husets stil er behersket sødme og friskhed, og det fornemmes i smagen, som er sødmefuld, men også lidt til den tørre side. Excellent til både blåskimmelost og desserter med mørk chokolade.

Glas 48,-. 1/1 fl. 385,-.



10 års Tawny, 50 cl., Quinta de la Rosa

Tonel 12 refererer til det gamle fad, som familien før i tiden tappede deres 10 års tawny fra. Duft af sveske, figen, puddersukker og mandel. Smagen er raffineret og blød med behersket sødme. Et flot glas til desserter med nødder, lys chokolade og karamelliseret frugt.

Glas 68,-. 1/1 fl. 498,-.





FRA MONTREN

Vi skænker 3 cl i glasset, når De bestiller fra montren.

Vi har til montren udvalgt en række eksklusive flasker fra forskellige lande rundt i verden. Nyd en genstand enten til kaffen efter en god middag, eller alene om man vil.

LIKØR

Amarula Cream Likør

60,-

Sydafrikansk likør lavet af den saftige Marula frugt. Frugten der er høstet nær Phalabrowa i Limpopo-provinsen er en vigtig ingrediens i Amarula og giver den dens unikke smag. Frugtkødet gæres og er herefter destilleret to gange, først i kolonne stills og derefter i kobber pot stills. Herefter lagret på små egetræsfade, til sidst er frisk mejerifløde tilsat. Det giver Amarula en smag af vanilje og en rig fløjlsagtig glat konsistens.

Dopff au Moulin, Liqueur de Framboise, Alsace

60,-

Den naturlige farve kommer fra de friske hindbær og smagen er sød og afrundet med en vedvarende eftersmag.

Benedictine D.O.M.

70,-

Benedictine DOM har eksisteret i næsten 300 år af meget god grund. Dens fylde og komplekse smagsprofil gør den til en alsidig og succesfuld ingrediens i alle mulige cocktails, eller med en isterning – perfekt til kaffen.

Grand Marnier *Rød*

80,-

Grand Marnier Cordon Rouge er en cognac-baseret, elegant orangelikør. Har en fyldig og behagelig eftersmag.

Irish coffee

68,-

Med 3 cl. Jameson Irish whisky.

ROM

El Dorado 12 Years Old Rum

70,-

El Dorado 12 year old rum er en perfekt afrundet mørk rom med masser af sødme, fra Guyana, Sydamerika. Den yngste rom i denne nøje udvalgte og meget eksklusive blanding er mindst tolv år gammel.

El Dorado 21 Years Old Rum

120,-

El Dorado 21 Year Old Special Reserve er højt præmieret bl.a. ved International Wine & Spirit Competition i London og The Beverage Tasting Institute of Chicago. Smagsnoter: Duft af frodige, tropiske frugter og krydderier med strejf af honning og mørkt sukker. Rund, blød, og fyldig smag med rige noter af frugt og krydderier.



FRA MONTREN

Vi skænker 3 cl i glasset, når De bestiller fra montren.

GRAPPA/MARC

Grappa di Amarone – Montezovo

70,-

En omhyggelig og præcis destillation sikrer, at brændevinen på trods af den ganske kraftige smag fornemmes blød, rund og delikat parfumeret i munden.

Marc de Châteauneuf-du-Pape

90,-

Kompleks aroma med noter af muld, karamel og honning. Smagen er særdeles fyldig, men samtidig elegant afrundet af fadlagringen.

CALVADOS

Calvados Cardinal

80,-

Beliggende i Normandiet har området overført sit navn til den lokale brændevin, Calvados, der er destilleret på æbler, plukket i de bedste områder i Normandiet.

COGNAC

Distillerie du Peyrat

Distillerie du Peyrat ligger i en malerisk landsby i Charente-regionen 10 km fra byen Cognac. Det er et destilleri i gammeldags forstand, hvor man destillerer egne vine helt fra bunden. Sådan har man gjort siden 1725, og den dag i dag arbejdes der efter ældgamle metoder i kobberkedler opvarmet af flammer.

Destillaterne lagres i fugtige kældre på nye og ældre fade af limousin-eg i præcis den årrække, der kræves, for at produkterne lever op til de forskellige cognac-betegnelser Selection, Rare og XO. Det er en proces, der kræver tålmodighed, og det har man hos Peyrat, som også er fokuseret på grøn energi og bæredygtig produktion. Druerne kommer primært fra marker tæt på destilleriet og dyrkes efter 100 pct. økologiske principper.

Organic Selection V.S.

68,-

VSOP, Peyrat

90,-

XO, Peyrat

120,-





FRA MONTREN

Vi skænker 3 cl i glasset, når De bestiller fra montren.

COGNAC

ABK6 Cognac

ABK6 Cognac blev lanceret af Francis Abecassis i 2006 for at appellere til et yngre publikum. Dens navn, udtalt på fransk, lyder præcis som "Abecassis".

Den frugtrige karakter ved ABK6 cognac kommer fra den kalkholdige jord og klimaet på bakketoppene hvor vinmarkerne står. En anden vigtig faktor er, at den eaux-de-vie der anvendes i cognac'en er lagret væsentligt længere, end andre cognac'er. Målet er at skabe en meget blød og rund kvalitet, med ønsket at holde en frugtrig stil som er kendetegnet ved denne "Single Estate".

I 2014 blev V.S.O.P. kåret til Verdens bedste Cognac af The World Cognac Awards som er en del af de prestigefyldte World Drinks Awards program, lanceret i 2007.

ABK6 V.S.O.P Grand Cru Cognac

90,-

ABK6 XO Renaissance

150,-

Le Reviseur Cognac 10 years old

105,-

Le Reviseur Cognac X.O.

120,-

Camus Ile de Ré serien

er fremstillet på druer fra øen Ile de Ré uden for Cognac distriktet. Denne ø har et unikt mikroklima der tilfører druerne og Cognacen en anderledes karakter. Fadene lagrer på øen og udsættes for et meget saltholdigt miljø, der tilfører det endelige produkt noter af salt og mineraler.

Camus Ile de Ré Double matured

90,-

Her lagres Cognacen først på Ile de Ré øen og får den helt unikke karakter herfra.

Efterfølgende lagres den i "røde" egetræsfade, der er ristet på en ny unik måde.

Gylden ravfarvet i glasset med en ekspressiv duft af ristet brød, citrus og maritime noter med mineraler og salt. I munden fremtræder den blød og balanceret med røgede toner og lidt krydret karakter.

Camus Ile de Ré X.O.

150,-

Fremstår med en dyb gylden farve med mahogni reflekser. Bouquet'en er rigt sammensat med fine krydderier, lette strøg af tobak og blide fadtoner. Smagen er robust med tørrede bær, frugt og læder med et strejf af salt og peber i den fyldige, bløde eftersmag.

Camus Josephine pour femme

90,-

Joséphine er den første cognac nogensinde direkte målrettet kvinden. Øjet fanger en lys farve med toner af guld. Smagen er elegant med dominans af vanilje.





FRA MONTREN

Vi skænker 3 cl i glasset, når De bestiller fra montren.

ARMAGNAC

Cles des Duc Armagnac X.O.

90,-

Armagnac er den ældste type af druebaseret brændevin i Frankrig, hvis historie går helt tilbage til 1400-tallet.

BRANDY

Aurora Brandy V.S.O.P. 12 år

70,-

Denne 12 års Brandy er lagret på franske egetræsfade. Den er produceret i Aurora, Brasilien siden begyndelsen af firserne. Smagsnuancer med blandede aroma af vanilje, tørret frugt og blommer.

WHISKY

Bushmills 16 år

90,-

Irsk Single Malt som er lagret på en kombination af amerikanske egefade og spanske Olorosso Sherry fade, og sidst på gamle portvinsfade. Denne kombination giver en whisky med noter af vanille, nødder og søde bær, samtidig med at den får en flot ruby rød farve nuance.

The Macallan 18 år

120,-

Highland Single Malt, Speyside. blød og rund Whisky, der samtidig har en endnu dybere og mere kompleks smag, uden det mindste røg. Den er Triple Cask Matured i 2 gange sherry fade (amerikansk og europæisk eg) og i amerikanske bourbon fade.

Lagavulin 16 år

80,-

Islay Single Malt 16 års whisky hvilken er en dyb, tør og ekceptionel tørvet whisky, og er sandsynligvis den mest bidende af alle Islay malt. Lagavulin er ikke for sarte sjæle, men ikke desto indre en af de mest populære malt whiskyer.





DRIKKEVARER

ØL

Albani Odense	37,-
Albani Classic	37,-
Albani 1859	45,-

LOKALT BRYG

Schiøtz Gylden IPA, 50 cl.	68,-
-----------------------------------	-------------

Udover den kraftige humlekarakter, som er IPA'ens særkende, så har denne Gyldne IPA, som alle øl fra Schiøtz, yderligere en inspiration fra botanikken, som giver den en bredere smagskompleksitet. Alk. 5,9%

Schiøtz Mørk Mumme, 50 cl.	68,-
-----------------------------------	-------------

Mumme var en kraftig, mørk og maltet øltype fra den sene middelalder. Måske den øl bryggeren forkælede sig selv med. I denne version er der tilføjet et strejf af nordiske bær. Alk. 6,5%.

Lottrup Gold Button Ale, 50 cl.	68,-
--	-------------

Blød, fyldig og med en fed cremet smag fra både honning- og hvedemalt. Sådan er Lottrup Gold Button Ale – vores fortolkning af Golden Ale.

Det er en let, sødlig øl med en dyb gylden farve og en diskret, frugtig duft.

Smagen kan bedst beskrives som næsten fløjlsagtig med sin lave bitterhed. Alk. 5,5%.

VAND

Pepsi, Pepsi Max	30,-
-------------------------	-------------

Faxe Kondi, Faxe Kondi Free	30,-
------------------------------------	-------------

Div. vand	30,-
------------------	-------------

Egekilde	32,-
-----------------	-------------

Nikoline - Økologiske juice og safter	32,-
--	-------------

Isvand pr. kande	25,-
-------------------------	-------------

Ved køb af 1/1 fl. vin er isvand uden beregning.

SPIRITUS

Alm. spiritus, 2 cl.	40,-
-----------------------------	-------------

Alm. spiritus, 1/1 fl.	800,-
-------------------------------	--------------

Lux. spiritus, 1/1 fl.	fra 1000,-
-------------------------------	-------------------

