

Vinmenu / Wine pairing

Champagne Brut Classic
Maison Deutz, Champagne, Frankrig 150 kr.

2023 Riesling "100 Hügel"
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Tyskland 100 kr.

2022 Bourgogne Aligoté
Domaine Lechenaut, Bourgogne, Frankrig 150 kr.

1. 2023 Côtes du Rhône "Mon Couer"
JL Chave Selection, Rhône, Frankrig 150 kr.

2023 Coteaux du Layon Carte d'Or
Domaines Baumard, Loire, Frankrig 150 kr.

3 glas/glasses 400 kr. 4 glas/glasses 500 kr. / 5 glas/glasses 600 kr.

Ekklusiv Vinmenu / Exclusive Wine pairing

Champagne Brut Classic
Maison Deutz, Champagne, Frankrig 150 kr.

2023 Riesling Trocken
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Tyskland 150 kr.

2023 Chardonnay, Hemel an Aarde Valley
Hamilton Russel Vineyards, Syd Afrika 250 kr.

2020 Il Pino di Biserno
Tenuta di Biserno, Toscana, Italien 250 kr.

2023 Coteaux du Layon Carte d'Or
Domaines Baumard, Loire, Frankrig 500 kr..

3 glas/glasses 700 kr. 4 glas/glasses 800 kr. / 5 glas/glasses 900 kr.

Glas vine / Wines by the glass

Champagne:

Champagne Brut Classic
Maison Deutz, Champagne, Frankrig 150 kr.

Hvide/White:

2023 Pormenor Branco
Vinhos Pormenor, Douro, Portugal, 100 kr.

2024 Sauvignon Blanc
Southern Right Vineyards, Cape Coast Region, Syd Afrika 150 kr.

2021 Pro Bono Chardonnay
Santa Barbara County, Californien, USA 150 kr.

Rose:

2022 Sancerre Rosé
Domaine de la Garenne, Loire, Frankrig 200 kr.

Rød/Red:

2021 Barbera d'Asti
Mauro Molino, Piemonte, Italien 95 kr.

2022 Langhe Nebbiolo
Mauro Molino, Piemonte, Italien, 150 kr.

2022 Chassagne Montrachet
Sylvain Morey, Bourgogne, Frankrig, 250 kr.

Dessert:

2017 Château Piaux-Simon
Sauternes, Bordeaux, Frankrig 150 kr.

Vand / Water 25 kr.