

## Vinmenu / Wine pairing

---

Champagne Brut Classic  
Maison Deutz, Champagne, Frankrig 100 kr.

2020 Riesling "Urban"  
Weingut Stagård-Lesehof, Niederösterreich, Østrig 125 kr.

2019 Bourgogne Chardonnay "Les Murelles"  
Domaine Roux Pere & Fils, Bourgogne, Frankrig 125 kr.

2017 Rioja "La Montessa"  
Bedegas Palacios/Remondo, Rioja, Spanien 125 kr.

NV. "The Tawny"  
Grahams, Douro, Portugal 75 kr.

**4 glas/glasses 395 kr. / 5 glas/glasses 495 kr.**

## Eksklusiv Vinmenu / Exclusive Wine pairing

---

Champagne Rosé Brut  
Maison Deutz, Champagne, Frankrig 200 kr.

2020 Riesling "Urban"  
Weingut Stagård-Lesehof, Niederösterreich, Østrig 125 kr.

2019 Saint-Aubin Vieilles Vignes  
Domaine Roux Père & Fils, Bourgogne, Frankrig 175 kr.

2018 Rioja "Cerro las Cuevas" Gomez Cruzado  
Haro, Rioja, Spanien 250 kr.

NV. "The Tawny"  
Grahams, Douro, Portugal 75 kr.

**4 glas/glasses 595 kr. / 5 glas/glasses 695 kr.**

## Glas vine / Wines by the glass

---

### Champagne:

Champagne Brut Classic  
Maison Deutz, Champagne, Frankrig 100 kr.

Champagne Rosé Brut  
Maison Deutz, Champagne, Frankrig 200 kr.

### Hvide/White:

2019 Grüner Veltliner, Smaragd  
Weingut Alzinger, Wachau, Østrig 100 kr.

2018 Rioja "Vino Blanco"  
Bodegas Y Vinedos de Gomez Cruzado, Roija, Spanien 100 kr.

2015 Sauvignon Blanc "Marema"  
Seresin Estate, Marlborough, New Zealand 150 kr.

### Rose:

2020 Pinot Noir, Sancerre  
Domaine De la Garenne, Frankrig 150 kr.

### Rød/Red:

2018 Petalos del Bierzo  
Alvaro Palacios, Castilla Leon, Spanien 125 kr.

2019 Rosso di Montalcino "Pian delle Vigne"  
Antinori, Toscana, Italien 125 kr.

2015 Gamay, Coteaux Bourguignons  
Domaine Jean Grivot, Bourgogne, Frankrig 125 kr.

### Dessert:

10 års Tawny Port  
Grahams, Douro, Portugal, 20 cl. 200 kr.

**Vand / Water 20 kr.**