

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 Femelottes"
Domaine Chavy-Choet, Bourgogne, Frankrig 125 kr.

2018 Priorat "Camins del Priorat"
Alvaro Palacios, Tarragona, Spanien 150 kr.

2018 Sauternes
Chateau Lafon, Bordeaux, Frankrig 125 kr.

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

Eksklusiv Vinmenu / Exclusive Wine pairing

Champagne Rosé Brut
Valentin Leflaive, 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.

2017 Priorat "Les Terrasses"
Alvaro Palacios, Tarragona, Spanien 200 kr.

2018 Sauternes
Chateau Lafon, Bordeaux, Frankrig 125 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
Valentin Leflaive, Champagne, Frankrig 200 kr.

Hvide/White:

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

2020 Pro Bono "Bianco"
Paul Lato Wines, Santa Barbara, Californien, USA 125 kr.

2015 Sauvignon Blanc "Ried Steinriegl"
Weingut Wohlmuth, Südsteiermark, Østrig 150 kr.

Rose:

2020 Pro Bono "Rosé de Pinot Noir"
Paul Lato Wines, Santa Barbara, Californien, USA 150 kr.

Rød/Red:

2019 "Cardia Capitana", Ribeira Sacra
Adega Damm Armandi, Galicien, 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.