

Vin menu / Wine Pairing

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

2023 Grüner Veltliner "Loibner"
F.X. Pichler, Wachau, Østrig 150 kr.

2023 Bramito del Cervo
Castello della Sala, Umbrien, Italien 200 kr.

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

2021 Domaine de Montcalmes
Terasses du Larzac, Languedoc, Frankrig 250 kr.

2023 Coteaux du Layon Carte d'Or
Domaines Baumard, Loire, Frankrig 100 kr.

5 glas/glasses 750 kr. - 6 glas/glasses 900 kr.

Eksklusive Vin menu / Exclusive Wine Pairing

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

2023 Grüner Veltliner "Loibner"
F.X. Pichler, Wachau, Østrig 150 kr.

2022 Saint-Romain "Combe Bazin"
Domaine Chassorney, Bourgogne, Frankrig 300 kr.

2020 Barolo
Mauro Molino, Piemonte, Italien 350 kr.

2021 Domaine de Montcalmes
Terasses du Larzac, Languedoc, Frankrig 250 kr.

L'Expression de Sauternes
Sauternes, Bordeaux, Frankrig 200 kr.

5 glas/glasses 1.000 kr. - 6 glas/glasses 1.150 kr.

Glas vine / Wines by the glass

Champagne:

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

(2018) CV-10-30, Blanc de Blancs, Extra Brut
Valentin-Leflaive, Champagne, Frankrig 250 kr.

Hvide/White:

2023 Riesling "Urban"
Weingut Stagård, Kamptal, Østrig 125 kr.

2022 Bourgogne Blanc
Benjamin Leroux, Bourgogne, Frankrig 150 kr.

Rød/Red:

2022 Poggio Badiola
Tenute Mazzei, Toscana, Italien 125 kr.

2022 Bourgogne Pinot Noir
Domaine Remoriquet, Bourgogne, Frankrig 125 kr.

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

Rød/Red by Coravin:

2009 Pritchard Hill Cabernet Sauvignon
Chappellet Vineyards, Napa Valley, Californien, USA 350 kr.