

MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

Blanc de Blanc Brut	50 / 250
NV – Charles Bailly – Frankrig	
Champagne	75 / 450
NV – André Clouet, "Grande Réserve", Grand Cru, Bouzy – Frankrig	
Champagne Rosé	100 / 600
NV – André Clouet, Grand Cru, Bouzy – Frankrig	
Dom Pérignon	1.400
2006 Moët et Chandon "Cuvée Dom Pérignon", Epernay – Frankrig	
Krug	1.500
NV Krug "Grand Cuvée", Reims – Frankrig	

FRISKE HVIDE

Sauvignon Blanc	65 / 250
2015 – Guy Saget "La Petir Perriere" – Frankrig	
Tør, hyldeblomst, lime	
Chablis	85 / 350
2015 – Jean-Marc Brocard "Sainte Claire", Bourgogne – Frankrig	
Tør, madæbler, flint, mineralsk	
Sancerre	100 / 400
2015 – Guy Saget, Loire – Frankrig	
Tør, hyldeblomst, citrus, mineralsk	
Macôn Verzé	475
2014 – Domaine Leflaive, Bourgogne – Frankrig	
Tør, grønne æbler, citrus, mineralsk	
Riesling	500
2015 – Weingut Emmerich Knoll "Federspiel", Wachau – Østrig	
Tør, moden fersken, bergamotte	
Chardonnay	500
2013 – Silverado Vineyards, Carneros, Californien – USA	
Tør, æble, vanilje, peber	

AROMATISKE HVIDE

Chardonnay/Colombard	65 / 250
2016 – Haut Flassac – Frankrig	
Æble, lakrids, hvide blomster	
Verdejo/Viura	300
2015 – Lagranja, Castilla y León, – Spanien	
Tør, fennikel, citrus	
Riesling	85 / 350
2016 – S.A. Prüm, "Essence" – Tyskland	
Halvtør, clementiner, honning	
Riesling	350
2015 – Domaine Bott-Geyl "Les Éléments", Alsace – Frankrig, (BIO)	
Tør, umoden mango, grape	
Sauvignon Blanc	425
2014 – Clos Marguerite, Marlborough – New Zealand	
Tør, hyldeblomst, lime, mineralsk	
Riesling	450
2014 – Weingut Georg Mosbacher "Basalt", Pfalz – Tyskland	
Tør, honning, grape, petroleum	

FYLDIGE HVIDE

Chardonnay	85 / 350
2014 – Sebastiani, Sonoma, Californien – USA	
Tør, æble, vanilje, hasselnødder	
Bourgogne Blanc	85 / 350
2014 – Vincent Girardin, Bourgogne – Frankrig	
Tør, æble, citron, fad	
Chardonnay	450
2015 – Foley Family Wines "Dashwood", Marlborough – New Zealand	
Tør, æbler, citronskal, fad	
Meursault	650
2014 – Vincent Girardin "Vieilles Vignes", Bourgogne – Frankrig	
Tør, æbler, hasselnødder	
Chassagne-Montrache	900
2014 – Bruno Colin "La Maltroie", 1er Cru, Bourgogne – Frankrig	
Hasselnødder, brunet smør, æble, citrus	
Riesling Grand Cru	1200
2008 – F.E. Trimbach "Clos Ste. Hune", Hunawir, Alsace – Frankrig,	
Tør, petroleum, grape	

ROSÉ

Triennes	75 / 275
2016 – Nans-Le-Pins, Côtes de Provence – Frankrig	
Tør, Peach-Melba, mørke blomster	
Sancerre Pinot Noir	95 / 450
2014 – Guy Saget, Loire – Frankrig	
Tør, mineralsk, skovjordbær	

PARLØR

Tannin

Minder om garvesyre. Munden vil føles tør, indtil man kombinerer vinen med måltidet. Tanninrige vine er gode venner med proteinholdige retter... især bøf.

Tør

Der er en del frugtsyre i vinen. Vinen vil føles frisk og 'knitrende' i munden

Animalsk

...giver associationer til stald, seletøj, læderfedt, hør, halm osv.

Petroleum

Et klassisk riesling-karakteristika, som minder om dieselolie. På den gode måde!

Fad

...er de egetræstønder, vinen ligger på, inden den tappes på flaske. I modsætning til vin, som har lagret på ståltanke – hvilket giver et renere drueudtryk, giver egefadet smagsnuancer af træ, ristet brød, brunet smør, vanilje osv. Er fadene nye, afgiver de mere smag, end hvis de er genbrugt fra tidligere år

Økologi vs. Biodynamik

Økologi er landbrug uden brug af sprøjtemidler. Biodynamisk dyrkning er også økologisk, men indeholder derudover en åndelig dimension: Grundlæggende anses jorden som en levende organisme, der skal næres af kræfter fra kosmos.

LETTE RØDE

Barbera d'Alba	75 / 300
2015 – Giacosa Fratelli "Bussia", Piemonte – Italien	
Muldebær, skovbund, moderate tanniner	
Bourgogne Rouge	85 / 350
2014 – Domaine Faiveley, Bourgogne – Frankrig	
Hindbær, violer, lædernoter	
Fleurie (serveres afkølet)	400
2013 – Château Beauregard, Beaujolais – Frankrig	
Kirsebær, hindbær, salvie	

FRUGTIGE RØDE

California red	65 / 250
2014 – Zinfandel, Californien – USA	
Brombær, solbær, rålakrids	
Côtes du Rhône Villages	75 / 300
2015 – Cave de Chusclan "Les Genets", Villages, Rhône – Frankrig	
Kirsebær, kernelæder, violer	
Chianti	350
2015 – Poggiotondo, Toscana – Italien, (ØKO)	
Brombær, hindbær, bløde tanniner	
Pinot Noir	85 / 400
2013 – Long Valley Ranch, Monterey, Californien – USA	
Brombær, kirsebær, sød lakrids	
Brothers Pinot Noir	450
2013 – Giesen "Brothers", Marlborough – New Zealand	
Boysenbær, eucalyptus, anis	
Gevrey-Chambertin	650
2012 – Domaine Thierry Mortet, Bourgogne – Frankrig (ØKO)	
Skovbær, jordbund, seletøj	
Chambolle-Musigny	750
2013 – Domaines des Beaumont, "Les Chardannes" Bourgogne – Frankrig	
Hindbær, læder, tobak, rig på tanniner	
Anthill Pinot Noir	800
2013 – Anthill Farms "Sonoma Coast", Sonoma County, Californien – USA	
Skovbær, friske blomster, ufiltreret	

KRYDREDE RØDE

Viña Pérez Cruz	65 / 250
2014 – Cabernet Sauvignon, "Reserva", Maipo Valley – Chile	
Solbær, stikkelsbær, bløde tanniner	
Ribera del Duero	300
2015 – Bodegas Monteabellón, "Acapella", Ribera del Duero – Spanien	
Blommer, figner, moderate tanniner	
Rioja	85 / 350
2011 – Bodegas Muriel, "Vendimia Seleccionada", Reserva, Rioja – Spanien	
Tørrede frugter, eucalyptus, ruskind, moderate tanniner	
Ripasso	100 / 400
2014 – Corte Figaretto "Acini Amen", Valpolicella Superiore, Veneto – Italien	
Rosiner, amarena-kirsebær, bløde tanniner	
Châteauneuf-du-Pape	575
2012 – Château Mont-Redon "Vignoble Fabre", Rhône, Frankrig	
Brombær, rosmarin, læder, modne tanniner	
Brunello	600
2011 – Maddelena Cordella, Toscana – Italien	
Kirsebær, læder, chokolade, rig på tanniner	
Barolo	625
2011 – Pelassa, Piemonte – Italien	
Skovbær, blomme, mandler, rig på tanniner	
Hacienda Monasterio	650
2014 – Hacienda Monasterio, Peter Sisseck, Ribera del Duero – Spanien	
Solbær, rosiner, læder, tanninrig	
Pomerol	675
2012 – Château Bonalgue, Pomerol – Frankrig	
Blåbær, allehånde, mokka, rig på tanniner	
Silver Oak Cabernet Sauvignon	900
2011 – Silver Oak, Napa Valley, Californien, USA	
Solbær, mokka, vanilje, friske tanniner	
Ornellaia	1400
2013 – Tenuta dell'Ornellaia, DOC, Bolgheri, Toscana – Italien	
Solbær, mokka, vanilje, friske tanniner	

KRAFTIGE RØDE

Shebang!	85 / 375
NV – Bedrock Wine Co. "Cuvee IX", Sonoma, Californien	
Solbær, merian, kaffe	
Shiraz	425
2013 – Elderton "Estate", Barossa, Australien	
Solbær, marmelade, sød lakrids	
Merlot	500
2012 – Silverado "Mount George Vineyard", Napa Valley, Californien, USA	
Solbær, merian, kaffe	
Zinfandel	120 / 575
2013 – Stuhlmuller "Alexander Valley Estate", Sonoma County, Californien, USA	
Solmodne brombær, tranebær, brun farin	
Amarone	550
2011 – Pietro Zanoni "MonteZovo", Veneto, Italien	
Svesker, rosiner, varme krydderier	
Corte A Malbec	600
2013 – Bodegas Vistalba, Mendoza, Argentina	
Solbær, eucalyptus, animalsk, rig på tanniner	
Gravel Bed Red Cabernet Sauvignon	650
2012 – Sebastiani, Sonoma County, Californien, USA	
Blåbær, solbær, mineralitet	

** Vi tager forbehold for årgangsændringer **

SODAVAND

Cola _____	30
<small>Dåse, 33 cl</small>	
Cola Zero _____	30
<small>Dåse, 33 cl</small>	
Ginger beer _____	40
<small>Gosling, 33 cl</small>	
Udvalg af saft _____	40
<small>Adelhardt, 27,5 cl - hør din tjener om dagens udvalg</small>	

KAFFE OG TE

Americano _____	30
Filter kaffe _____	25
Espresso single/dobbelt _____	25/30
Cortado _____	35
Café latte _____	40
Cappuccino _____	40
Te _____	30

Perch's White Tempel/Grøn Ingefær/Earl Grey

TIL KAFFEN

Cognac _____	70
<small>Martell - V.S</small>	
Baileys _____	60
<small>Kaffelikør</small>	
Portvin _____	50 / 500
<small>2000 - Coroa de Rei, Colheita, Porto, Portugal Tørrede rosiner, mørke skovbær, nødder</small>	

SØDE VINE

Sauternes halvflaske _____	50 / 350
<small>2014 - Château Cantegrill, Bordeaux - Frankrig Abrikos, honning, ristede nødder</small>	
Moscato d'Asti _____	50 / 250
<small>2015 - Vallebelbo, Piemonte - Italien Mousserende, honning, hyldeblomst</small>	

DRINKS

Den gode Gin & Tonic _____	80
<small>Beefeater Gin / Tanqueray Gin</small>	
Den bedre Gin & Tonic _____	90
<small>Hendricks Gin / Sipsmith Gin</small>	
Dark'n'stormy _____	80
<small>Gosling's rom, ginger beer, lime, Angostura bitters</small>	
Moscow mule. _____	80
<small>Absolut vodka, ginger beer, lime</small>	

ØL

Carlsberg _____	35
<small>Pilsner, 33 cl, 4,6%</small>	
Tuborg Rå _____	40
<small>Økologisk og ufiltreret, 40 cl på fad, 4,6%</small>	
Jacobsen Weissbier _____	40
<small>Ufiltreret hvedeøl, 35 cl på fad, 5,9%</small>	
Jacobsen IPA _____	40
<small>Klassisk IPA, 35 cl på fad, 6,6%</small>	
Jacobsen Brown Ale _____	40
<small>Fyldig og frugtig, 35 cl på fad, 6%</small>	

Manifest

Vi elsker at kunne tilbyde fremragende mad og drikke til en ualmindelig fornuftig pris, og for at kunne netop det, må vi gi' os lidt på andre områder.

- 1) Vi sørger for god vin og mad i lækre omgivelser - vi fortæller ikke lange historier om maden og kender ikke til de intime detaljer omkring vinenes tilblivelse.
- 2) Du er selv en aktiv deltager i måltidet; du skænker selv og læser dig selv til elementerne på tallerkenen - derfor kan vi servere gode råvarer og store vine til billige priser.
- 3) Vores medarbejdere på gulvet er udvalgt efter deres gode humør og smittende latter, ikke deres intense studier af vine og oste. Hvis I har spørgsmål, så spørg endelig. Svaret kan sikkert findes, og vi leder gerne.
- 4) Lever vi ikke op til dine forventninger, så råb op! Vi kan bestrebe os på at løse problemerne nu og give jer en god aften - i morgen er det for sent!

Manifesto

We love to be able to offer excellent food and drinks at an unusually reasonable price. To do that we must cut down a little in other areas.

- 1) We provide good wine and ditto food in pleasant surroundings - we will not bore you with long stories about the food and we are not necessarily aware of the intimate details of wine making.
- 2) You take an active part in the enjoyment of your meal - you pour your own wine and we invite you to discover the individual components of your dish by reading the menu underneath your plate - this is how we can serve quality ingredients and great wines at affordable prices.
- 3) Our colleagues who are tasked with the most important job of all (namely, ensuring your well-being) are chosen for their good spirit and contagious laughter, not their intense studies of wine and cheese - if you have any questions, just ask - the answer can probably be found, and we are always willing to look for it.
- 4) If we do not live up to your expectations - please say so immediately! We can probably solve the problems now and save your evening - tomorrow it is too late!



"This one gives you a nice rich, oaky hangover."