

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

Cremants D'Alsace Cuvée Guillaume, Daniel Ruff (Alsace, Frankrig)

Har fået guldmedalje i Frankrig.

I Danmark gav *Vinmagasinet* den topkarakter; 5 stjerner og følgende kommentarer:

"Klar, fin, lysgul vin med flot mousse. Dejlig næse med blød citrus og eksotiske fersktoner. Harmonisk vin, der er behagelig i munden, tør frugtrig med levende syre, som giver friskhed og holder i ave. Flot længde i eftersmagen."

Kr. 265,- pr flaske

Kr. 65,- pr. glas v/min. 2 kuverter

Asti Dolce Casa Dei Mercanti (Italien)

Meget aromatiske Asti, lavet på Moscato druen.

En vin til ren nydelse, frisk, duft af honningmelon.

Lækker sødmefuld frugt, rundet af en flot syre.

Runde bløde bobler.

Kr. 225,- pr flaske

Kr. 50,- pr. glas v/min. 2 kuverter

Champagne Besserat de Bellefon, Cuvée des Moines, brut (Champagne Frankrig)

Besserat de Bellefon har fremstillet meget champagner siden 1843, og de serveres i dag på over 100 Michelin- og andre prestige-restauranter verden over. Vinene er ikke "anden gæret", hvilket medfører stor frugtighed (lemon/citrus), liflighed samt mulighed for bedre lagring. Denne brut er vildt delikat og med en dejlig og kompleks smag. En klassisk champagne uden bitterhed.

Kr. 495,- pr flaske

HVIDVIN

Månedens vine på glas & flasker

Vi vælger hver måned vine, som vi serverer glasvis, og som er matchet op imod menukortet og sæson.

Vore dygtige tjenere rådgiver gerne om dit vinvalg.

kr. 265,- pr. flaske

Kr. 65,- pr. glas

Selva Volpina Chardonnay (Italien)

(Husets vin)

Dejlig frisk og velmagende vin med en frugtrig duft af tropiske frugter som fersken og citrus, efterfulgt af en behagelig tør og afrundet eftersmag.

Kr. 225,- pr flaske

Kr. 45,- pr. glas

L'Herbe Sainte Chardonnay (Frankrig)

Gul i farven med klare grønne nuancer.

Frugtfuld, rund i smagen med noter af hvide blomster, pærehints, æblehints, og god intensitet

Kr. 235,- pr flaske

Klevener Schwendehiesel, Daniel Ruff (Alsace, Frankrig)

Druen Klevener er helt specielt for byen Heiligenstein, ingen andre må dyrke denne drue.

En spændende hvidvin fra gamle vinstokke. Klevener druen er i familie med

Gewurztraminer og er derfor en sødlig krydret hvidvin, som kan bruges til godt lagrede oste som Gamle Ole, men også til f.eks. Danablu eller Roquefort og kan også fint bruges til foie gras. Den er også fortrinlig til kager og tærter.

Prøv den f.eks. også som aperitif.

Kr. 295,- pr flaske

Auxerrois-Pinot Blanc, Daniel Ruff (Alsace, Frankrig)

Pinot Blanc er en af de ældste druesorter i Alsace. Vinen er flot og frugtagtig med aroma af fersken, æble og blomster nuancer. Den er velafbalanceret og delikat som kombinerer friskhed og fleksibilitet.

Kr. 265,- pr flaske

Riesling, Daniel Ruff (Alsace, Frankrig)

Tør, raffineret og delikat frugtagtig Riesling tilbyder en buket af stor finesse med nogle mineralske samt blomster nuancer, der gør den til fremragende vin til alting. Riesling fra Alsace er en af de bedste hvide vine i verden, en gastronomisk vin par excellence. God ledsager til stegt fisk, pastaretter med fisk samt asparges.

Kr. 275,- pr flaske

Økologisk Sicilien, Baglio Gibellina Grillo (Italien)

Vinen er fra Sicilien og på 100% Grillo-druer. Smagen er intens, nærmest lidt mineralsk, rigtig lækker og med smag af eksotiske frugter. Rund, rig på smag og elegant på samme tid. Farven er flot halmgul.

Kr. 265,- pr flaske

Scholtes Riesling, Steifen Berg, trocken (Tyskland)

En liflig Riesling fra Mosel, hvor der er garanti for god vin. Fyldig med god krop og en god portion frugt og alligevel til den lidt tørre side uden at det bliver generende. Druerne til denne vin vokser på nogle af de stejleste områder omkring Mosel, og det betyder, at druerne får rigtig meget sol.

Kr. 285,- pr flaske

Latium Morini, Soave Campo le Calle, (Italien)

Druerne til denne vin kommer fra husets vinmark Compo le Calle i Illasi, druerne håndplukkes nænsomt i midten af oktober måned. Herefter tørres druerne let inden de afstilkkes og presse. Intens og kompleks i duften med fine overtoner af blomster. Fyldig og behagelig med en lang eftersmag. Man fornemmer moden og let tørrede druer, med en god afbalanceret syre. Denne vin passer perfekt til fyldige retter med fisk og lyst kød.

Kr. 295,- pr flaske

Fratelli Alessandria Langhe Favorita (Italien)

Tør, elegant vin med let fylde og smuk balance. En rigtig "voksenvin" med ren, stram og kølig citrusfrugt, frisk mandel, lidt grønne urter og kalkede mineraler

Kr. 345,- pr flaske

Claude Val Blanc, Vin de Pays d'Oc (Frankrig)

Denne vin produceres af de relativt ukendte lokale sydfranske druer: Ugni Blanc, Terret Blanc, Chassan. Herudover tilsættes lidt Sauvignon Blanc. Klar strågul farve med let grønlig kant. Næse mættet med eksotiske frugter og lækker velafbalanceret smag med god harmoni mellem syre og sødme.

Kr. 245 pr flaske
Kr. 145 pr ½ flaske

ROSÉVIN

Les Cardounettes Rosé (Frankrig)

Rosevin lavet på syrah-druen, duften er frisk og frugt rig, hvilket går igen i den fine smag med masser af god, umiddelbar frugt i eftersmagen.

Kr. 235,- pr flaske

Rigo Intrigo (Italien)

Rosévin lavet på Nebbiolo-druen, hvilket giver vinen ekstra smag og karakter. En frisk og alsidig vin.

Kr. 245,- pr flaske

DESSERTVIN

Château JANY Sauternes (Frankrig)

Duften af vinen viser noter af citrus og tørrede frugter som abrikos/mango. Smagen er Rigelig, fed og cremet passer fantastisk til Saint Jacques, foie gras, asiatiske retter, desserter og Roquefort.

Kr. 285,- pr flaske

Kr. 165,- pr ½ flaske

RØDVIN

Månedens vine på glas & flasker

Vi vælger hver måned vine, som vi serverer glasvis, og som er matchet op imod menukortet og sæson.

Vore dygtige tjenere rådgiver gerne om dit vinvalg.

kr. 265,- pr. flaske

Kr. 65,- pr. glas

Selva Volpina Cabernet Sauvignon (Italian)

(Husets vin)

Selva Volpina kommer fra det Italienske vinområde Umbrien, og er lavet på 100% Cabernet Sauvignon druer. Vinen er lagret på ståltanke, og har en flot dybrød farve, med duft af friske skovbær, og en fyldig blød smag.

Kr. 225,- pr flaske

Kr. 45,- pr. glas

Mabis Biscardo, Neropasso, Rosso Igt Veneto (Italian)

Denne Neropasso opnår sin unikke og imødekomende smag ved at tørre druerne i en periode inden man nænsomt presser de næsten udtørrede druer og laver vin af den koncentrerede druesaft. Denne metode er kendt siden romertiden og er den dag i dag mere populær end nogensinde.

Vinen får en robust, vedholdende og fløjlsagtig smag med bløde tanniner.

Duften er krydret med strejf af kirsebær og blomme.

Kr. 285,- pr flaske

Condominio Ribera del Duero (Spanien)

Farven er mørk og moden, kirsebæragtig. Smagen er typisk Ribera del Duero: Saftig, kraftig, blød. Der er intens rød frugt med antydninger af mørk og moden frugt, perfekt samlet med aromaer fra lagringen i eg, der er strejf af vanilje, nelliker, kakao. Egelagringen fornægter sig ikke, men vinen er balanceret perfekt, så man opdager de fantastiske bløde, runde tanniner, der bidrager til vinens store fyldighed, finesse og vedholdenhed.

En meget venlig men også kompleks vin.

Condominio Crianza Kr. 275,- pr flaske

Condominio Reserva Kr. 295,- pr flaske

La Joya Syrah, Colchagua Valley (Chile)

Denne Syrah er klassisk i stil og er rig og fyldig, med noter af brombær, sorte kirsebær og blåbær. Krydderier runder den gode frugt smag af, hvilket gør den til en fremragende ledsager til stegt kød og grøntsager med urter. Passer også fint til røget kød og lam.

Kr. 255,- pr flaske

Claude Val Rouge, Vin de Pays d'Oc (Frankrig)

Claude Val Rouge er sammensat af druerne Syrah Grenache, Carignan, Syrah, Merlot og Cabernet Sauvignon. Næsen er rig og kompleks, domineret af moden rød frugt. Smagen har noter af lakrids, krydderier og sød frugt.

Kr. 245,- pr flaske

Kr. 145,- pr ½ flaske

Ecos Carménère (Chile)

Håndhøstede lækkerier 12 mdr. i franske egefade. Dyb rubinrød farve. Intens aroma af tobak, grøn te og friske blomster. Silkeblød, elegant smag med frugtagtig tanniner og nydelsesfuld eftersmag.

Kr. 285,- pr flaske

Latium, Ripasso (Italien)

En flot vin fra en af Venetos topproducenter. Ripasso kaldes også mini-Amarone og denne lever op til de højeste forventninger. Kraftig og fyldig med masser af intensivitet.

Kr. 295,- pr flaske

Baglio Vero, Apassimiento, Nero d'Avola-Frappato (Italien)

Frappato-sorten er moden høstet og vinificeret og producerer en frisk frugtagtig vin. Nero d'Avola druer forbliver på modenhedspunktet på stokken og begynder langsomt at tørre. Efter høsten af druerne modnes vinen i ståltanke i flere måneder dette gør at denne vin speciel fyldig, blød med meget lav surhed

Kr. 265,- pr flaske

Meroni, Valpolicella Superiore (Italien)

Den har en fantastisk moden frugt karakter, næsten portvinsagtige i aroma med noter af sveske, figen, krydderier og lakrids. Der produceres efter Lutte Raisonnee i vingården, med naturlige gæring i ståltanke og modning i kælderen i 2-3 år i slovenske egetræsfade efterfulgt af seks måneder på flaske.

Kr. 345,- pr flaske

Savoia Coali, Valpolicella Superiore, Bigio (Italien)

Denne Superiore har med sine Corvina druer to år i træk vundet priser i *Verona Wine Top*. Det er en moden vin med klar smag af tørrede frugter, svesker og vanilje. Styrken i vinen kommer efterhånden, men ikke på påtrængende vis. Vinen er lidt tyk efter de fire år på egetræsfade og har en elegant struktur, der vidner om et mesterligt håndværk fra høst til flaske.

Kr. 485,- pr flaske

Mabis Biscardo, Deco, Sangiovese Rubicone (Italien)

Sangiovese er en af de mest udbredte italienske druesorter. Dens oprindelse går tilbage til det 16. århundrede, og det er kendt som "Sangue di Giove" (Jupiters blod). Det er en rødvin godt struktureret, med en fyldig smag, en intens og elegant buket. Det perfekte par med hovedretter og kød.

Kr. 275,- pr flaske

Colle al Vento Soffio Primitivo di Manduria (Italien)

Smagen er varm og fyldig og har nuancer af saftige kirsebær og blommer som afsluttes med flotte velbalancerede tanniner og en stram syre, der holder vinen flot oppe. Vinen har en lang og blød eftersmag som afslutter denne fantastisk vin

Kr. 295,- pr flaske

Latium Morini, Amarone della Valpolicella (Italien)

Vinen fremstår granatrød med rubinrøde strejf, mørk næsten uigennemsigtig. Duften er intens og kompleks med toner af krydderier som vanilje, lakrids og sort peber. Smagen er varm, tør og behagelig med friskhed og afrundede tanniner – fyldig og vedvarende.

Kr. 645,- pr flaske

Der følger en stor kande vand med til alle flasker vin, og en mindre kande vand til vine i glas

ØVRIGE DRIKKEVARER

Øl, flaske 33 cl.

Månedens Øl

Kr. 45,-

Carlsberg, Tuborg Classic eller Carlsberg Nordic

kr. 30,-

Gamle Carlsberg

Lager eller porter

Kr. 35,-

Øl fra Ebeltoft Gårdbryggeri

Belgien Brown, I.P.A, Gårdbryg eller Saison

Kr. 45,-

Sodavand, flaske 0,25 l.

Cola, Cola Zero, Sprite, Squash, Schweppes Lemon, Kurvand m/u citrus,
kildevand.

Kr. 25,-

Sodavand fra Ebeltoft Gårdbryggeri

Lime/mynte, Hindbær, Ribs eller Ingefær/citron

Kr. 35,-

Saft og moste fra Østergaards Mosteri, flaske 0,25 l.

Æblemost, Æblemost m. kirsebær/hyldeblomst, eller Økologisk Rabarber-saft

Kr. 25,-

Vand i karaffel med valgfri smag

50 cl. Kr. 20,-

80 cl. Kr. 25,-

120 cl. Kr. 35,-

VARME DRIKKE

Filterkaffe

1 kop kr. 20,-

Lille kande 30 cl. kr. 25,-

Mellem kande 60 cl. kr. 50,-

Stor kande 1 l. kr. 80,-

The

Alm. The-brev 1 kop kr. 20,-

Special sæson-the fra Kronen

1 kop kr. 30,-

Basic Espresso

En enkelt shot af vores espresso
Kr. 15,-

Espresso Doppio

Dobbelt shot espresso (Doppio betyder dobbelt på italiensk)
Kr. 25,-

Espresso Breve (Cortado)

En enkelt espresso tilsat lige dele varm mælk
Kr. 25,-

Espresso Macchiato

En enkelt espresso med en stor klat mælkeskum
Kr. 25,-

Americano

Dobbelt espresso fortyndet med vand. I modsætning til traditionel espresso nydes denne drik ofte "American-style" med mælk og/eller sukker
Kr. 30,-

Cafe Latte

Et enkelt shot espresso og 2 dl. steamed mælk
Kr. 35,-

Cappuccino

Et enkel shot espresso, 1 dl. mælk og 1 dl. mælkeskum. Kakao drysses ovenpå
Kr. 45,-

Café au Lait

Et enkel shot espresso serveres med varm mælk
Kr. 35,-

Cafe Mocha

Dobbelt espresso, steamet mælk med chokolade og flødeskum
Kr. 45,-

Chai latte

Kop the med skummet mælk, drysses med kanel
Kr. 35,-

Cafe Conquistador

Cappuccino med 3 cl. Kahlua, toppet med flødeskum og chokolade
Kr. 55,-

Cafe Napoleon

Cappuccino med 3 cl. cognac, flødeskum og chokoladedrys
Kr. 60,-

Cappuccino Royale

Cappuccino med 3 cl. Grand Marnier og flødeskum
Kr. 60,-

Irish Coffe

Sort kaffe med irsk whisky, flødeskum og kandis
Kr. 50,-

Affogatto

Ganske enkelt, lækker italiensk gelato druknet i espresso
Kr. 35,-

Is-frappé

Et shot friskbrygget espresso hældes over is og tilsættes 1 dl. kold mælk
Kr. 55,-

KAFFE/KAGE TILBUD

Dagens kage kr. 35,-

Dagens kage med alm. kaffe eller the kr. 55,-

Dagens kage med en Latte, Cappuccino eller special-the fra Kronen kr. 65,-

Petit Four kr. 35,-

DRINKS & COCKTAILS

Gin & Tonic

4 cl. Bombay Gin, med 150 ml. Fever-Tree premium tonic
Kr. 55,-

Gin & Lemon-tonic

4 cl. Tanqueray London Dry Gin, med 150 ml. Fever-Tree Lemon-tonic
Kr. 55,-

GIN & Elderflower-tonic

4 cl. Bombay Gin, med 150 ml. Fever-Tree Elderflower-tonic
Kr. 55,-

GIN & Mediterranean Tonic

5 cl. Gin Mare, med 150 ml. Fever-Tree Mediterranean-tonic
Kr. 65,-

Moscow Mule

2 cl. vodka, med 2 cl. Rose's Lime og 10 cl. Ginger Beer
Kr. 60,-

Negroni

2 cl. Campari, 2 cl. Dry Gin og 2 cl. Martini Rosso
Kr. 55,-

White russian

5 cl. vodka, 2 cl. Kahlua og 1 dl. mælk
Kr. 65,-

Martini, flere varianter 10 cl.

Kr. 45,-

Martini cocktails

Kr. 65,-

Campari 5 cl.

Kr. 45,-

Avec og Drinks

I vores bar har vi naturligvis et stort udvalg i Avec og drinks.
Spørg venligst en af vores tjener for mere info.