

Vinkort

Mousserende vine

Codorniu 1551, Cava Brut (Catalonien-Spanien)	55.- gl.	225.- fl.
Tør og crispy, flotte fine bobler.		
Champagne Philippe Pri rig)	95.- gl.	465.- Super elegant og lækker... é, Brut (Champagne-Frank-

Hvidvine

Anciens Temps, Colombar/Sauvignon Blanc (Pays d'Occ-Frankrig)	55.- gl.	225.- fl.
Superfrisk og lækende lækker hvidvin til dine skaldyr, salater.		
M. Purato, Catarratto/Pinot Grigio (Sicilien-Italien)	60.- gl.	254.- fl.
Aromatisk halvt ør vin på økologisk dyrkede druer.		
Famille Hugel, Gentil (Alsace-Frankrig)	65.- gl.	277.- fl.
keret og elegant En frugtagtig, sofist-		
Villa Huesgen, Riesling (Mosel-Tyskland)	69.- gl.	295.-fl.
Vibrerende syre med en saftig og sprød finish.		
Bonnet-Huteau, Muscadet sur Lie (Loire-Frankrig)	77.- gl.	355.-fl.
Frisk og velbalanceret vin. Det går perfekt med østers.		
Bibo Runge Riesling, Halbtrocken (Rheingau-Tyskland)		395.-fl.
Halv-t ør med en glycerinagtig fedme. Komplex og mineralsk Riesling.		
Louis Jadot, Chablis (Bourgogne-Frankrig)		425.-fl.
Crispy og mineralsk. En rigtig klassisk Chablis.		
Henri Bourgeois, Sancerre, Les Baronnes (Loire-Frankrig)		434.-fl.
Kraftfuld, men er stadig både elegant, harmonisk og typisk.		
Weszeli, Grüner Veltliner, Schenkenbichl I ÖTW (Kamptal-Öststrig)		559.-fl.
Mundvandsfremkaldende med en medium fylde og en lang, saftig finish.		

Louis Jadot, Meursault (Bourgogne-Frankrig) 735.- fl.
Intens og frugtig i bouquet' en, smidig tekstur og diskret hasselnød."

Rosévine"

Pretty Gorgeous rosé (Hérault- Frankrig) 55.- gl. 225.- fl.
Flot laksefarvet rosè, med en fyldig, aromatisk
halvt pr smag."

Remy-Pannier, Rosé d'Anjou (Loire-Frankrig) 65.- gl. 299.- fl.
Halvsød, frugtrig rosévin.

Rødvine"

Anciens Temps, Grenache/Merlot (Pays d'Oc-Frankrig) 55.- gl. 225.- fl.
Rødvín med svesker, urter, lavendel og fløjlsblød mundfornemmelse."

Zenato, Valpolicella Superiore (Veneto-Italien) 76.- gl. 325.- fl.
Har en imponerende fylde og fedme og en elegante side i smagsspektret. "

Tommasi, Amarone della Valpolicella (Veneto-Italien) 635.- fl.
Vinen har en fabelagtig intensitet, nuancerigdom og dybde.

"

Dessertvin"

Château de Fesles - Coteaux Layon, V. Vignes (Loire-Frankrig) 78.- gl. 344.- fl.
En ædelsød vin med mange komplekse duft- og smagsindtryk."