

## TAPAS

### **TAPASBRÆT**

3 x Charcuteri & 3 x Ost  
- inkl. cornichoner, hjemmelavede  
salte mandler, minipeberfrugt med  
mascarpone, oliven og  
hjemmelavet hummus, dagens dip  
og brød 185,- pr. pers.

## SIDE ORDERS

**CHAMPIGNON** stegt med hvidløg -  
sherry og paprika

35,-

**DADLER** med bacon

35,-

**TIGERREJER** stegt med hvidløg og  
chili

50,-

**BRUSCHETTA** med tapenade -  
mozzarella - friske tomater og hvidløg

50,-

### **EKSTRA TILKØB**

**SMØR** 5,-

**SØDT TIL OSTEN** 10,-

**DIP** 10,-

**BRØD** 15,-

### **BØRNETAPAS**

Hjemmelavet økologisk minipizza, små  
frikadeller, agurk- og gulerodsstave, et  
stykke frugt

85,-

**NYHED:**  
**HYLDEBLØMSTDRIK 45,-**

Med lime, mynte og danskvand

**SNACK 60,-**

med peanuts – oliven og  
rodfrugtchips

**DAGENS SPECIAL SIDE  
ORDER**

*Spørg tjeneren*



## KOLDE DRIKKE

<b>Sangria hjemmelavet</b> 1 glas	65,-
(Sommersæson)	
<b>Sodavand</b> Coca Cola – Cola Zero – Faxe Kondi. 25 cl.	30,-

### **Økologisk saft fra Møn**

Solbær – Hyldeblomst - Æblemost – Rabarber. 33 cl	35,-
--	------

<b>Vand m. brus fra Møn</b> 33 cl.	30,-
75 cl.	50,-

<b>Postevand</b> 1 ltr.	25,-
-------------------------	------

<b>Iskaffe</b>	45,-
----------------	------

## FADØL

<b>Tuborg eller Classic</b> 25 cl.	35,-
50 cl.	55,-

<b>Grimbergen - Blonde eller Double</b>	
25 cl.	45,-
50 cl.	70,-

## SPECIAL ØL

<b>Øl fra Krenkerup bryggeri</b> 50 cl.	70,-
---	------

<b>Øl fra Væggerløse bryggeri</b>	
33 cl.	60,-

<b>Nordic alkoholfri øl</b> 33 cl.	30,-
------------------------------------	------

## VARME DRIKKE

<b>Café Latte</b>	45,-
<b>Cappuccino</b>	45,-
<b>Espresso</b>	35,-
<b>Americano</b>	35,-

<b>Irish Coffee</b> 2 cl. Whisky	70,-
----------------------------------	------

4 cl. Whisky	95,-
--------------	------

<b>Lumumba</b> 2 cl. Cognac	70,-
-----------------------------	------

4 cl. Cognac	95,-
--------------	------

<b>Te</b> – flere forskellige	25,-
-------------------------------	------

<b>Chai</b> Vanilla – Spicy – Green	45,-
-------------------------------------	------

<b>Varm Kakao</b>	45,-
-------------------	------

## KAGE/DESSERT

<b>Cookie</b>	25,-
---------------	------

<b>Hjemmelavet pandekage m. øko. Hansens is</b>	85,-
---	------

## SPRITUS – glas a 4 cl.

<b>Rom – Cognac – Grappa – Sambuca</b>	60,-
<b>Portvin – Baileys</b>	40,-



## BOBLER

glas/flaske

1. **Cava, Spanien, Penedes Emendis -Demi Sec**

80,-/350,-

*Frisk, let sødme og med fine bobler*

*Champagne er egen import fra Jean Josselin. En familievirksomhed gennem generationer. Fra far til søn siden 1854. Vingården ligger i Gyé Sur Seine i det sydligste Champagne distrikt*

2. **Champagne, Frankrig, Cordon Royale Vintage – extra brut** 700,-

*Gylden farve, kraftfuld og perfekt balance. 100 pct. Pinot Noir*

3. **Champagne, Frankrig, Douceur de LAube – Demi Sec** 700,-

*Blød, fyldig og frisk med en dejlig palette af frugter. 100 pct. Pinot Noir*

## ROSE

glas/flaske

10. **Scarlet Ladybird, Fleurieu, Australien**

75,-/320,-

*Jordbær og rosenduft. Frisk og medium sødme – en rigtig 'ladykiller'*

11. **Le Cigales Domaine du Bon Remede, Frankrig**

65,-/270,-

*Frisk god smag, flot bouquet, lidt tør. God lang eftersmag*

12. **Umbrien Lungarotti – Grifone, Italien**

350,-

*Frisk, frugtagtig og rund i smagen – en rosé med meget sol*

13. **Miss Rosé, Monte Santoccio, Italien**

320,-

*Elegant med noter af blomster og skovjordbær*



## HVIDVIN

glas/flaske

20. **Sancerre Jean-Paul Picard et Fils, Loire** 460,-  
*Frisk og mineralsk med et strejf af eksotisk frugt*
21. **Pinot Gris, Frankrig** 350,-  
*Frisk frugtagtig og kompleks bouquet*
22. **Poilly Fumé, Bel Air, Frankrig** 85,-/380,-  
*Frisk, elegant Sauvignong blanc*
23. **Riesling Grand Cru Zotzenberg, Frankrig** 465,-  
*Fyldig, god og kraftfuld med en lang eftersmag*
24. **Chardonnay, Mont d'Hortes, Frankrig** 65,-/270,-  
*Modne æbler, ananas og citrus i duften. Languedoc Roussillon*
25. **Petit Chablis, Chardonnay, Seguint-Bordet, Frankrig** 90,-/400,-  
*Ung og frisk med blomster og frugt. Citrus og mineralitet*
26. **Chablis Premier Cru Fourchaume Seguinot, Frankrig** 470,-  
*Livlig og samtidig rund, dog blød. Perfekt ligevægt mellem finesse og mineralitet*
27. **Umbrien Lungarotti LU'Vermentino Chardonnay, Italien** 380,-  
*Duft af hvide blomster, nødder og fersken. Mellemfyldig og let sødme*
28. **Pinot Grigio, Fiulli I Margredi, Italien** 75/320,-  
*Moden, fyldig og frisk. Æbler, tropiske frugter og citrus*
29. **Riseling, Karl Erbes, Kabinett Mosel, Tyskland** 350,-  
*Blød sødme og fin syre. Noter af grønne æbler og citrusblomst*



## RØDVIN

glas/flaske

40. **Rhone Clos des Cazaux. Gigondas, Frankrig** 350,-  
*Duftende, floral bouquet af hindbær, kirsebær og røgfylde urter*
41. **Languedoc-Rossillon Mont d'Hortes, Frankrig** 65,-/270,-  
*Fyldig og udpræget frugtagtig syrah. Let, ikke fadlagret vin*
42. **Bourgogne Henri Darnat La Jumalie, Frankrig** 350,-  
*Røde frugter såsom jordbær og med et strejf af peber*
43. **Maipo Valley William Fevre. Espino, Chile** 350,-  
*Classic Pinot Noir. Aroma af røde kirsebær og blomme er flettet sammen med jordiske dufte af skovbunden og peber*
44. **Ferrero Barbera d'Alba DOC, Italien** 430,-  
*Temmelig kraftig, mørk og tanninrig vin med stor koncentration af frugt. Fadlagret. Lang eftersmag*
45. **Apulien, Schola Sarmanti IGT Primitivo, Italien** 75,-/320,-  
*En rubinrød vin med usædvanlig mix af aromaer, som har en fascinerende smagsoplevelse*
46. **Umbrien Rosso Lungarotti LU', Italien** 85,-/380,-  
*Kirsebær, kaffe, kokus og søde krydderier i duften. Sangiovese/Merlot. I smagen er der både friskhed og bløde tanniner samt modne røde frugter*
47. **Domini Veneti Ripasso La Casetta, Italien** 430,-  
*Stor rundhed og fylde, uden overdreven sødme og en lang eftersmag. Man mærker mørke, modne kirsebær og svesker i smagen*
48. **Monte Santoccio Ripasso D.O.C., Italien** 380,-  
*Rubinrød med intense noter af blomme og kirsebær. Bløde tanniner og lang finish*
49. **Santoccio Rosso, Italien** 90,-/430,-  
*Intense og komplekse aromaer af kirsebærsyltetøj og blommer. Fløjlsbløde tanniner med en virkelig lang finish*



50. **Amarone Della Valpolicella Classico, Italien** 550,-  
*Super intens med sorte bær, kirsebær og balsamiske noter*
51. **Riebera Del Duero Arroyo Crianza, Spanien** 85,-/380,-  
*Lagret seks måneder på franske og amerikanske egefade. Tempranillo.  
 Jordbær, hindbær og frem for alt brombær*
52. **Valdevinas MIRAT, Riebera Del Duero, Spanien** 430,-  
*Klassevin på tempranillo, med power og bar med sin alder et elegant udtryk*
53. **Malbec Oak –Luis Segundo Correas, Argentina** 320,-  
*En kraftig, men fløjlsblød rødvin fra Mendoza*
54. **Vintage Wine Estate Cigar Zin, Zinfandel, U.S.A.** 90,-/430,-  
*Sort frugt, krydderier og sort peber.  
 Rig på smag med struktur og eksotisk frugt*
55. **Love Symbol, Grenache, Australien** 320,-  
*En eksplosion af røde bær. Smagen af sorte kirsebær, strejf af egefad,  
 fine tanniner og en lang eftersmag, gør denne vin til et hit – både med og uden mad*



## SKATTEKAMMERET

### Hvidvin

60. **Umbrien Aurenco, Chardonnay, Italien** 499,-  
*Kompleks, intens og særdeles elegant vin med lang eftersmag. Fadlageret*
61. **Bourgogne Henri Darnat Meursault 1. Cru, Clos Richemont** 885,-  
*Det nærmeste Meursault kan komme på en Gran Cru. Den ligger da også ved siden af de størst skattede marker i området, hvilket vil sige i verden. Citron, meget fed og smøragtig, hvilket dog ikke dominerer vinens friskhed, men hvor man mærker vinens kraft i denne meget store vin. Med en udødelig længde i munden*

### Rødvin

62. **Amarone Monteforte Veneto Teodorico, Italien** 580,-  
*Meget karakteristisk Amarone, modne bær og florale noter*
63. **Apulien Schola Sarmanti Diciotto Primitivo, Italien** 880,-  
*Røde frugter, samtidig med en duft af tobak, chokolade og kaffe. Tanninerne giver en god og behagelig eftersmag. Det er en vin med en tung tekstur. Vinen afspejler en stærk personlighed*
64. **Ferrero Barolo Cru Manzoni DOCG, Italien** 895,-  
*Denne er Renato Ferreros topvin og stolthed. Den amerikanske vinguru Robert Parker har prøve-smagt den og finder den meget fin og mener, at den vil udvikle sig til noget enestående. Med duft af tjære, roser, kirsebær og krydderier mv. Vinen er meget kraftig og koncentreret og drikkes til meget kraftige og stærkt krydrede retter*
65. **Terralsole Brunello de Montalcino Riserva, Italien** 850,-  
*Vin præget af elegance og balance. En af Terralsoles topvine. Kirsebær, tobak, chokolade, karamel, lakrids. Fed og blød med alle duftens elementer fastholdt. Terralsole, som betyder sådan noget som den solbeskinnede jord eller marken der vender mod solen, blev grundlagt i 1996. At den fuldstændigt passionerede vinsmager og hans ditto kone tillige er kunstnere fremgår af de meget smukke etiketter, der er rene malerier*
66. **Ceralti Alfeo Bolgheri DOC, Italien** 580,-  
*Er ubetinget Ceralti's største vin. Den er produceret på 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon og 10% Cabernet Franc fra Ceralti's bedste marker. Meget harmonisk og smager rigtigt, rigtigt godt. Godt valg*



67. **Bourgogne - Henri Darnat Côtes de Beaune 1. Cru, Frankrig** 699,-  
*Stor vin som altid skal have tid til at udvikle sig, så tanninen dæmpes og erstattes af kompleks duft og smag. Darnat familien har ejet domænet i over 150 år. Vinene laves med stor kærlighed og respekt for natur og terroir. Det betyder bl.a. at der ikke anvendes kunstgødning eller herbicider. Man venter med at plukke druerne til de er helt modne og perfekte*
68. **Bordeaux Château Valade Saint-Emilion Gr. Cru, Frankrig** 695,-  
*En meget charmerende og prisvindende vin fra et topår. Får op til 98 points af 100 mulige. 12 måneder i egefade. Godt lagringspotentiale*
69. **Mathieu Châteauneuf-du-Pape, Frankrig** 650,-  
*Lavet på alle de tilladte 13 druesorter. Stor lækker bouquet, masser af mørke bær og en fin struktur*
70. **Flor de Pingus - Peter Sisseck Ribera Del Duero, Spanien** 1500,-  
*Tilbringer 14 mdr. på nye og brugte franske fade. Primær duft af mineralsk, krydderi, røgelse og brombær*

## ALKOHOLFRI VINE

glas/flaske

80. **Ebony Vale Rød Cabernet Sauvignon, Tyskland** 65,-/270,-  
*Rubinrød farve, frugtig bouquet, samt smag af modne frugter*
81. **Druemost, kaapzicht "Grape Juice", Sydafrika** 65,-/ 270,-  
*Drue: Muscat. Meget frugtig og krydret. Behagelig sødme, der balancerer med en let prikkende kulsyre*

