



# VINKORT

Alle vine kan købes med hjem til engrospriser. Spørg os i baren.

## Hvidvine

---

### Italien

gl.

fl.

(0001) Di Custoza, doc, Cantina Delibori, 2022

**230,-**

*Wow! Smuk strågul, smagfuld og frugtig er hovedoverskriften på denne delikate hvidvin, som absolut kalder på en fisketallerken og et solstrejf eller to på terrassen. Har en let bitter eftersmag.*

Druen: Garganega og Chardonnay

(0002) Lugana, docg Peasaggi, Cantina Delibori, 2022

**260,-**

*Man bliver helt hensat til Gardasøen med dens vinmarker på bjergskråningerne så langt øjet rækker. Denne vin er meget behagelig med en floral og frugtig smag som passer perfekt til Pasta, fisk, kylling og lam.*

Druen: Trebbiano og Chardonnay

(0006) Soave Classico, docg, Cantina Delibori, 2022

**235,-**

*Classico-serien er vinhusets hjerteblod. De frugtige og florale noter træder frem som en skærsommernats drøm. Tør og meget elegant hvidvin.*

Druen: Garganega og Trebbiano

(0009) Chardonnay Trevenezie, Cantina Delibori, 2022

**45,-**

**235,-**

*Luksuriøs hverdagsvin, som er meget elegant i frugten, let og harmonisk i slurken og man vender tilbage igen og igen og igen på grund af den høje kvalitet.*

Druen: Chardonnay

(0014) Soave Classico blanco, VillaBella, 2022

**250,-**

*Denne skønhed har skarp syre og en friskhed som kendetegnes af en overvægt af druen Garganega. Frisk og dejlig hvidvin især til din fisk.*

Druen: Garganega og Trebbiano

**Alle vine kan købes med hjem til engrospriser. Spørg i baren.**

## Italien

gl.

fl.

(0017) Lugana doc, VillaBella, 2022

**75,-**

**310,-**

*Den sydlige bred af Gardasøen kan bare noget. Her diskers de op med en lækker og cremet strågul hvidvin, hvor duften af citrusfrugter og modne pærer bestemt ikke fornægter sig. Frugtagtig og særdeles frisk og elegant på samme tid.*

Druen: Trebbiano

(0018) Custoza doc, VillaBella, 2022

**265,-**

*Sommer, sol og gode venner... Så bliver det ikke bedre. Og dog - en tår af denne strågule, frugtige hvidvin, vil sætte prikken over i'et. Livlig og frisk, sådan smager den bare.*

Druen: Cortese og Garganega

(0024) Villa Cordevigo Bianco, 2018

**90,-**

**435,-**

*Lagret på egetræsfade giver en intens, cremet, frisk og fyldig smag af bl.a. citrusfrugter, ligesom antydningen af honning vil pirre dine sanser.*

Druen: Garganega og Sauvignon blanc

(0061) Pinot Grigio, VillaBella, 2022

**275,-**

*Tiltalende - meget tiltalende... Lækker, frisk med noter af æble og pære og igen tiltalende syre, der rammer ganen, så det er en lyst. Denne hvidvin bliver let en favorit til fisk.*

Druen: 100% Pinot Grigio

**Alle vine kan købes med hjem til engrospriser. Spørg i baren.**

## Frankrig

gl.

fl.

(0053) Sablet Village, Cotes du Rhône, Domaine de Boissan, ØKO, 2022

**70,-**

**310,-**

*Fuld af spas og smagsnuancer! Denne vin er måske en af de bedste sablet-vine, der dyrkes i Rhône-området. Vinen har ligget i tønder i 6 mdr. og afgiver en dejlig aroma og smag af moden frugt, abrikoser og citrus. Lækker fed hvidvin.*

Druen: Marsanne, Roussanne og Viognier

(0065) Pinot Blanc d' Alsace, Cave de Beblenheim, 2022

**265,-**

*En smuk hverdagsvin er simpelthen ikke til at kimse af... Denne Alsace-vin er himmelsk frugtig med noter af æble og citrusfrugter med en tørhed og fylde, så englener synger.*

Druen: 100% Pinot blanc

(0066) Riesling Alsace, Cave de Beblenheim, 2022

**260,-**

*Kun de bedste druer er valgt til denne lækre sag. Duften er frisk og lidt citrusagtig, smagen er delikat og typisk Riesling, eftersmagen er meget vedholdende. Skænk aldrig i for små glas, du vil elske en stor mundfuld af denne vin.*

Druen: 100% Riesling

(0067) Pinot Gris Alsace, Cave de Beblenheim, demi-sec, 2022

**65,-**

**285,-**

*Denne Pinot Gris er håndhøstet og man fornemmer straks de franske gløser der flyder i en lind strøm mellem stokkene, når vinen høstes. En fyldig karakter, noter af hyldeblomst og en lækker rund og frugtlig smag*

Druen: 100% Pinot Gris

(0068) Gewürztraminer Alsace, Cave de Beblenheim, 2021

**295,-**

*Vinen er lækker rund i smagen med en velafbalanceret honning-sødme, men samtidigt frisk og fyrrig og passer perfekt til mad med karakter ala foie gras, stærke oste, kraftige og eksotiske fiskeretter og andet i den boldgade. Speciel og spændende vin.*

Druen: Gewürztraminer

**Alle vine kan købes med hjem til engrospriser. Spørg i baren.**

# Rødvine

---

## Italien

gl.

fl.

(0003) Amarone Valpolicella Classico, Cantina Delibori, 2019

*Smagen af søde brombær og middel tanniner, gør denne lækre rødvin til et valg som du ikke vil fortryde. Meget afbalanceret syre, som slutter med let bitterhed og dog sødme. Lagret på egetræsfade i 24 mdr.*

Druen: Corvina og Rondinella

**525,-**

(0004) Valpolicella classico Ripasso, Cantina Delibori, 2021

*Stormende flot Ripasso. 2019'eren er spækket med smagen af moden frugt og vanilje fra egetræet. Vinen er lidt mere til den tørre side end andre Ripasso'er som vi møder på vores vej.*

Druen: Corvina og Rondinella

**70,-**

**305,-**

(0005) Bardolino Sup. Classico, Cantina Delibori, 2020

*Denne Superiore-vin er let som en sommerbrise over Fyn med noter af kirsebær samtidigt med en karakter og kompleksitet, som virkeligt kan mærkes.*

Druen: Corvina og Rondinella

**270,-**

(0010) Amarone Fracastoro Riserva, VillaBella, 2013

*Vi er forelskede i denne velvoksne vin. Vi nævner i flæng: balsamico, brombær, rabarber, pæon, prikkende tanniner, smuk syre og energisk, som en flok kåde unge mennesker i Roms gader. Druerne presses med meget lavt udbytte af vin. Den er lagret i 48 måneder på egetræsfade og det kan smages.*

Druen: Corvina og Rondinella

**695,-**

(0011) Amarone Valpolicella docg., VillaBella, 2018

*Chokolade og vilde bær, tilsat et strejf af kirsebær, mørk chokolade og søde krydderier. Håndplukkede druer er en selvfølge i denne Amarone, og efter 36 mdr. på egetræsfade bliver denne vin en fyldig, tør, frugtig og fed - ræddi lækker!*

Druen: Corvina og Rondinella

**595,-**

**Alle vine kan købes med hjem til engrospriser. Spørg i baren.**

## Italien

gl.

fl.

(0012) Ripasso docg. Classico, VillaBella, 2018

**385,-**

*En meget kompleks og intens vin med en flot rubinrød farve. Ripasso'en har klare noter af blomme, kirsebær, blåbær, vanilie og nelliker. Det tilsammen, afgiver en lækker frugtsødme i afslutningen af mundfulden.*

Druen: Corvina og Rondinella

(0015) Montemazzano, VillaBella, 2019

**295,-**

*Denne helt særlige vin emmer af sart vanilie og sammen med smagen af sommerbær, giver det en kraftfuld og fyldig vin med et strejf af bitterhed. Lader du vinen ligge lidt bagerst i munden, vil du fornemme lakrids... Ganske uimodståelig.*

Druen: 100% Corvina Veronese

(0016) Valpolicella doc Classico, VillaBella, 2021

**290,-**

*Den er så skarp, sprød og frugtfrisk, at vi næsten får tårer i øjnene... Altså på det gode måde... En lys rubinrød farve, frisk frugtsyre og bløde tanniner. Smager nærmest af Italien.*

Druen: Corvina og Rondinella

(0027) Villa Cordevigo Rosso, Villa Cordevigo, 2016

**95,- 485,-**

*En dyb granatrød vin, hvor ganen pirres af en intens, tør og dog meget blød fornemmelse sammen med smagen af frugtige bær, modne blommer og et strejf af kakao og tobak (her må dog ikke ryges). Eftersmagen er blød og fyldig som en Amarone, og de fløjlsbløde tanniner fuldender mundfulden til et rent 12-tal.*

Druen: Corvina, Cabernet Sauvignon og Merlot

(0029) Morlongo Montebaldo, Bardolino doc., VillaBella, 2020

**75,- 295,-**

*Fede franske egetræsfade giver denne Bardolino en betydelig karakter, ja man slår næsten hælene sammen. Let spicy, frisk og tør betegner denne Bourgogne-agtige (undskyld Frankrig) delikate rødvin.*

Druen: Corvina og Rondinella

(0030) Valpolicella DOC Classico Superiore "Ca' del nin, VillaBella, 2018

**440,-**

*2018 var et særdeles godt vin-år og det fornægter sig ikke i denne lækre sag. Dens rubinrøde farve er smuk i glasset og noter af kirsebær og hindbær tilfredsstillende både øje og gane. God balance og godt kryddret kan tilføjes helt uden at overdrive.*

Druen: Corvina, Rondinella og Corvinone

**Alle vine kan købes med hjem til engrospriser. Spørg i baren.**

## Frankrig

gl.

fl.

(0051) Princes de Orange, Cotes du Rhône, Domaine de Boissan, 2020

**275,-**

*Den her Rhône-vin slår virkelig på tæven... Krydret og karakterfuld med noter af solbær og vanilie - dog frugtig trods den intense smag.*

Druen: Grenache

(0054) Gigondas, Domaine de Boissan, 2021

**85,- 395,-**

*Denne Cru-Børge er fyldt med saft og kraft, den oser langt væk af god Rhône-vin. Den har en kraftig næse med en fløjlsblød og varm smag af frugttoner. Domaine de Boissan's franske vine har vundet et hav af anerkendte internationale priser, som bekræfter, at deres vine er blandt de bedste.*

Druen: Grenache og Syrah

(0055) Cotes du Rhône, Roc-Epine, Domaine Lafond, ØKO, 2020

**265,-**

*Rund og charmerende. Hende kender vi godt... I dette tilfælde henviser vi til denne velmagende- og ganske kraftige vin med et twist af moden frugt. Blød og lækker. Bare lækker.*

Druen: Grenache og Syrah

(0056) Lirac, Roc-Epine, Domaine Lafond, ØKO, 2021

**75,- 315,-**

*Powerful og rigtigt godt bygget, det er lige hvad denne Lirac er. Den har en kompleks næse af vanilie og kirsebær, og man ser den franske ungdom mødes på byens torv for sig. Vinen ligger på nye egetræsfade i 3-4 mdr. for at blodgøre tanninerne i vinen. Denne vin vil du ikke fortryde at smage.*

Druen: Grenache og Syrah

(0057) Châteauneuf-du-Pape, Roc-Epine, Domaine Lafond, ØKO, 2020

**575,-**

*Now we are talking... Først har druerne fået godt med sol på ryggen inden de håndplukkes. Derefter lagres de på nye fade, der giver en kraftig duft med klare noter af kirsebær og kanel. Smagen af vanilie og peberagtige aromaer holder længe.*

Druen: Grenache og Syrah

**Alle vine kan købes med hjem til engrospriser. Spørg i baren.**

## Frankrig

gl.	fl.
<b>45,-</b>	<b>245,-</b>

(0058) Ventoux, Domaine de Boissan, 2022

*Lad os spice hverdagen lidt op... Det gøres elegant med denne krydrede og frugtige sydfranske Rhône-vin. Ventoux er tør og har den helt rette balance mellem syre og sødme. Value for money...*

Druen: Grenache og Syrah

(0059) Cotes du Rhône, Domaine de Boissan, 2022

*En helt igennem klassisk Rhône-vin. Den har fået godt med sol, hvilket gør den meget kraftfuld, den er varm og raffineret med masser af smag.*

Druen: 100% Corvina Veronese

**250,-**

## Rosévine

### Italien

gl.	fl.
-----	-----

(0028) Heaven Scent, VillaBella, 2021

*Himmelsk... Jae, ikke helt ved siden af... Denne rosé har en misundelsesværdig og ungdommelig friskhed over sig. Citrus og fersken er særkendet på denne skønne vin.*

Druen: Corvina og Rondinella

**315,-**

### Frankrig

(0060) Tavel Rosé, Roc-Épine, Domaine Lafond, ØKO, 2022

*Kæmpe personlighed... Dyrket klods op ad Châteauneuf-du-Pape hos Lafond. Sjældent ses så smuk, dyb, pink farve og intensiteten fortsætter når du smager på vinen. De dominerende aromaer er jordbær og hindbær, blandet med en floral smag, som gør vinen vældig lækker og blød. Perfekt afstemning mellem syre og sødme.*

Druen: Grenache og Cinsault og Syrah

<b>75,-</b>	<b>315,-</b>
-------------	--------------

## Sjat-vine ;-)

Et glas fra en allerede-åben flaske.

Det kan både være rød-, hvid-, og rosévin.

Spørg personalet om udvalget.

**35,-**

**Alle vine kan købes med hjem til engrospriser. Spørg i baren.**

# Dessertvine

---

## Italien

gl.

fl.

(0025) Fiordilej Passito Bianco, Villa Cordevigo, sød hvid/dessert, 2017, 0,37 l.

**345,-**

*Den er sød, men bestemt ikke hvinende sød. Syren er stadig i behold. Smuk lækkerbisknen til kager, desserter og i særdeleshed fede oste eller foir gras. Kan også bare nydes ... fordi.*

Druen: Garganega og Incrocio Manzoni

# Mousserende vine

---

## Italien

gl.

fl.

(0019) Bardolino Chiaretto, Spumante, VillaBella

**310,-**

*Der er kræset om denne rosa Spumante. En langsom gæringsproces ender med en ganske fyldig, fløjlsagtig og cremet smag i munden og næsen bliver ikke snydt: bær og sprøde æbler hænger ved.*

(0062) Prosecco, Cantina Delibori

**285,-**

*Prosecco er som Frankrigs Champagne, bare ltaliensk. Glera-druen er den eneste man må bruge til Prosecco. Denne lækre sag er frugtig og syren balancerer galant med sødmen fra frugten. Drik den hvor som helst og når som helst, man bliver helt glad i låget. Den er go'.*

## Frankrig

(0063) Cremant d' Alsace, Cave de Beblenheim, BIO, Brut

**310,-**

*Drik den som aperitif, drik den til forretten, ja, bare drik den.... Den har en delikat og frugtig smag og så gør det jo ikke noget, at der er passet på miljøet på disse marker.*

(0064) Cremant d' Alsace Chardonnay Brut, Cave de Beblenheim

**325,-**

*Lad os spice hverdagen lidt op... Det gøres elegant med denne krydrede og frugtige sydfranske Rhône-vin. Ventoux er tør og har den helt rette balance mellem syre og sødme. Value for money...*

**Alle vine kan købes med hjem til engrospriser. Spørg i baren.**



# Portvin

---

Spørg personalet om dagens udvalg.

# Øller

---

Albani øl, flaske, 33 cl.

**35,-**

*Albani Pilsner - Albani Classic - Albani 1859*

# Uden alkohol

---

## Koldt

Naturfrisk - sodavand, 25 cl.

**30,-**

*Danskvand med citrus - Danskvand - Rabarber - Appelsin*

Naturfrisk - juice, 27,5 cl.

**35,-**

*Blodappelsin - æble*

Sodavand, 25 cl.

**30,-**

*Coca Cola - Coca Cola Zero*

## Varmt

Cappucino

**35,-**

Latte

**40,-**

Stempelkande, 0,5 l.

**40,-**

Perch's te

**30,-**

**Alle vine kan købes med hjem til engrospriser. Spørg i baren.**

# Åbningstider

---

**Tor: 17-20 - Fre: 17-22 - Lør: 11-14**

Køkkenet lukker kl. 19.00 torsdag og 20.30 fredag  
Lørdag serverer vi ikke mad - kun drikke og snacks



## Vinsmagning

---

Vi afholder vinsmagninger i vores vinbar og på lageret med jævne mellemrum.

Vi arrangerer også gerne "lukkede" smagninger for dig og en flok gode venner, kolleger, naboer eller andet godtfolk.

Saml 10 gode mennesker og få jer en dejlig aften. Vi har plads til max 30.

Tag fat i os, så aftaler vi nærmere.