



## 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 minimum 10 gode mennesker og få jer en dejlig aften. Vi har plads til max 40.

Tag fat i os, så aftaler vi nærmere.



**Tor: 16-20 – Fre: 15-22 – Lør: 11-14**

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

# MENU

**velkommen & velbekomme**

## Snacks

### **Brødkurv**

Surdejsbrød, salt og vores lækre italiensk olie.

**35,-**

### **Vanedannende mandler**

Saltede og røgede mandler

**35,-**

### **Oliven**

Oliven fra Frankrig, Italien el. Grækenland

**35,-**

### **“Slagterbolcher”**

Ægte flæskesvær fra Faaborg

**40,-**

## Småsulten?

### **Mini snack bræt**

Oliven

Charcuteri

Ost og nødder

# Mums på dåse

## Delikate fisk

**Vælg mellem:** Tun i olivenolie – tun m. fennikel –  
tun i mild chili – sardiner i tomat og olivenolie –  
makrel i krydret olivenolie – Skagen laks, koldrøget,  
peberkryderet el. hvidløgskryderet  
Serveres med surdejsbrød, mayo og citron

**75,-**

## Delikate patéer

**Vælg mellem:** Vagtel – and – vildt – fjerkræ  
Serveres med surdejsbrød, rugbrødschips og surt

**75,-**

# Den større sult!

## Tapastallerken

Udvalg af oste, paté, pølse, pesto, oliven, surt og  
kompot. Hertil surdejsbrød, udvalg af kiks og  
Olivenolie.

**160,-**

**Vil du gerne have lidt mere af det hele? +kr. 25,-**

## Ostetallerken

3 slags ost, oliven, surt og sødt – med surdejsbrød

**95,-**

## Lyst til lidt sødt?

SKARØ is og en flødebolle m/ "knæk".  
Forhør dig om dagens udvalg i fryseren.

**50,-**

**Kontakt personalet for oplysninger om allergener**



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

**245,-**

*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

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

## Italien

gl.

fl.

(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

(0017) Lugana DOC, VillaBella, 2022

**75,- 310,-**

*Den sydlige bred af Gardasøen kan bare noget. Her disker 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

**95,- 450,-**

*Storslået, burgundisk stil med intensitet og fedme. 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.

(0050) Chardonnay, Val de Loire, Gilbert Chon, 2023

**50,- 250,-**

*Frisk og fyrrig hverdagsvin der giver minder om dejlig sommerdag i haven. Fransk Chardonnay så englene synger.*

Druen: 100% Chardonnay

(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

**260,-**

*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 englene synger.*

Druen: 100% Pinot blanc

(0066) Riesling Alsace, Cave de Beblenheim, 2022

**65,- 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 gloser der flyder i en lind strøm mellem stokkene, når vinen høstes. En fyldig karakter, noter af hyldeblomst og en lækker rund og frugtig smag*

Druen: 100% Pinot Gris

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

## Frankrig

gl.

fl.

(0068) Gewürztraminer Alsace, Cave de Beblenheim, 2021

**295,-**

*Vinen er lækker rund i smagen med en velafbalanceret honning-sødme, men samtidigt frisk og fyrig 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

(0070) Lirac White, Roc Epine, Domaine Lafond, ØKO, 2023

**265,-**

*Den fine balance mellem håndplukkede druer der har fået en nænsom behandling og frugt, lime træer, hvide blomster og citrus giver denne vin en ligefremhed der kan mærkes i glasset. Også god som drink før middagen.....og lige så lækker og fed som damen ovenover.*

Druen: Grenache blanc, Roussanne og Viognier

## Spanien

(2040) Acappela Verdejo

**240,-**

*Den viser sprudlende blomsteraroma, typisk fra Verdejo-sorten, der minder os om banan og nogle eksotiske frugter. Den perfekte syrlighed giver friskhed og kraft og opnår en involverende udtryksevne, der vil udvikle sig til en masse attraktive og ønskværdige fornemmelser. Passer til alle slags fisk, skaldyr og blødt kød. Er også perfekt til aperitif.*

Druen: 100% verdejo

(2041) Vegamar, Huella de Sauvignon Blanc / Lamuà

**260,-**

*Gyldengul med grønne nuancer. Aroma: Høj intensitet, med minder om godt moden tropisk frugt på en citrusbaggrund og en let mælkeagtig finish. Smag: God mundfølelse, frugtagtig, forfriskende, med vedholdenhed og levende syre. Ideel til forretter, fisk- og skaldyrsretter.*

Druen: 100% Sauvignon Blanc

## Sydafrika

(2070) Kleine Rust, White

**235,-**

*Næsen udtrykker noter af guava, fersken og pære. Ganen viser saftig moden tropisk frugt med et strejf af urter, en dvælende eftersmag af grapefrugt og en frisk syre. Et godt tilbehør til krydrede kyllingeretter eller friske Cæsar-salater.*

Druen: 84% Chenin Blanc, 16% Sauvignon Blanc

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

# Rødvine

---

## Italien

gl.

fl.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| (0003) Amarone Valpolicella Classico, Cantina Delibori, 2019<br><i>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.</i><br>Druen: Corvina og Rondinella                                                                               | <b>525,-</b>      |
| (0004) Valpolicella classico Ripasso, Cantina Delibori, 2021<br><i>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.</i><br>Druen: Corvina og Rondinella                                                                                                      | <b>75,- 310,-</b> |
| (0005) Bardolino Sup. Classico, Cantina Delibori, 2020<br><i>Denne Superiore-vin er let som en sommerbrise over Fyn med noter af kirsebær samtidigt med en karakter og kompleksitet, som virkeligt kan mærkes.</i><br>Druen: Corvina og Rondinella                                                                                                                                                | <b>270,-</b>      |
| (0008) Aristeo Bardolino DOC Classico, Cordevigo, 2018<br><i>Rubinrød, let og elegant vin der er delikat frugtig med aner af balsamico og kanel ligesom salt og peber kan anes. smagen varer lææænge....Bare prøv den!!!!</i><br>Druen: Corvina og Rondinella                                                                                                                                     | <b>375,-</b>      |
| (0010) Amarone Fracastoro Riserva, VillaBella, 2013<br><i>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.</i><br>Druen: Corvina og Rondinella | <b>725,-</b>      |
| (0011) Amarone Valpolicella DOCG, VillaBella, 2018<br><i>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 – virkelig lækker!</i><br>Druen: Corvina og Rondinella                                                      | <b>595,-</b>      |

**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,- 495,-**

*En dyb granatrød vin, hvor ganen pirres af en intens, tør og dog meget blød fornemmelse sammen med smagen af frugtige bær, modne blomster og et strejf af kakao og tobak. Lageret på 700 liters fade – af kirbærtræ. 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 tilfredsstiller både øje og gane. God balance og godt krydret 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 er fyldt med saft og kraft, den osrer 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 blødgøre 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

(0058) Ventoux, Domaine de Boissan, 2022 **45,- 245,-**

*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

UDSOLGT

(0059) Cotes du Rhône, Domaine de Boissan, 2022 **250,-**

*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

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

## Spanien

gl.

fl.

(3040) Alma de Forcada

**450,-**

*Intens kirsebærfarve med lilla nuancer, ren og strålende. Aromaer af modne frugter, krydderier, kakao og cremet eg; meget kompleks. Behagelig i munden, med en god balance mellem frugt og ristede aromaer; kraftfuld velmagende og elegant vin med en fantastisk finish. Lagering: 8 måneder på nye amerikanske og franske egetræsfade.*

Druen: 100% Garnacha

(3041) Acappela Crianza, Ribera del Duero

**275,-**

*Dyb rubinrød med lilla kant. Elegant næse med sorte frugter og friske krydderier. Stor kompleksitet, fuld smag i slutningen med en behagelig eftersmag. Kan varmt anbefales til kød som oksekød, svinekød og lam. Er også fremragende til lagret ost. Lagering: 12 måneder på egetræsfade. 70% fransk eg og 30% amerikansk eg.*

Druen: 100% Tempranillo

(3042) Flor de Baco

**265,-**

*En vin med stor fylde, meget imødekommende i smagen, god balance mellem frugt og en let røget smag, med toner af vanilie, balsamico og let sødme i en flot afslutning.*

*Lagret 14 mdr. på en blanding af amerikanske & franske egefade.*

Druen: 85% Tempranillo, 10% Gernacha, 5% Graciano (økologisk produceret)

## Chile

(3060) William Cole, Carménère

**240,-**

*Chilenske Carménère er en smuk, mellemfyldig, frugtagtig vin. Med blide tanniner og en dyb karminrød farve kan du forvente en bred vifte af bær, røde frugter, krydderier, røgethed og jord på både næse og gane. Disse vine vil passe godt til salte gryderetter, frisk ost og ristet peberfrugt.*

Druen: 100% Carménère

(3061) William Cole, Pinot Noir

**265,-**

*Kirsebærfarvet vin, gennemsigtig og skinnende. Den præsenterer aromaer af roser og sort te. Den har en let krop og vedholdenhed. Frisk smage med runde og delikate tanniner.*

Druen: 100% Pinot Noir

## Sydafrika

(3070) Kleine Rust

**235,-**

*Modne hindbær og lidt peberkrydderi på næsen. Smagen er blød, overdådig, saftig og rund med elegante tanniner og masser af bærfrugt. Vin vil komplimentere en lammekølle med myntedressing eller endda en tykt skåret oksefilet.*

*Lagering: 8 måneder i fransk eg.*

Druen: 46% Pinotage, 44% Shiraz, and 10% Cinsault

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

# Rosévine

## Italien

gl.

fl.

(0013) Chiaretto de Bardolino DOC Classico, 2022

**45,- 255,-**

*Delikat rosévin, blød som silke og grønne æbler og bærfrugt. Uundværlig på en skøn dansk sommerdag.*

Druen: Corvina og Rondinella

UDSOLGT

(0028) Heaven Scent, VillaBella, 2021

**315,-**

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

Druen: Corvina og Rondinella

## Frankrig

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

**75,- 315,-**

*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

(0069) Cotes Du Rhone, Rosé. ØKO, Domaine Lafond

**285,-**

*Denne skønne og friske naturvin fra Rhône, er uden filtration og tilsætningsstoffer. Den smager skønt af sol, sand og vækker minder om en varm sommerdag. Prøv den..*

Druen: Grenache og Syrah

## Spanien

(0650) Marco Real Rosado

**245,-**

*Mørk rosa farve. Friske noter, aroma af jordbær, hindbær og citrusfrugter. Ideel balance mellem frugtighed, struktur og syre. En usædvanlig rund rosé. Perfekt vin til at nippe til på din terrasse om sommeren.*

Druen: 100% Garnacha

(0651) Marco Real Garnacha

**285,-**

*Delikat, bleg, koralrosa. Friske, frugtagtige aromaer. Den udvikler volumen og rundhed i munden, mens den bibeholder den friskhed, som elskere af moderne roséer efterspørger. Ideel som selvstændig aperitif og det perfekte supplement til enhver fest*

Druen: 100% Garnacha

## Sydafrika

(0652) Kleine Rust, Pinotage Rose

**235,-**

*En jordbær-soufflé på sit bedste. Denne vin viser rigelige sommerfrugter i næsen – den er meget koncentreret med hindbær, kirsebær og modne fersken- og abrikosnoter. Disse smage bæres videre til ganen og ender i en rig og blød eftersmag.*

Druen: 100% Pinotage

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

# Mousserende vine / Bobler

---

## Italien

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, Delibori

**285,-**

*Prosecco er som Frankrigs Champagne, bare Italiensk. 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.*

## 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... Denne Cremant er kræst for ganen med sine blide bobler og frugtige noter. God som aperitif eller til hele middagen. Value for money...*

(4050) Champagne A. Remy, IWSC Silver, Carte blanche

**520,-**

*Lys guld i farven med en tekstur, der er fylder godt i munden. Mærkbar citrus-, urte- og mineralsmag. Alt i alt en dejlig champagne. Druer: 60% Pinot Noir 40% Chardonnay*

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

# Vin uden alkohol

---

Spørg personalet om udvalget.

## Sjat-vine ;-)

---

gl.

Et glas fra en allerede-åben flaske.

**45,-**

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

Spørg personalet om udvalget. Kan kun købes om lørdagen.

## Dessertvine

---

### Italien

gl.

fl.

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

**55,-**

**355,-**

*Den er sød, men bestemt ikke hvinende sød. Syren er stadig i behold.*

*Smuk lækkerbysken til kager, desserter og i særdeleshed fede oste eller  
foir gras. Kan også bare nydes ... fordi.*

Druen: Garganega og Incrocio Manzoni

### Danmark

(0018) Nyborg kaffelikør, 23% alkohol

**45,-**

*Lavet på deres egen smagfulde Fionia White Rum, og koffeinfri kaffe.*

*Sødet med øko. rørsukker. Intens kaffesmag med hint af vanilie og  
karamel.*

## Portvin

---

gl.

fl.

Feuerheerd's Portugal

(7006) 10 år – Tawny port, 70 cl

**55,-**

**325,-**

(7007) 20 år – Tawny port, 37,5 cl

**375,-**

(2000) 10 år – Anchor Port, Colheita 70 cl

**545,-**

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

## Øl

gl.

|                                                                                   |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Albani øl, flaske, 33 cl.<br><i>Albani Pilsner – Albani Classic – Albani 1859</i> | <b>35,-</b> |
| Ørbæk øl, flaske, 50 cl.<br><i>Fynsk Forår 4,8% – Dubbel 6,5% –</i>               | <b>55,-</b> |
| Ørbæk øl, flaske, 33 cl. Alkoholfri<br><i>Fynsk Fri 0,5% – Brown Ale Fri 0,5%</i> | <b>30,-</b> |
| Midtfyns bryghus, 50 cl.<br><i>Sunshine 5,3% Moonshine 5,5%</i>                   | <b>60,-</b> |

## Cocktails

|                                                                                                            |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Gin Hass, Filur, White Nyborg, Pink Grapefruit cocktail<br><i>Altid med 4 cl. brandgod Fionia spiritus</i> | <b>85,-</b> |
| Fionia Gin eller Vodka fra Nyborg Destilleri<br><i>Med tonic/lemon/hyldeblomst/rabarber/cola</i>           | <b>65,-</b> |

## Uden alkohol

### Koldt

|                                                                                                          |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Naturfrisk – sodavand, 25 cl.<br><i>Danskvand med citrus – Danskvand – Rabarber – Appelsin – Hindbær</i> | <b>30,-</b> |
| Naturfrisk – juice, 27,5 cl.<br><i>Blodappelsin – Æble</i>                                               | <b>35,-</b> |
| Sodavand, 25 cl.<br><i>Coca Cola – Coca Cola Zero</i>                                                    | <b>30,-</b> |

### Varmt

|                                                                                                               |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Stempelkaffe, per person                                                                                      | <b>45,-</b> |
| Perch's te<br><i>Earl Grey, Green Rhubarb, Organic Darjeeling, Organic Afternoon, Sweet Apple &amp; Lemon</i> | <b>45,-</b> |

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