



MENU & VINKORT

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

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.

Vi tænker på klima og bæredygtighed. Derfor er vores vine ikke fra oversøiske lande.
Du kan altid tage resten af din flaske med hjem.



Tor: 16-20 – Fre: 16-22 – 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,-

Småsulsten?

Mini snack bræt

Oliven

Charcuteri

Ost og nødder

95,-

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



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

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

(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

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.

(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

(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

(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

(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

75,-

310,-

(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

725,-

(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 – virkelig 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,- 495,-

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. 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 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 <i>Den her Rhône-vin slår virkeligt på tæven... Krydret og karakterfuld med noter af solbær og vanilie – dog frugtlig trods den intense smag.</i> Druen: Grenache		275,-
(0054) Gigondas, Domaine de Boissan, 2021 <i>Denne Cru 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.</i> Druen: Grenache og Syrah	85,-	395,-
(0055) Cotes du Rhône, Roc-Epine, Domaine Lafond, ØKO, 2020 <i>Rund og charmerende. Hende kender vi godt... I dette tilfælde henviser vi til denne velsmagende- og ganske kraftige vin med et twist af moden frugt. Blød og lækker. Bare lækker.</i> Druen: Grenache og Syrah		265,-
(0056) Lirac, Roc-Epine, Domaine Lafond, ØKO, 2021 <i>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.</i> Druen: Grenache og Syrah	75,-	315,-
(0057) Châteauneuf-du-Pape, Roc-Epine, Domaine Lafond, ØKO, 2020 <i>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.</i> Druen: Grenache og Syrah		575,-
(0058) Ventoux, Domaine de Boissan, 2022 <i>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...</i> Druen: Grenache og Syrah	45,-	245,-

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

Frankrig

gl.

fl.

(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

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

(0028) Heaven Scent, VillaBella, 2021

315,-

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

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

Vin uden alkohol

Spørg personalet om udvalget.

Sjat-vine ;-)

Et glas fra en allerede-åben flaske.

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

45,-

Spørg personalet om udvalget. Kan kun købes om lørdagen.

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.

55,-

355,-

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

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 , 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... 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

	gl.	fl.
Feuerheerd's Portugal <i>(7006) 10 år – Tawny port, 70 cl</i>	55,-	325,-
<i>(7007) 20 år – Tawny port, 37,5 cl</i>		375,-
<i>(2000) 10 år – Anchor Port, Colheita 70 cl</i>		545,-

Øl

Albani øl, flaske, 33 cl. <i>Albani Pilsner – Albani Classic – Albani 1859</i>		35,-
Ørbæk øl, flaske, 50 cl. <i>Fynsk Forår 4,8% – Dubbel 6,5% – Sømanden 4,5%</i>		55,-
Ørbæk øl, flaske, 33 cl. Alkoholfree <i>Fynsk Fri 0,5 % – Brown Ale Fri 0,5 %</i>		30,-

Cocktails

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

Uden alkohol

Koldt

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

Varmt

Stempelkaffe, per person		45,-
Perch's te <i>Earl Grey, Green Rhubarb, Organic Darjeeling, Organic afternoon, Sweet apple & lemon</i>		45,-

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