



# UNDER URET

## SÆSONENS MENU

*Sæsonens menu serveres fra kl 17.00*

### FORRET

Crillet laks med sticky soya- og ingefærmarinade, edamamepuré, sesam, agurk & sprøde nudler.

### HOVEDRET

Oksefilet af Black Angus fra Uruguay med ramslægssmør, sprød kartoffelrösti, knoldselleripuré, baconcrumble & ribs.

### DESSERT

Rabarbermousse og rabarberkompot på nøddekage med italiensk vaniljeis.

**2 retter | 325,-**

**3 retter | 375,-**

### BEFORE DINNER

*Cælder fra kl. 15.00 - 18.00*

*Køb 2 ens for 135,-*

Aperol Spritz

Hugo Spritz

Mojito

Cin & Tonic

Cin & Lemon

*Spørg din tjener om vores forskellige gin.*

### SCAN QR FOR ENGLISH MENU



## BYG SELV BRUNCH

Serveres hverdage kl. 09.00 - 13.00.

Sammensæt selv din brunch ud fra vores mange lækkerier.

Se vores separate spiseseddel på bordet. En seddel pr. person.

*Kan ikke kombineres som en samlet ret til flere personer.*

**3 stk. 105,-**

**5 stk. 150,-**

**7 stk. 198,-**

**+ EKSTRA KOMPONENT +35,-**

**TILKØB: 135,-**

Stempelkaffe, te og juice ad libitum i 2 timer pr. person.

Tilkøbet skal vælges af alle ved bordet.

## WEEKENDBRUNCHBUFFET

Serveres lørdag kl. 09.00 - 13.00 & søndag kl. 09.30 - 13.00.

**BØRN 0 - 3 ÅR GRATIS**

**BØRN 3 - 12 ÅR 95,-**

**VOKSNE 195,-**



## SMÅT & GODT

### DAGENS CROISSANTER

Spørg tjeneren.

35,-

### ØKOLOGISK GROVBOLLE

Serveres med smør og hjemmelavet marmelade.

48,-

### STENALDERBRØD

Serveres med smør og marmelade.

49,-

### SKÅL MED SPRØDE FRITTER

Serveres med mayonnaise.

52,-

### ØKOLOGISK GROVBOLLE

Serveres med dagens pølse og Cammel Knas fra Arla Unika.

75,-

### AVOCADOTOAST

Ristet surdejsbrød smurt med kikærtecreme, avocado, friteret æg, syltede rødløg og krydret dukkah.

98,-

### URETS HAPSER

2 sprøde rejer med chilimayo, ristet hvidløgbrød og lille nachos med avocadocreme.

115,-

### FÆRØSK KOLDRØGET LAKS

Med peberrodscreme, fennikel, pære, sprøde kapers og rodfrugtchips.

125,-

### URETS TOAST

Grillet skinke og goudaost på ristet surdejsbrød med svampecreme. Hertil grøn salat, Grana Padano og syltede løg.

135,-

### URETS TAPAS

Grillet brie-bruschetta med tomat- og timianrelish.  
Færøsk koldrøget laks med peberrodscreme og rodfrugtchips.  
Italiensk fennikelpølse med dijonnaise og puffedede kapers.  
Panerede rejer med chilimayo.  
Grillede padronpebre, kikærtecreme og krydret dukkah.  
Hjemmelavet brownie med creme double og bær.  
Serveres med økologisk surdejsbrød og smør.

210,-

## VEGANSKE RETTER

*(Tilkøb af glutenfrit brød +20,-)*

### FALAFELSANDWICH

Økologisk bolle med kikærtecreme, sprøde salater, agurk, avocado, hjemmelavet falafel, syltede rødløg og dukkah.

Tilkøb: Sprøde fritter eller grøn salat.

**155,-**

**+35,-**

### VEGANSK BURGER

Økologisk bolle med kikærtecreme, grillet veggiebøf, sprøde salater, agurk, tomat og syltede rødløg.

Tilkøb: Sprøde fritter eller grøn salat.

**165,-**

**+35,-**

## URETS LUKSUSHÅNDMADDER

*(Tilkøb af glutenfrit brød +20,-)*

Kartoffel med rygeostcreme, sprød bacon, radise, syltede sennepsfrø og løgsylt.

**82,-**

Æg og rejer med urtemayo, radise, agurkebånd og urter.

**84,-**

Oksefilet af komfordret Black Angus fra Uruguay, kold bearnaisecreme, agurkerelish, sprøde og syltede løg.

**88,-**

Færøsk koldrøget laks med peberodscreme, fennikel, pære, puffedede kapers og syltede sennepsfrø.

**88,-**

Paneret rødspættefilet med urtemayo, rejer, sprøde kapers og grillet citron.

**88,-**



## SALATER

(Tilkøb af glutenfrit brød +20,-)

### CRISPY KYLLINGESALAT

158,-

Sprøde, panerede kyllingeinderfileter på salat med agurk, flager af Crana Padano, syltede løgskaller, smørstegte croutoner, frisk æble og fløde-citrusdressing.

### GRILLET GEDEOST

165,-

Friteret gedeost på sprøde og syrlige salater, pære, blomme, agurk, syltede løg samt honningsyltede mandler og valnødder i pæreeddike.

### STEAKSALAT

175,-

Grillet, soyamarineret oksemørbrad, sprøde salater, hvedekerner, persillevinaigrette, sort sesam, edamamebønner, agurk, radiser og syltede, grønne tomater.

### SALAT MED GRILLET LAKS

175,-

Med agurk, æble, radise, pære, edamamebønner, blomkål, grillede kartofler og fløde-citrusdressing.

## SANDWICHES

(Tilkøb af glutenfrit brød +20,-)

### KYLLINGESANDWICH

165,-

Grillet kyllingebryst i lys sandwichbolle med karrymayo, bacon, salat, agurk, spicy mango-chilirelish og grillet ananas.

Tilkøb: Sprøde fritter eller grøn salat.

+35,-

### LAKSESANDWICH

165,-

Færøsk koldrøget laks i økologisk bolle med avocadocreame, sprøde salater, agurk, hytteost, fennikel, radise og dukkah.

Tilkøb: Sprøde fritter eller grøn salat.

+35,-

### STEAKSANDWICH

185,-

Sprød lys sandwichbolle med 200 g. grillet kornfodret oksefilet af Black Angus fra Uruguay. Med chilimayo, sprøde salater, tomat- og timianrelish, cornichoner og syltede, grønne tomater.

Tilkøb: Sprøde fritter eller grøn salat.

+35,-

## BURGERE

*(Tilkøb af glutenfrit brød +20,-)*

### **KYLLINGEBURGER**

**168,-**

Sprød bolle smurt med chilimayo, sprøde panerede inderfileter, salat, tomater, agurkerelish og bacon.

Vælg: Sprøde fritter eller grøn salat.

Tilkøb: Ost.

**+10,-**

### **CLASSIC BURGER**

**170,-**

Sprød bolle smurt med mayonnaise, hakkebøf af dansk kødkvæg fra Kildegaarden, salat, tomater, agurkerelish og bacon.

Vælg: Sprøde fritter eller grøn salat.

### **BEARNAISE BURGER**

**175,-**

Sprød bolle smurt med mayonnaise, hakkebøf af dansk kødkvæg fra Kildegaarden, salat, cornichoner, kold bearnaisecreme, sprøde og syltede løg.

Vælg: Sprøde fritter eller grøn salat.

### **CHEESEBURGER**

**185,-**

Sprød bolle smurt med mayonnaise, hakkebøf af dansk kødkvæg fra Kildegaarden med smeltet mozzarella og cheddar, salat, tomater, agurkerelish og bacon.

Vælg: Sprøde fritter eller grøn salat.

### **BURGER MED GEDEOST**

**185,-**

Sprød bolle smurt med mayonnaise, hakkebøf af dansk kødkvæg fra Kildegaarden, grillet gedeost, salat, tomater og agurkerelish.

Vælg: Sprøde fritter eller grøn salat.

### **TILKØB EKSTRA BØF**

**+38,-**



## VARME RETTER

<b>NACHOS</b>	<b>128,-</b>
<b>NACHOS SUPRÊME MED KYLLING</b>	<b>158,-</b>
Varme, sprøde tortillachips med revet mozzarella, revet cheddar og jalapeños. Serveres med 3 valgfrie dip: Salsa, guacamole og creme fraiche. Tilkøb: Ekstra dip.	
	<b>+10,-</b>
<b>URETS PARISERBØF</b>	<b>165,-</b>
200 g. hakkebøf af dansk kødkvæg fra Kildegaarden på smørstegt surdejsbrød, serveret med pickles, syltede løg, sprøde kapers, rødbede, revet peberrod og æggeblomme. Tilkøb: Ekstra æggeblomme	
	<b>+5,-</b>
<b>UNDER URETS PASTARET</b>	<b>172,-</b>
Tagliatelle i cremet flødesauce med løg, chili, basilikum og timian. Serveres med grillet grønt og sprøde, panerede kyllingefileter.	
<b>TAGLIATELLE MED GRILLET LAKS</b>	<b>195,-</b>
Tagliatelle vendt med citronsaft og citronskal, frisk spinat, grillet blomkål, sesam og grillet laks.	
<b>STEAK AND FRIES</b>	<b>225,-</b>
200 g. grillet kornfodret oksefilet af Black Angus fra Uruguay, årstidens grønne salat, sprøde fritter og bearnaisesauce. Tilkøb: Ekstra bearnaisesauce.	
	<b>+20,-</b>

## AFTENMENUER

(Serveres fra kl. 17.00)

<b>GRILLET LAKS</b>	<b>235,-</b>
Grillet laks med lun citronfløde, urteolie, spinat, blomkål og sprød rispapir. Serveres med grillede kartofler.	
<b>RØGET KYLLING</b>	<b>235,-</b>
Letsaltet, røget kyllingeoverlår uden ben med fennikel, dild og grønne tomater. Serveres med urte-flødesauce og sprøde, knuste kartofler.	
<b>RIBEYE STEAK</b>	<b>270,-</b>
250 g. mør og saftig ribeye af kornfodret Black Angus fra Uruguay med høj fedtmarmorering. Serveret med sprøde fritter, grillede padronpebre, bearnaisesauce og årstidens grønne salat. Tilkøb: Ekstra bearnaisesauce.	
	<b>+20,-</b>

## BØRNEMENU

(For børn op til 12 år)

### KYLLINGENUGGETS

78,-

Med sprøde fritter, snackgrønt, ketchup og remoulade.

### BØRNENACHOS

78,-

Varme og sprøde tortillachips med revet mozzarella og cheddar.

Serveres med creme fraiche.

Tilkøb: Kylling

+15,-

### BØRNEBRUNCH

85,-

(Serveres indtil kl. 13.00)

Cremet røræg, pølse, bacon, pandekage med sirup og frugt, snackgrønt,

Nutella samt landbrød og smør.

### BØRNEBURGER

85,-

Briochebolle smurt med ketchup, hakkebøf af dansk kødkvæg fra Kildegaarden, salat, tomat, agurk og bacon. Serveres med sprøde fritter og ketchup.

### BØRNEIS

48,-

Italiensk vaniljeis med skumfiduser og bær.

## HUSETS SØDT

### HUSETS HJEMMEBAG

48,-

Serveres med flødeskum eller creme double.

Tilkøb: Italiensk vaniljeis.

+25,-

### CHOKOLADEMOUSSEKAGE

85,-

Canachecreme med hasselnødder og Gianduja-chokolade på kiksebund med pistacienødder og bær.

### NØDDEFRYD

85,-

Nøddebund med rabarberkompot, rabarbermousse, bær, brændt chokolade og italiensk vaniljeis.

### BELGISK CHOKOLADELACKAGE

85,-

Serveres iskold med grillede marshmallows, solbærstøv, bær og sorbet.

### SÆSONMENUENS DESSERT

85,-

### OSTEBRÆT

92,-

3 slags oste serveret med sødt og sprødt tilbehør.



## DRIKKEVARER

### ISVAND AD LIBITUM

25,-

Isvand er gratis ved køb af anden drikkevare ellers pr. person.

### SODAVAND (32CL/50CL)

42,-/56,-

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Carlsberg Sport, Sprite Zero, Schweppes Lemon.

### RYNKEBY ÆBLEMOST (27,5CL)

40,-

### FLASKESODAVAND (25CL)

42,-

Schweppes Tonic, Cocio, Fanta Orange, Ramlösa Original, Ramlösa Citrus, Ramlösa Still, Kinley hindbærsodavand.

### ØKOLOGISK SAFT (33CL)

45,-

Vælg mellem:

Hyldeblomst med lime, ingefær og basilikum.

Rabarber, lime og hibiscus.

### FRISKPRESSET APPELSINJUICE (32CL/50CL)

48,-/68,-

### ØKOLOGISK GINGERBEER FRA NATURFRISK

50,-

Alkoholfri.

### LEMONADE

65,-

Vælg mellem:

Grape lemonade af friskpresset citron, sukkerlage og grapesirup. Pyntes med frisk frugt.

Hjemmelavet lemonade af friskpresset citron og sukkerlage. Pyntes med frisk frugt.

### ICED TEA

65,-

Hjemmelavet iced tea på skovbær med stykker af ananas og blåbær.

Pyntes med frisk frugt.

## ØL

### **ALM. FADØL (0,25L/0,50L)**

Tuborg Classic og Carlsberg Pilsner

**46,-/68,-**

### **SPECIALØL PÅ FAD**

Kronenbourg 1664 Blanc 0,25L/0,50L

**50,-/74,-**

Brooklyn Stonewall Inn IPA 0,25/0,50L

**50,-/74,-**

Jacobsen Brown Ale 0,25/0,40L

**50,-/74,-**

Jacobsen Juicy IPA 0,25/0,40L

**50,-/74,-**

Crimbergen Double 0,33L/0,50L

**54,-/75,-**

Crimbergen Blonde 0,33L/0,50L

**54,-/75,-**

Månedens øl – Spørg tjeneren

### **SPECIALØL PÅ FLASKE**

Kronenbourg 1664 Blanc 0,33L

**60,-**

Erdinger Heffe 0,50L

**70,-**

Sol over Sundet 0,50L

**75,-**

### **ALKOHOLFRI ØL**

Tuborg Classic 0,0% 0,33L

**48,-**

Carlsberg Nordic Pilsner 0,33L

**48,-**

Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,33L

**50,-**

Kronenbourg 1664 Blanc 0,0% Alc. 0,33L

**50,-**



## KAFFE

*Alt vores kaffe laves med latte-art mælk, men sig endelig til, hvis du ønsker havredrik eller laktosefri mælk.*

<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	<b>38,-</b>
Mørkristet kaffe fra Colombia Supremo, Honduras SHC og Brasilien Cerrado. 100 % arabica.	
<b>AMERICANO</b>	<b>40,-</b>
Mørkristet kaffe fra Colombia Supremo, Honduras SHC og Brasilien Cerrado. 100 % arabica.	
<b>CAFFÉ LATTE (LILLE/STOR)</b>	<b>40,-/48,-</b>
Espresso med steamed mælk / dobbelt espresso med steamed mælk.	
<b>STOR CAFFÉ LATTE SINGLE SHOT</b>	<b>45,-</b>
Espresso med steamed mælk.	
<b>CAFFÉ LATTE MED SIRUP (LILLE/STOR)</b>	<b>45,-/52,-</b>
Vælg mellem: Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød.	
<b>CORTADO</b>	<b>45,-</b>
Dobbelt espresso med lidt mælkeskum.	
<b>STOR CAPPUCCINO SINGLE SHOT</b>	<b>45,-</b>
Cappuccino med single espresso, chokodrys og steamed mælk.	
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>48,-</b>
Dobbelt espresso med chokodrys og steamed mælk.	
<b>ICED LATTE</b>	<b>48,-</b>
Dobbelt espresso med isterninger og kold mælk.	
<b>VARM CHOKOLADE</b>	<b>50,-</b>
Mørk Callebaut-chokolade 60 % og mælk med flødeskum og kakaodrys.	
<b>STEMPELKANDE (LILLE/STOR)</b>	<b>52,-/125,-</b>
Mellemristet kaffeblend. Består af kaffe fra Brasilien Cerrado, Guatemala Lagos og Costa Rica Tarrazu SHC. 100 % arabica.	
<b>ICED LATTE MED SIRUP</b>	<b>53,-</b>
Vælg mellem: Vanilje, karamel, hasselnød eller chokolade.	
<b>ICED COFFEE</b>	<b>55,-</b>
Dobbelt espresso og kaffebønner blendet med vaniljemælk og isterninger.	
<b>CAFFÉ CHOKO</b>	<b>60,-</b>
Dobbelt espresso og varm chokolade af Callebaut-chokolade med flødeskum.	

## MILKSHAKES

### **UNDER URETS MILKSHAKE**

Vælg mellem: Banan, jordbær, chokolade, vanilje eller ananas.  
Pyntes med frisk frugt.

**65,-**

## FRUGTSMOOTHIES

### **JUMP START**

Dadler, ananas, jordbær og mango samt mynte og frisk banan.

**65,-**

### **ENERGY KICK**

Jordbær, banan og appelsinjuice.

**65,-**

### **SUN PUNCH**

Ananas, mango, havtorn, appelsin, abrikos og papaya  
samt frisk banan.

**65,-**

### **BERRY JUMBLE**

Blåbær, hindbær, jordbær, roser, dadler og kvæde samt  
chiafrø, mynte, fennikelfrø og frisk banan.

**65,-**

### **GRAND GREENS**

Æble, ananas og appelsin samt kål, broccoli, spinat og frisk banan.

**65,-**



## TE

### TE (KOP/KANDE)

40,-/85,-

Vælg mellem:

#### EARL GREY

En dejlig rig forårs-Darjeeling med bergamot.

#### LAKRIDS-TE

En blanding af anis, lakridsrod, stjerneanis og tørrede katostblomster. Smagen af lakridsrod er sødlig.

#### COOL MINT

Frisk smag af lemongræs, pebermynte og sødlig eftersmag af æble og lakridsrod.

#### GRØN GUNPOWDER

Blød aroma og mindre bitter end lignende teer. En te, der kan nydes hele dagen lang.

#### CHAI LATTE

En sort chai uden tilføjet smag. Smagen er blød med noter af kanel, anis, ingefær, sort peber og kardemomme.

45,-

#### INGEFÆR-TE

Friskrevet ingefær, citronsaft, honning og frisk mynte.

45,-

#### GRØN MATCHATE

Matcha er japansk, fintmalet te, som er vokset meget langsomt i skyggefulde plantager. Propfyldt med antioxidanter.

45,-



*Vin & Babler*



# Mousserende vin

Clas | Flaske



**LE ARCHE PROSECCO EXTRA DRY** ..... 65,- | 295,-

En flot, tør og frisk mousserende Prosecco produceret af Clera-druen. Duften og smagen er fuld af frugt som modne pærer med noter af blomster.



**LE ARCHE BRUT ROSÉ** ..... 72,- | 295,-

Mousserende vin lavet på druerne Pinot Grigio og Pinot Nero. Den har en frugtig duft med noter af fersken og hindbær samt en fin syrebalance og en god fylde.



**DE CHANCENY CRÉMANT DE LOIRE BRUT** ..... 345,-

Et blend af Cabernet Franc, Chenin Blanc og Chardonnay med en kompleks bouquet af hvide forårsblomster, pære og fersken.



**MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL** ..... 750,-

Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding.



**MOËT & CHANDON, NECTAR** ..... 845,-

Néctar Impérial er en fuldendt, generøs og dynamisk champagne, der er tro mod Moët & Chandons stil.



**MOËT & CHANDON, ROSÉ IMPERIAL** ..... 895,-

Livlig smag af røde frugter med en let og elegant sødme i smagen og en indbydende lyserød farve.



**BOLLINGER SPECIAL CUVÉE** ..... 950,-

Bollingers stil kommer til udtryk i denne rige og forbløffende komplekse champagne. Den mest kraftfulde non-vintage champagne, der laves.



**DOM PERIGNON** ..... 2.195,-

Årgangschampagnen er uden tvivl den mest berømte af alle Cuvée de Prestige champagner.



**CUVÉE ABYSS BRUT** ..... 2.195,-

Vinen har små, fine og vedvarende bobler, som giver varsel om en intens og sprød vin. I duften er den utrolig koncentreret og kompleks.

# Rødvin

Glas | Flaske



**VERSANTE CABERNET SAUVIGNON** ..... 72,- | 295,-

Flot, rubinrød i glasset med tydelige klassiske noter af solbær.  
Dejlig blød og mellemfyldig rødvin, der kan nydes til de fleste retter.



**THE ACCOMPLICE SHIRAZ** ..... 72,- | 295,-

Denne frugtdrevne og middelfyldige rødvin er lavet på 100% Shiraz.  
Smagen er saftig, rig på bærfrugt, let krydret og med en blød eftersmag



**MISSETTI SANGIOVESE EMILIA-ROMAGNA** ..... 75,- | 315,-

I duften fornemmer man de delikate og sprøde toner af kirsebær, blommer og en smule brombær. God frugtsødme med en velouragtig struktur og en krydret stil i smagen.



**A'TERRA PINOT NOIR** ..... 75,- | 325,-

Vinen har medium fylde og en retningsgivende frugtsyre, som sikrer fin balance.  
En yderst velmagende Pinot Noir, der er mere rig i stilen, med intens og charmerende smag, hvor der er skruet op for de røde bær.



**OAK TRAIL ZINFANDEL** ..... 75,- | 325,-

En rigtig charmerende californisk rødvin med masser af fylde og sprængfyldt med moden, mørk frugt.



**MONTECILLO RIOJA CRIANZA** ..... 335,-

Aromatiske noter af friske bær med diskrete toner af vanilje, mandler og violer.  
I smagen får du en god friskhed og struktur med en frugtrig, afrundet eftersmag.  
Perfekt til middelhavsinspirerede retter.



# Rødvin

Flaske

 **LE DIFESE TENUTA SAN GUIDO** ..... 385,-

Le Difese er lille søsteren til Sassicaia, der er en ægte supertoscaner fra Bolgheri i Toscana. Le Difese er lavet på 75% Cabernet Sauvignon og 25% Sangiovese, som lagres 12 måneder på egefade inden den kommer på flaske.

 **AMARONE CLASSICO CASTELMARMO** ..... 425,-

Vinen har en flot dybrød farve. I næsen fornemmes en krydret aroma præget af søde frugter, mørke bær og tørrede blomster samt en vifte af sødt krydrede noter. Duften og smagen byder på stor intensitet og kompleksitet med de klassiske Amarone noter af svesker, blommer og krydderier.

 **BRUNELLO DI MONTALCINO** ..... 645,-

Blød og fyldig smag med rosin, karamel, krydderi og lidt lakrids, som slutter af med fin syre. Lang eftersmag med en dejlig finale, der bliver siddende på tungen. Tanninerne og den ungdommelige frugt er væk, men en fin syre giver balance. Lagret min. 24 mdr. på slavonske egefade og min. 4 mdr. på flaske før frigivelsen.

 **PSI SISSECK** ..... 695,-

PSI er smuk mørk i glasset. Duften byder på flotte og umiddelbare noter af røde frugter, friske violer og en let antydning af brombær likør. Smagen er dejlig intens, fyldig og meget behagelig med en pulserende friskhed.

# Hvidvin

Clas | Flaske



**VERSANTE CHARDONNAY** ..... 72,- | 295,-

Frisk og venlig vin med lette noter af grønne æbler og frisk ananas. Behagelig og læskende med god smag og afrundet syre.



**SUNRISER SAUVIGNON BLANC** ..... 72,- | 295,-

Denne Sauvignon Blanc fra Chile er frisk med en behagelig frugtsødme. Et dejligt glas vin for sig selv eller til lette retter med salat eller fisk og skaldyr.



**OHOI RIESLING SEMI SWEET** ..... 75,- | 315,-

Aromatiske noter af hvide blomster, røde æbler og fersken med lige så elegante noter af jasmin, røde æbler og solmoden fersken, afbalanceret af en flot mineralisk syre.



**COTTAGE GARDEN CHARDONNAY** ..... 78,- | 345,-

Klassiske nuancer af Chardonnay-druen i duften med toner af hvide ferskner, pære og lime. Frisk og liflig i smagen med en god fedme og fylde.

# Rosévin

Clas | Flaske



**WAVE ROSATO SICILIA** ..... 75,- | 315,-

Let pink i glasset, med frugtige noter af jordbær, fersken og hindbær, lavet på Nerelo Mascalse og Shiraz druer. Afbalanceret af en forfriskende syre.



**WHITE ZINFANDEL ROSÉ LODI** ..... 75,- | 315,-

En klassisk frugtig og læskende rosévin fra det solrige Californien. Vinen har en indbydende aroma og smag af modne jordbær og hindbær, fulgt op af en anelse friske krydderurter.



**MOMENTO ROSA TEMPRANILLO ØKO** ..... 75,- | 325,-

Momento Rosa har en flot pink, jordbærfarve og en lækker duft af jordbær, hindbær og granatæbler. Smagen er meget frisk, frugtrig og sprød med milde krydderier og en pæn struktur til sidst. En charmerende sommerrosé til de uhøjtidelige øjeblikke, men også til vegetarretter, skaldyr, fisk og lyst kød.



## Dessertvin

Glas | Flaske



**SPARKLING PINK MOSCATO** .....min. to glas 130,- | 295,-

Denne mousserende rosévin fra Trentham Estate, Australien er en halvsød og perlende med en læskende smag af jordbær og hindbær

## Portvin

Glas | Flaske



**FEUERHEERD'S 10 YEARS OLD TAWNY PORT** ..... 62,- | 435,-

En frisk duft af tørret abrikos, marcipan og karamel med noter af træ og røg. I smagen finder man delikate noter af tørrede rosiner og chokolade, som hænger ved i den lange intense eftersmag.

## Alkoholfri vin

Glas | Flaske



**LUST AUF TRAUBE** ..... 65,- | 295,-

Lust auf Traube er en perfekt terrassedrik, aromatisk, let perlende, frugtrig og ukompliceret.



**ARTHUR METZ PINOT NOIR ROSÉ** ..... 65,- | 295,-

Delikat, elegant og frisk næse med noter af røde frugter og ribs. Livlig, sprød på solbær og lækker på ribs, dvælende syrlig og frisk længde.