

HVIDVINE

1/1 fl.

- | | | | |
|---|--|--|-------|
| 1 | 2008 Claude Val Blanc, Languedoc
En flot hvidvin med en klar strågul farve. Den har en typisk aroma og god fylde. Der er lang og vedvarende balance mellem mellem syre og sødme. Denne vin er økologisk. | Glas
45,- | 225,- |
| 2 | 2008 Pinot Blanc
F. E. Trimbach, Alsace
Lækker frisk og frugtrig Alsace med sart blomster bouquet. Flot krop og velafbalanceret syre. | ½ flaske
140,- | 260,- |
| 3 | 2009 Sauvignon Blanc
Domaines Astruc, Limoux
En frisk og overraskende vin med citrus og melon noter som kendetegner sauvignon blanc druen. Farven er smuk lys og smager er frisk og let. | | 270,- |
| 4 | 2008 Pinot Gris Réserve
F. E. Trimbach, Alsace
Det er en fyldig og en kraftig hvidvin med en intens bouquet. Den er lidt Bourgogneagtig i stilen med fint afstemt og blød syre. |  | 310,- |
| 5 | 2007 Sauvignon Blanc Beringer
Napa Valley, Californien
Vinen har en klar og lys farve og en bouquet med friske noter af citrus og figer. Velafbalanceret smag med elegante frugtagtige nuancer. Utrolig charmerende vin | | 310,- |
| 6 | 2008 Sancerre
Domaine Cédric Bardin, Pouilly-Sur-Loire,
Denne hvidvin har en fremragende, lidt røget næse og elegant Sauvignon aroma. En frugtagtig, frisk og flot smag er kendetegnende for denne berømte Loirevin. | | 320,- |

- | | | |
|----|---|----------------|
| 7 | <p>2009 La Tunella Friulano
 Friuli Italien.
 Denne vin har en lys farve og en let elegance.
 En flot og frisk vin der både kan nydes før og under
 middagen til lette retter så som fisk og fjerkræ.</p> | 325,- |
| 8 | <p>2008 Latitude, Pinot Gris
 Spencer Hill, Marlborough
 Pinot Gris er en lille perle fra New Zealand, som dyrkes i
 meget begrænset omfang. En del af vinen er lageret på
 træ fade som giver en smuk gylden farve. I bouqueten
 findes der pære, æbler og et strejf af vanilje. En flot vin
 med mange muligheder.</p> | 350,- |
| 9 | <p>2006 CMS White
 Hedges Cellars, Red Mountains, Washington State
 På Chardonnay, Marsanne og Sauvignon Blanc produceres
 en frisk, sprød og meget delikat hvidvin. Farven er let
 strågul med en bouquet af tropisk frugt. Smagen er
 delikat og med god livlig syre, der gør den særdeles
 velegnet til specielt skaldyrsretter</p> | 330,- |
| 10 | <p>2009 Chardonnay
 Bruno Colin, Bourgogne
 En meget udtryksfuld vin med en tør og sprød finish og et
 delikat finish af lagring på delvis nye egetræsfade. Der
 er en udpræget bouquet af citrus og fennikel og vinen
 passer til de mellem kraftig retter.</p> | 335,- |
| 11 | <p>2005 Puligny Montrachet
 Domain J.M. Boillot, Bourgogne
 En stor klassiker i en stor årgang som taler for sig selv.</p> | 475,- |
| | Rose vine | 1/1 fl. |
| 13 | <p>2007 La Playa
 Colchagua, Chile
 Denne rose vin har en flot rød farve med letkrydrede
 toner af jordbær forenet i en tør, men frugtrig finish</p> | 250,- |

RØDVINE

20	2008 Claude Val rouges, Languedoc En rig og kompleks vin domineret af røde frugter og krydderier. Velegnet til lette retter og stegt kød. Denne vin er økologisk.	Glas 45,-	225,-
21	2008 La Vieille Ferme Rouge Côtes du Ventoux, Ets. Pierre Perrin Stjernen i området og et fund i varm og solmættet frugt. Massiv fylde af mørke bær og moden, kraftig krop med flot afrundet syre i den lækre eftersmag.	½ flaske 140,-	240,-
22	2007 Zinfandel Sebastiani Sonoma Valley Californien En af Sonomas vinøse adelsmærker er druen Zinfandel. Dens særkende er den store og brede druesødme. Duften er fulgt op af delikat sødmefuld smag og godt indpakket af milde og harmoniske tanniner.		270,-
23	2005 Ortaz Rasteau Prestige Côtes du Rhône Villages På druerne Grenache, Syrah og Mourvedre, kommer denne bløde og samtidig kraftige vin, med nuancer af syltede frugter, og med en lang eftersmag.		290,-
24	2008 Il Passo Sambuca Di Sicilien, Italien En flot vin med en rubin rød farve med masser af smag en blød tannin og kirsebær nuancer. En dejlig balance mellem syre og kraft.		285,-
25	2004 Shiraz Viognier Campbells, Rutherglen, Victoria, Australien Blandingen med Viognier tilfører Shiraz en yderligere dimension af aromatiske undertoner. Shirazdruens peber, jord og mørk chokolade er også tilstede i den komplekse duft og smag.		290,-

- | | | |
|----|---|-------|
| 26 | <p>2006 House Wine
 Walla Walla valley, Washington state
 En frisk og let drikkelig rødvin. Vinen er af ret høj kvalitet og dette gør denne vin ret populær i sit hjemland. Vinen er god til både oksekød, kalv og grise kød.</p> | 310,- |
| 27 | <p>2006 Château La Commanderi
 Lalande de Pomerol
 Blommer og violer er kendetegnene i denne herlige Lalande. Vinen er kraftig, mørk og fyldig med saftig og blød finish.</p> | 320,- |
| 28 | <p>2006 Pinot Noir Beringer
 Napa Valley, Californien
 Her finder man et storartet eksempel på, at Napa Valley er det ideelle sted for druesorten Pinot Noir. I Californien bliver Pinot Noir endnu mere sødmefuld og umiddelbar end i Frankrig. En udpræget bouquet af kirsebær og tranebær og med en svag antydning af peber i den bløde og komplekse smag</p> | 325,- |
| 29 | <p>2008 Marsannay Domaine Dupont Tisserandot
 Gevrey Chambertin, bourgogne.
 En vin hvor både kvalitet og pris har en meget fornuftig sammenhæng. Klassisk bourgogne med rig og fyldig smag af hindbær og kirsebær og med en mild afrundet tanninbid. Passer til letter retter.</p> | 365,- |
| 30 | <p>2008 Syrah Central Coast
 Santa Maria, Californien.
 Denne vinen er kraftig, ligefrem og med en god fylde med toner af modne bær og krydderier. Vinen er lageret på franske egetræsfade der tilføre en blødhed. Passer til efterårets retter så som and, vildt og oksekød</p> | 370,- |
| 31 | <p>2006 Axel Primero
 La Playa, Colchagua
 En sjælden drue sammensætning gør denne vin til noget helt specielt. Det er en rig og kompleks vin med nuancer af modne bær og nødder og en fyldig eftersmag fra lagring på nye franske egetræsfade</p> | 370,- |

- | | | |
|----|---|-------|
| 32 | <p>2006 Pinot Noir Pfaffl
 Weingut Pfaffl, Weinvietel, Østrig
 Vinen har alle de velkendte karakteristika Pinot Noirdruen er kendt for. Farven er rubin rød og i duften fornemmes kirsebær, hindbær og roser. Smagen er delikat sødmefuld med vanilje fra fadlagringen</p> | 380,- |
| 33 | <p>2006 Barbera Sebastiani
 Sonoma Valley, Californien
 Farven nærmest blæk-sort. Duftet er mættet med anis, hindbær og mindelser af trøfler. Toner af frisk frugt, vanilje og mokka. Vil kunne nydes til et væld af forskellige pastaretter og kødretter</p> | 380,- |
| 32 | <p>2004 Gevrey Chambertin 1. Cru
 Beaumont, Nuits St. Georges, Bourgogne
 Her er vi rykket yderlig op i kvalitet, til en 1 Cru mark. Denne cru vin udstråler den forventede niveau forskel. Årgangen besidder god frugt og blød tannin.</p> | 700,- |



CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VIN

1/1 fl.

- | | | |
|----|--|-------|
| 41 | Cava Naveran Brut Reserva
Bodegas Naveran, Penedès, Spanien
Farven er lys gul med brillant skær. I duften fornemmes stor frugttæthed med delikate brødmindelser. | 260,- |
| 42 | Dama de Naveran Vintage 2004
Bodegas Naveran, Penedès, Spanien
Topvinen fra Bodegas Naveran, der produceres i meget begrænset mængde. Reelt set af reserva kvalitet, da den lagres hele 2 år på flaske. Vinen er sprød, ren og delikat med duftnoter af brød, citrus og grapefrugt. | 350,- |
| 43 | Vintage Brut Blanc des Blancs
Schramsberg, Napa Valley, Californien, USA
Dette er deres mest kendte vin, og har en let bouquet med citrus og floralske kanter, samt en sprød og fed mousse med fine perler der har hints af vanille og urter. | 395,- |
| 44 | Pol Roger Brut
Champagne, Reims, Frankrig
En af de bedste "standarder", der produceres. Den laves af ca. 30 forskellige stille vine og fra 3 forskellige druer. Pinot Noir giver krop, kraft, dybde, karakter og tannin. Pinot Meunier sørger for ungdommelighed, friskhed og rig frugtkarakter. Chardonnay bidrager med lethed, elegance og finesse. | 510,- |
| 45 | Champagne Brut Grande Réserve
André Clouet, Bouzy, Champagne, Frankrig
Duften er ung, frisk og elegant med solmoden Pinot Noir-frugt, røde æbler, mineraler og brød. Smagen er rig, bred og fyldig med god balance og syre. | 510,- |
| 46 | Champagne Brut Brut Rosé
André Clouet, Bouzy, Champagne, Frankrig
Det er altid en af de mest røde roséer, der produceres i Champagne. Druerne er naturligvis alle fra Pinot Noirvinstokke. Bouqueten er mættet med mandler, røg, nødder og honning. I munden fylder champagnen enormt godt, det er en af de mest massive roséer, der produceres. | 510,- |

	ALKOHOLFRIE VIN		1/1 fl.
51	Weisslack , hvid		110,-
52	Weisslack , rød		110,-
	DESSERT VINE	glas	1/1 fl.
53	Husets portvin	38,-	290,-
54	Warre´s Otima 10 Års En god portvin med minimum 10 år på egetræsfade. Farven er gylden brun med smag af tørrede frugter og nødder dog med en frisk afslutning. Perfekt til de lidt tungere desserter og ost. 50 cl flaske.		335,-
55	Rasteau rouge Cave de Rasteau Flot dyb sort farve og fin sødme. Perfekt til chokoladebaserede desserter		280,-
56	Pineau des Charentes, 5 års, blanc Château de Beaulon, Cognac Druemost af friske druer tilsat Cognac og lagret 5 år på egetræsfade. Smagen er let rosinagtig.		330,-
57	Casa Silva Colchagua Valley, Chile Tæt honningfarvet. Charmerende duft af moden frugt og rosiner. Sent høstet druer med megen aromatisk karakter som gør den en perfekt ledsager til de fleste desserter.		315,-
58	Moscato d'Asti Vallelbelbo, Piemonte, Italien Sødmefuld og med et intenst præg af "moscato-krydderi". Smagen er blomsterrig, krydret og enormt delikat. Den ideelle vin til frugtbaserede desserter og kager.		265,-
59	Brachetto d'Acqui, Spumante Dolce Vallelbelbo, Langhe, Piemonte, Italien Brachetto er en boblende dessertvin med smag af jordbær. Let rubinrød farve og en sød aromatisk smag.		265,-

SPIRITUS

Diverse spiritus

Chivas Regal - Glenfiddich

3 cl.

35,-

40,-

Cognac og likør

Husets cognac, calvados og likør

Braasted XO Cognac

40,-

65,-

Aqua Vitae Sydfyn

Det første herhjemme med en frugt-brændevins-produktion af Eau-de-Vie-type.

Aqua Vitae Sydfyns brændevine kan nydes til hvad man vil, men takket være deres frugtsmag og aroma er de i familie med franskmændenes Eau de Vie de Fruits og Calvados og mange, mange andre lignende produkter. Frugtbrændevin kan nydes alene, til kaffen, desserten eller som punktum på et godt måltid.

Aqua Vitae Sydfyn anvender som hovedregel kun sydfynsk frugt. Konceptet er håndværk fra de modtager frugten - og skærer evt. dårlige partier af med lommekniven - til den er gæret til vin, brændt, lagret, flasket og drikkeklar. Alle flasker er nummeret og signeret med garanti for oprindelse. En sporbarhed, der fra frugtsæsonen 2007 går helt ned til den enkelte avler, er en del af garantien for et helt igennem kvalitetsprodukt.



"Ingrid Marie" - økologisk - brændt på det fynske Ingrid Marie-æble

"Conference" - brændt på Conference-pærer

"Kirsebær" - brændt på Stevnsbær-surkirsebær fra Horne ved Fåborg

"Kvan" - krydderbrændevin med vild kvan.

"Kronild" - krydderbrændevin med kronild

40,-

Akvavit og Bitter

Rød Ålborg

Linie Akvavit

Limonade

35,-

40,-

90,-

ØL OG VAND

Pilsner

- Vestfyens Classic, Albani, Tuborg

Speciel øl

- Ale Nr. 16, Prins Kristian

- Special øl i ½ liters flasker

Let pilsner

Diverse vand, juice og æblemost, kildevand

30,-

30,-

50,-

25,-

25,-