

DRIKKEVARER

APERITIF

	glas	flaske
Prosecco DOC Brut Italien	80	480
Aperol spritz	90	
Kir Royal Crème de Cassis og Prosecco	90	

HVIDVINE

Vi anbefaler

1. Take Root, Kingston 2018 Chardonnay Australien vin med toner af fersken og citrus	85	360
2. Chardonnay, J. Moreau 2017 Bourgogne, Frankrig frisk, smør og frugt	70	320
3. Marani Bianco, Sartori 2016 Veneto, Italien "Den hvide Amarone", Garganega håndplukkede og har ligget til tørre i 40 dage ligesom Amarone	90	380
4. Grüner Veltiner Federspiel 2016 Wachau, Østrig Sprødt frugtlig, krydret til sidst		480
5. Rieflé-Lieu-Dit Steinstück 2015 Alsace, Frankrig 92 Parker, enkeltmarks		580

ROSEVINE

7. Bodegas Fontana, Mesta rosé 2017 Tempranillo, Spanien koncentreret frugt, velafbalanceret	85	340
---	----	-----

FLASKEØL

Original Old Ale 6,7% Mørk øl lageret i 6 måneder. Brygget af Wintercoat.	0,50l	70
Heineken 4,6%	0,33l	60
Mönchshof Alkoholfri øl fra Mönchshof bryggeriet	0,50 l	70

RØDVINE

	glas	flaske
Vi anbefaler		
8. Corte Lavina 2017 Angelo Rocca Zinfandel, Puglia, Italien	90	380

9. Take Root, Kingston 2017 Shiraz, Australien toner af sorte bær og anis	70	320
10. Petit frère, Anwilka 2015 Sydafrika Kompleks og elegant		380
11. Doña Paula 2017 Cabernet Sauvignon, Argentina. Modne frugter og krydderier		420
12. Pinot Noir, J. Moreau 2017 Bourgogne, Frankrig God fylde, velintegreret egetræ		420
13. ST Valpolicella Ripasso 2015 Veneto, Italien Amaronens lillebror, lavet på tørrede amaronedruer		520
14. Brouilly, Chateau de Pierreux 2016 Gamay, Beaujolais, Frankrig friske, modne, røde bær		520
15. Vina lanciano Reserva Lan 2010 Tempranillo, Rioja, Spanien. 92 Parker, enkeltmarks		680

FADØL

	0,25l	0,5l
Vi anbefaler		
Belli Fadøl 6,7% Mørk øl lageret i 6 måneder. Brygget af Wintercoat, udvalgt af Brasserie Belli. Ufiltreret og ikke pasteuriseret	45	70

Hancock Pilsner 5,0 % Traditionel Pilsner. Smagen er fyldigere end andre traditionelle danske pilsnertyper og Saaz humlen giver en blød og afrundet smag	45	70
Hancock Black Lager 5,0 % Brygget med lagermalt. Dette giver i modsæt- ning til pilsnermalt en mørkere farve, samt en mere fyldig øl	45	70

DESSERTVINE

	glas
17. Tawny portvin Taylor's, Portugal	80
18. Muscat Yarden, Israel	80

VAND

Vand	1 l	25
Aarhus vand		
Vals Kildevand med brus	0,33 l	30
Cola Coca Cola, Coca Cola Zero	0,25 l	30
Orangina appelsinvand med frugtkød	0,25 l	40
Økologisk saft fra Bie Bies bryggeri blev grundlagt i 1841 i Hobro		40
Vælg mellem:		
Hyldeblomst, æble, solbær, rabarber		
Belli limonade Brus, solbær, lime, mynte og ingefær	0,5 L	60
Ebeltoft gårdbryggeri Lime og myntebrus	0,25 l	50
Ingefær og citrus		
Friskpresset juice	0,25 l	45

KAFFE OG THE

The i højt glas	30
Grøn, Keemun China, Ceylon, Hot Chai, Mango, Earl Grey mm	
Filterkaffe Der tilbydes supplement	30
Espresso	25
Cappucino serveres i lille kop	30
Café au lait serveres i stor kop	35
Café latte serveres i højt glas	35
Irish Coffee	60
Kakao varm med flødeskum	35
Ekstra espresso shot	10

Alle vine bliver smagt for af vores tjenere.

Ved bestilling af hele flasker vin følger en flaske Aarhus vand med gratis. Ved betaling med kreditkort opkræves gebyr. Priser i DKK, inklusive 25% moms og betjening. Der tages forbehold for ændringer i årgange. Udgave 2 2019. Såfremt regningen skal splittes henviser vi til Mobilepay selskabet imellem.

Angående indhold af allergene ingredienser i vores retter beder vi dig og dine gæster kontakte vores personale

DRIKKEVARER

APERITIF

glas flaske

Prosecco DOC Brut Italien	80	480
Aperol spritz	90	
Kir Royal Crème de Cassis og Prosecco	90	

HVIDVINE

Vi anbefaler

1. Take Root, Kingston 2018 Chardonnay Australien vin med toner af fersken og citrus	85	380
2. Terra Andina, Sur Andino 2017 Sauvignon Blanc, Chile sprød duft med smag af hyldeblomst	70	320
3. Chardonnay, J. Moreau 2017 Bourgogne, Frankrig frisk, smør og frugt		380
4. Marani Bianco, Sartori 2016 Veneto, Italien "Den hvide Amarone", Garganega håndplukkede og har ligget til tørre i 40 dage ligesom Amarone	100	450
5. Grüner Veltiner Federspiel 2016 Wachau, Østrig Sprødt frugtlig, krydret til sidst		480
6. Rieflé-Lieu-Dit Steinstück 2015 Alsace, Frankrig 92 Parker, enkeltmarks		580

ROSEVINE

7. Bodegas Fontana, Mesta rosé 2017 Tempranillo, Spanien koncentreret frugt, velafbalanceret	85	340
---	----	-----

FLASKEØL

Original Old Ale 6,7% Mørk øl lageret i 6 måneder. Brygget af Wintercoat.	0,50l	70
Heineken 4,6%	0,33l	60
Mönchshof Alkoholfri øl fra Mönchshof bryggeriet	0,50 l	70

RØDVINE

glas flaske

Vi anbefaler

8. Villa Molino, Sartori 2015 Pinot noir, Veneto, Italien	90	380
9. Corte Lavina 2017 Angelo Rocca Zinfandel, Puglia, Italien	70	320
10. Take Root, Kingston 2017 Shiraz, Australien toner af sorte bær og anis	85	380
11. Doña Paula 2017 Cabernet Sauvignon, Argentina. Modne frugter og krydderier		420
12. Pinot Noir, J. Moreau 2017 Bourgogne, Frankrig God fylde, velintegreret egetræ		420
13. ST Valpolicella Ripasso 2015 Veneto, Italien Amaronens lillebror, lavet på tørrede amaronedruer		520
14. Petit frère, Anwilka 2015 Sydafrika Kompleks og elegant		520
15. Brouilly, Chateau de Pierreux 2016 Gamay, Beaujolais, Frankrig friske, modne, røde bær		520
16. Vina lanciano Reserva Lan 2010 Tempranillo, Rioja, Spanien. 92 Parker, enkeltmarks		680

FADØL

0,25l 0,5l

Vi anbefaler

Belli Fadøl 6,7% Mørk øl lageret i 6 måneder. Brygget af Wintercoat, udvalgt af Brasserie Belli. Ufiltreret og ikke pasteuriseret	45	70
--	----	----

Hancock Pilsner 5,0 % Traditionel Pilsner. Smagen er fyldigere end andre traditionelle danske pilsnertyper og Saaz humlen giver en blød og afrundet smag	45	70
---	----	----

Hancock Black Lager 5,0 % Brygget med lagermalt. Dette giver i modsætning til pilsnermalt en mørkere farve, samt en mere fyldig øl	45	70
--	----	----

DESSERTVINE

glas

17. Tawny portvin Taylor's, Portugal	80
18. Muscat Yarden, Israel	80

VAND

Vand Aarhus vand	1 l	25
Vals Kildevand med brus	0,33 l	30
Cola Coca Cola, Coca Cola Zero	0,25 l	30
Orangina appelsinvand med frugtkød	0,25 l	40
Økologisk saft fra Bie Bies bryggeri blev grundlagt i 1841 i Hobro Vælg mellem: Hyldeblomst Æble Solbær Rabarber		
Ebeltoft gårdbryggeri Lime og myntebrus Ingefær og citrus	0,25 l	50
Friskpresset juice	0,25 l	45

KAFFE OG THE

The i højt glas Grøn, Keemun China, Ceylon, Hot Chai, Mango, Earl Grey mm	30
Filterkaffe Der tilbydes supplement	30
Espresso	25
Cappucino serveres i lille kop	30
Café au lait serveres i stor kop	35
Café latte serveres i højt glas	35
Irish Coffee	60
Kakao varm med flødeskum	35
Ekstra espresso shot	10

Alle vine bliver smagt for af vores tjenere.

Ved bestilling af hele flasker vin følger en flaske Aarhus vand med gratis. Ved betaling med kreditkort opkræves gebyr. Priser i DKK, inklusive 25% moms og betjening. Der tages forbehold for ændringer i årgange. Udgave 2 2019. Såfremt regningen skal splittes henviser vi til Mobilepay selskabet imellem.

Angående indhold af allergene ingredienser i vores retter beder vi dig og dine gæster kontakte vores personale