

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. Esencia chardonnay , 2018 fa. Fontana Spanien vin med toner af fersken og citrus	85	340
2. Sauvignon blanc 2018 fa. Tarani, Toulouse Frankrig frisk, smør og frugt	70	300
3. Riesling spatlese 2018 fa. Palmberg, Pfalz, Tyskland halvtør tysk Riesling	85	340
4. Imortalis Albarino 2018 bodega Pago Ayles, Portugal portugisisk Riesling, frisk og fyldig		380
5. Marani Bianco, Sartori 2016 Veneto, Italien "Den hvide Amarone", Garganega håndplukkede og har ligget til tørre i 40 dage ligesom Amarone"	90	380
6. Grüner Veltiner Federspiel 2016 fa. Tegernseerhof, Østrig Sprødt frugtig, krydret til sidst		480

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 Zinfandel 2017 fa. Rocca Puglia Italien vindruerne er typen Primitivo rig bærduft og fint krydret smag	90	380
9. Shiraz og Cabernet 2017 fa. Angoves, Australien fyldig og en del sødme	70	300
10. Cabernet Sauvignon 2017 fa. Dona Paula, Argentinien toner af modne frugter og sorte bær	90	380
11. Pinot noir 2016 fa. Villa Molino, Veneto Italien som i Bourgogne 12 mnd på eg		420
12. Brouilly 2016 ch. Pierreux, Beaujolais Frankrig friske, modne røde bær		420
13. Dolba Langhe Barbera 2016 fa. Viberti, Barolo Italien mørk og krafing		520
14. Valpolicella Ripasso 2017 fa. Bertani, Veneto Italien Amaronens lillebror, lavet på tørrede amaronedruer		520
15. Viña lanciano Reserva Lan 2010 Tempranillo, Rioja Spanien. 92 Parker, enkeltmarks vin		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		40
-------------------------------	--	----

Bies bryggeri blev grundlagt i 1841 i Hobro

Vælg mellem:

Hyldeblomst, æble, solbær, rabarber

Belli limonade	0,5 l	60
-----------------------	-------	----

Brus, solbær, lime, mynte og ingefær

Ebeltoft gårdbryggeri	0,25 l	50
------------------------------	--------	----

Lime og myntebrus

Ingefær og citrus

Friskpresset juice	0,25 l	45
---------------------------	--------	----

Druesaft	0,25 l	40
-----------------	--------	----

Palmberg, Pfalz, rød eller hvid

KAFFE OG THE

The i højt glas	35
------------------------	----

Grøn, Keemun China, Ceylon,
Hot Chai, Mango, Earl Grey mm

Filterkaffe	35
--------------------	----

Der tilbydes supplement

Espresso	30
-----------------	----

Cappuccino serveres i lille kop	35
--	----

Café au lait serveres i stor kop	40
---	----

Café latte serveres i højt glas	40
--	----

Irish Coffee	70
---------------------	----

Kakao varm med flødeskum	40
---------------------------------	----

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 3 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