

# **Kære vinelsker**

*Selvom vi ikke har sommelierer her i restauranten, så skal du vide, at det vinkort du nu sidder med i hænderne, består af håndplukkede, autentiske vine fra små håndværksproducenter, mange med en økologisk eller biodynamisk profil.*

*Vi har valgt at opdele kortet i 2 dele:*

*1. Vores anbefalinger*

*2. Vinkortet*

*Støvlelandet har en helt særlig plads i vores hjerter. Det er dér vi henter inspiration til vores køkken, og det er derfor kun naturligt, at det også er dérfra, vi henter de fleste af vores vine. Når det så er sagt, så begrænser god vin sig selvfølgelig ikke til Italien – derfor finder du også nogle få øvrige europæiske vine i vores vinkort, vine som vi mener har fortjent en plads i "det fine selskab".*

*Skål og god fornøjelse!*

*Kærlig hilsen*

*fra hele vores vinteam*

***Øl fra Mikkeller, læsk, vand og varmt  
finder du bagerst i kortet!***

# Vores anbefalinger

## **Bobler**

Prosecco Treviso, *Fratelli Collavo, Veneto, Italien.*

ØKO

glas/flaske

75,-/350,-

## **Hvidvine**

Let



Fyldig

Soave Classico "Otto", *Prà, Veneto, Italien*

ØKO

90,-/425,-

Chablis, *Jean Goulley, Bourgogne, Frankrig*

ØKO

120,-/600,-

Chardonnay, *Langhe, Piemonte, Italien*

100,-/475,-

## **Rosévin**

Ventoux Rosé, *Les Trois Villages, Rhône, Frankrig*

ØKO

80,-/350,-

## **Rødvine**

Let



Kraftig

Chianti Classico, *Tenuta di Carleone, Toscana, Italien*

ØKO

120,-/575,-

Barbera d'Asti Superiore "Le Orme", *Michele Chiarlo, Italien*

90,-/400,-

Nebbiolo d'Alba, *Val del Prete, Italien*

ØKO

100,-/490,-

## **Søde vine**

Moscato d'Asti, *Balbi Soprani, Italien*

65,-/325,-

Tawny Port 20 års, *Quinta de Marroccos, Portugal*

80,-/550,-

# Vinkortet

## **Bobler**

Champagne Brut, Pol Cochet, Frankrig 700,-  
**Mineralsk, tør og med den karakteristiske Champagne-note af kalk og toast.**

## **Hvidvine**

### **Den friske hvide**

Sancerre, Léonard Blondeau, Loire, Frankrig 475,-  
**Sancerre er lig med sauvignon blanc som er lig med forårsforfølelser! Hyldeblomst, lime og nyslået græs.**

### **De frugtige hvide**

Riesling, St. Paul's, Alto Adige, Italien 450,-  
**Tør, mellemfyldig, italiensk riesling med frugtigt udtryk. Grønne stikkelsbær og pærer.**

Bellone "Capolemole", Marco Carpineti, Lazio, Italien 425,-  
**Fremstillet på den lokale druesort bellone i Lazio. Frisk vin, hvor hasselnød møder grønne æbler og havtorn.**

### **De fyldige hvide**

Pinot Grigio, Fratelli Collavo, Veneto, Italien 425,-  
**Signaturvin fremstillet på pinot grigio-druen fra det nordlige Italien. Moden pære, gule æbler og let diskret sødme.**

Santenay "Saint Jean", Domaine Chapelle, Bourgogne, Frankrig 750,-  
**Fadlagret Bourgogne chardonnay med smør, blomster og ristede nødder. Cremet uden at blive kvalm pga. flot syre.**

## **Rødvine**

### **De saftige og elegante røde**

Valpolicella, Prà, Veneto, Italien <i>Hvis man troede at "Valpolicella"-vine altid er søde, kan man godt tro om. Røde bær og urtebusk.</i>	ØKO	475,-
Jumilla Monastrell, Parajes del Valle, Spanien <i>Let og "læskende" vin fra området Jumilla i det sydøstlige Spanien. Minder lidt om Beaujolais. Saftig og krydret med duft af jordbær og ribs.</i>	ØKO	375,-
Nerello Mascalese, Tenuta di Aglaea, Sicilien, Italien <i>Lavet af den danske winemaker Anne-Louise Mikkelsen, der siden 2008 har lavet vin på Etna. Og hun er god til det! Jordbærsluk på flaske.</i>	ØKO	450,-
Santenay 1er Cru "Beaurepaire", Domaine Chapelle, Bourgogne, Frankrig <i>Fløjlsblød og delikat pinot noir fra en af de bedste (vel nok den bedste) 1er cru-marker i Santenay-kommunen.</i>	ØKO	850,-
<b><u>De frugtige røde</u></b>		
Ripasso Valpolicella "Mariabella", Massimago, Veneto, Italien <i>Den traditionelle Veronese-vin der gennemgår en andengæring sammen med druer fra Amarone-fremstillingen. Saftspændt, frugtet, kraftig og fløjlsblød. Semi-Amarone.</i>	ØKO	550,-
Amarone della Valpolicella "Conte Gastone", Massimago, Veneto, Italien <i>Kendt som danskerfavoritten over dem alle! Her i en lidt mere frisk og elegant udgave end de klassiske tunge og højalkoholiske varianter.</i>	ØKO	850,-
<b><u>Klassiske, italienske tørre rødvine</u></b>		
Rosso di Montalcino, Cerbaia, Toscana <i>"Mini-Brunello'en" - klassisk udtryk af sangiovese-druen. Tør og syrerig med noter af rosmarin, kirsebær og sort te.</i>		550,-
Brunello di Montalcino, San Polino, Toscana <i>Biodynamisk producent med en karismatisk britisk kvinde i spidsen. Modne kirsebær, brombær og timian. Kraftig klassevin.</i>	ØKO	950,-

## **LÆSK**

Hjemmelavet lemonade 40,-  
*Vælg mellem citron eller  
lime/citrongræs/ingefær.*

Kande med filtreret vand 30,-  
*Vand med eller uden brus.  
Ad libitum pr. person.*

Ebeltoft Gårdbryggeri 45,-  
*Koldpresset saft, økologisk rørsukker  
og friskt brøndvand – that's it!  
Vælg mellem hindbærbrus,  
lime/myntebrus & rabarber.*

Bornholms Mosteri ØKO 45,-  
*Økologisk, koldpresset most og saft  
og social ansvarlighed fra Bornholms  
Mosteri. Vælg mellem æblemost &  
hyldeblomst.*

Coca Cola / Coca Cola Zero 35,-

## **GRAPPA**

Lys grappa 35,-  
*Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.*

Mørk, fadlagret grappa 45,-  
*Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.*

## **DRINKS**

Aperol Spritz 95,-  
*Den klassiske italienske aperitif med  
Aperol, Prosecco fra Collavo, soda &  
appelsin.*

Gin & Tonic 95,-  
*Hendrick's Gin, tonic & en kvist frisk  
rosmarin.*

Kokkens køkkensjus 90,-  
*Mørk rom, soda, hjemmelavet  
lime-/ingefær-/citrongræslemonade &  
frisk mynte.*

Tjenerens køkkensjus 90,-  
*Vodka, soda, hjemmelavet citronlemonade  
& frisk mynte.*

Espresso Martini 85,-  
*Vodka, kahlua, espresso.*

## **VARME DRIKKE**

Espresso 30,-

Americano 30,-

Cappuccino 35,-

Caffe Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

## **ØL FRA MIKKELLER**

*Kvalitet og håndværk fra Danmarks über cooleste bryggeri, Mikkeller, der blev grundlagt af Mikkel Borg Bjergsø i 2003, da han begyndte at eksperimentere med ølbrygning i sin Københavner-lejlighed på Vesterbro.*

### **PÅ FAD** 40 cl.

Pizza Magic Organic Lager (5%) 65,-

Gorms x Mikkeller

*Duft af korn og nybagt brød – frisk og lækende. Gylden, ren og klar i smagen. Denne øl rammer smagsbalancen til perfektion; de gode råvarer skinner tydeligt igennem – ligesom på vores pizzaer.*

Burst IPA (5,5%) 65,-

*Let tyggegummi-aroma efterfulgt af frisk citrus og appelsin. Let til medium kropsafslutning med en saftig grapefrugt bitterhed.*

Iskold Classic (5,6%) 65,-

*Mørk ravfarvet, og den har en duft af karamelsødme, nybagt brød og smag med sprød tørhed og markant bitterhed. God til traditionelle øldrikkere og en god ledsager til kraftigere retter.*

## **SODA**

Homemade lemonade 40,-

*Choose between lemon or lime / lemongrass / ginger.*

Pitcher with filtered water 30,-  
*Sparkling or still. Ad libitum pr. person.*

Ebeltoft Gårdbryggeri 45,-  
*Cold-pressed juice, organic cane sugar and fresh well water - that's it! Choose between raspberry soda, lime / mint soda & rhubarb.*

Bornholms Mosteri ORG 45,-  
*Organic, cold-pressed must and juice and social responsibility from Bornholms Mosteri. Choose between apple juice & elderflower.*

Coca Cola / Coca Cola Zero 35,-  
*Classics for addicts!*

## **GRAPPA**

Light grappa 35,-  
*From Mazzetti d'Altavilla in Piedmont.*

Dark, barrel grappa 45,-  
*From Mazzetti d'Altavilla in Piedmont.*

## **COCKTAILS**

Chef's Favorite 90,-

*Dark rum, soda, homemade lime / ginger / lemongrass lemonade & fresh mint.*

Waiter's Favorite 90,-

*Vodka, soda, homemade lemonade & fresh mint.*

Gin & Tonic 95,-

*Hendrick's Gin, tonic & a sprig of fresh rosemary.*

Aperol Spritz 95,-

*The classic Italian aperitif with Aperol, Prosecco from Collavo, soda water & orange.*

Espresso Martini 85,-

*Vodka, kahlua, espresso.*

## **HOT DRINKS**

Espresso 30,-

Americano 30,-

Cappuccino 35,-

Caffe Latte 35,-

Tea from A.C. Perch 35,-

## **BEER FROM MIKKELLER**

*Quality and craftsmanship from Denmark's by far coolest brewery, Mikkeller, which was founded by Mikkel Borg Bjergsø in 2003, when he started experimenting with beer brewing in his Copenhagen apartment in Vesterbro.*

### **ON TAP** 40 cl.

Pizza Magic Organic Lager (5%) 65,-

Gorms x Mikkeller

*Aroma of cereals and freshly baked bread - fresh and refreshing. Golden, clean and clear in taste. Taste balance to perfection; the good ingredients clearly shine through - just like on our pizzas.*

Burst IPA (5,5%) 65,-

*Lip smacking and bursting at the seams. Burst IPA pops with a slight bubble gum aroma followed by fresh citrus and orange pith. Light to medium body finishing with a juicy grapefruit bitterness.*

Ice cold Classic (5,6%) 65,-

*Classic Vienna lager; rich aromas of cereal, malt and honey. Taste balances soft sweetness from malt with a refreshing assertive bitterness, medium body, soft carbonation.*

Local tap - Restaurant Manager's choice