

Rødvine:	glas	50 cl	75 cl
Gran Rosso, Negromaro primitive, blød og fyldig	50		195
Adobe, Carmenere, Chile, økologisk ret fyldig, et lille touch eg	50		195
Chianti, økologisk	50		195
Ventoux « Cascavel » 2013, Caravinsérail (Rhône) mellemkraftig			320
Amarone Villa Annaberta, della Valpocellea			390
Brunello di Montalcino			480
Beaujolais Villages 2014, Domaine des Ronze let og frugtig			360
Burgogne Côtes d'Auxerre 2012, Pinot Noir, frugtig, rustik, let og tør			360
Vacqueyras 2012, Domaine La Ligière (Rhône), kraftig og krydret			390
Hvidvine: Orvieto Classico, Italiensk, frisk og tør	40		195
Adobe, Chardonnay, Chile, økologisk	40		195
Grüner Veltliner, Lenz Moser, Østrig			260
Muscadet de Sèvre et Maine 2015, Domaine de la Pépière (Loire)			320
Luberon « Cascavel » 2015, Caravinsérail (Rhône) Fyldig og krydret			320
Bourgogne Côtes d'Auxerre 2014, Chardonnay, blød og frisk smag			360
Ørnberg "Jørgen", Sauvignon, frisk, let vin 70 cl			320
Ørnberg "Paulus", Solarisdrue, fyldig og kraftig 15% 70 cl			360
Vejrhøj Vingård, Klipping (rosé) og Perle (mousserende)			360
Rosé Husets, spørg	40		195
Rosé, øvrige, spørg			260
Mousserende: Husets			195
Vouvray, på druen Chenin fra Loire, dyb smag flot længde			360
Cannard Duchêne Champagne			480
Dessertvine			
Saussignac « Tradition » 2013, Château Richard stilren Sauterneytype		320	
Ørnberg "Mynster" meget sød, som sauterne 50 cl		320	
Brændevin med vilde urter eller bær	40		