

Rødvine:	glas	75 cl
Gran Rosso, Negromaro primitive, blød og fyldig	55	195
Adobe, Carmenere, Chile, økologisk ret fyldig, et lille touch eg	55	195
Chianti, økologisk: let vin men fint krydret og med kant	55	195
Ventoux « Cascavel » 2013, Caravinsérail (Rhône) mellemkraftig		320
Amarone, Villa Annaberta, della Valpolicella modne frugter, kakao og bær		390
Brunello di Montalcino, Sangiovese. Fyldig med lang og behagelig eftersmag.		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, procanico, grechettto og trebbiano, frisk og tør	40	195
Adobe, Chardonnay, Chile. Medium fyldig, frisk, frugtig, nøddesmag, øko	40	195
Grüner Veltliner, Lenz Moser, Østrig. Tør, frisk let krydret og frugtsødlig		260
Vouvray, på druen Chenin fra Loire, dyb smag flot længde, økologisk		320
Muscadet de Sèvre et Maine 2015, Domaine de la Pépière (Loire)		320
Bourgogne Côtes d'Auxerre 2014, Chardonnay, blød og frisk smag		360
Ørnberg "Jørgen E", Sauvignon Blanc og Ortega, frisk, let vin 70 cl		320
Ørnberg "Paulus", Solaris, fyldig og kraftig 15,5% 70 cl		360
Vejrhøj Vingård, Klipping (rosé) og Perle (mousserende)		360
Rosé		
Palo Alto, Chile, frisk og halvkraftig	40	195
Exquise Rosé, Frankrig, på druen grenache. Lige dele friskhed og afrundet frugtsmag		260
Spier, Sydafrika, Chardonnay /Pinot noir tør og kraftig		260
LaCheteau Rosé D'anjou , Garmay/Carbernet, halvsød frugtig		260
Mousserende:		
Jaume Serra, Cava af Macabeo, Xarel.lo og Parellada fra Penedès, Spanien.		195
Vouvray, på druen Chenin fra Loire, dyb smag flot længde		360
Cannard Duchêne Champagne		480

Saussignac « Tradition » 2013, Château Richard stilren Sauterneytype 50 cl.	320
Ørnberg "Mynster" meget sød, som sauterne 50 cl	320
Brændevin med vilde urter eller bær	40

