

	glas	75 cl
<b>Rødvine:</b>		
Gran Rosso, Negromaro, Primitivo, blød og fyldig	60	195
Adobe, Carmenere, Chile, økologisk ret fyldig, et lille touch eg	60	195
Chianti, økologisk: let vin men fint krydret og med kant	60	195
Gran Verosso, Puglia, Primitivo, økologisk lagret på eg, modne frugter		260
Ventoux « Cascavel » 2013, Caravinsérail (Rhône) mellemkraftig		320
Amarone, Villa Annaberta, della Valpocellea modne frugter, kakao og bær		390
Brunello di Montalcino, Sangiovese. Fyldig med lang og behagelig eftersmag.		490
Beaujolais Villages 2014, Domaine des Ronze let og frugtig		380
Burgogne Côtes d'Auxerre 2015, Pinot Noir, frugtig, rustik, let og tør		380
Burgogne, Saint-Romain « sous Roche » 20165		380
Vacqueyras 2012, Domaine La Ligière (Rhône), kraftig og krydret		390
Chateauneuf Du Pape, Clos du Roi 2014		490
Chateauneuf Du Pape, Cardinalice 2015		620
<b>Hvidvine:</b> Orvieto Classico, procanico, grechettto og trebbiano, frisk og tør	50	195
Adobe, Chardonnay, Chile. Medium fyldig, frisk, frugtig, nøddesmag, øko	50	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 2017, Ghardonnay, blød og frisk smag		380
Chablis Montée de Tonnerre 17		
Ørnberg "Jørgen ", 2016 Sauvignon Blanc og Ortega, frisk, let vin 70 cl	70	320
Ørnberg "Paulus" 2016, Solaris, fyldig og kraftig 15,5% 70 cl	80	360
Ørnberg Perle (mousserende)	80	360
<b>Rosé</b> Palo Alto, Chile, frisk og halvkraftig	50	195
Exquise Rosé, Frankrig, Grenache. Lige dele friskhed og afrundet frugtsmag		260
<b>Mousserende:</b> Cannard Duchêne Champagne (½ flaske 320)		480
Jaume Serra, Cava af Macabeo, Xarel.lo og Parellada fra Penedès, Spanien.		195
Vouvray, på druen Chenin fra Loire, dyb smag flot længde		360