



Mousserende

Champagne, Henri Giraud l'Esprit, brut 678,-
Champagne, Nicolas Feuillatte, reserve 140,-/658,-
Cava Cordorniu 1551, brut 85,-/388,-
Cremant de Bourgogne, Alber Sounit, brut 448,-

Rosé

iove, Umberto Cesari, Sangiovese/Merlot, Italien 378,-
Montgravet, Pinot Noir Rosé, Frankrig 400,-

Hvidvin

Domaine Bouchié Chatellier, Pouilly-Fumé, Loire 568,-
Famille Hugel, Riesling, Frankrig 398,-
Famille Hugel, Gewürztraminer, Estate 498,-
Schwedhelm, Muller-Thurgau. Tyskland 398,-
Månedens/dagens hvidvin 298,-

Rødvin

Elegance 43,06 nord, Pinot Noir Frankrig 348,-
Marziano Abbona Langhe Barbera, Italien 418,-
Weingut Heitlinger, Pinot Noir, Tyskland 398,-
Bodegas Tempore, Tempranillo Aragon 2019 498,-
Kelleris Vingaard, Utopia, My taste 528,-
Månedens/Dagens rødvin 298,-

Dessertvin

Château Les Arroucats, Sainte-Croix-du-Mont, Frankrig 448,-
Acquesi, Brachetto, Piemonte, Italien 428,-
Warre's LBV 2008 700,-
Warre's Den Kongelige Livgarde 548,-

Vi tilbyder altid en vinmenu 3 glas til 295,-
Samt vine på glas.
Spørg din tjener om aftenens aktuelle glas vin