

CHAMPAGNE	Glas	Flaske
Reserve Exclusive - Brut, Nicolas Feuillatte		
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> <i>Chouilly, Champagne, Frankrig</i>	135,-	795,-
Reserve Exclusive - Brut- Demi Sec, Nicolas Feuillatte		
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> <i>Chouilly, Champagne, Frankrig</i>	145,-	850,-
Reserve Exclusive - Brut - Rosé, Nicolas Feuillatte		
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> <i>Chouilly, Champagne, Frankrig</i>	160,-	995,-
2014 Blanc de Blancs - Collection Brut, Nicolas Feuillatte		
<i>Chardonnay</i> <i>Chouilly, Champagne, Frankrig</i>		995,-
2008, Palmes d'Or Vintage, Nicolas Feuillatte		
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i> <i>Chouilly, Champagne, Frankrig</i>		1.750,-
Special Cuvée, Bollinger		
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> <i>Champagne, Frankrig</i>		995,-
Blanc de Blancs - Brut, Ruinart		
<i>Chardonnay</i> <i>Reims, Champagne, Frankrig</i>		1.850,-
Rose - Brut, Ruinart		
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i> <i>Reims, Champagne, Frankrig</i>		1.850,-
MV15, Grand Cru - Fût de Chêne, Henri Giraud		
<i>Pinot Noir, Chardonnay,</i> <i>Aÿ, Champagne, Frankrig</i>		2.695,-
Grande Cuvée, 169rd Edition, Krug		
<i>Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier</i> <i>Champagne, Frankrig</i>		3.800,-
2013 Belle Epoque - Brut, Perrier-Jouët		
<i>Chardonnay</i> <i>Champagne, Frankrig</i>		2.700,-
2009, Dom Perignon - Magnum, Moët & Chandon		
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i> <i>Champagne, Frankrig</i>		8.500,-

HVIDVIN	Glas	Flaske
2020, Vieilles Vignes, Domaine Albert Sounit		
<i>Aligoté</i>		
<i>Côte Chalonnaise, Bourgogne, Frankrig</i>	85,-	395,-
2019, Clos de la Perrières, Domaine Clos du Moulin aux Moines		
<i>Chardonnay</i>		
<i>Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig</i>	145,-	650,-
2018, Chablis I. Cru - Fourchaume, Maison Louis Jadot		
<i>Chardonnay</i>		
<i>Chablis, Bourgogne, Frankrig</i>	175,-	795,-
2019, Chassagne-Montrachet I. Cru - Morgeot - Clos de la Chapelle Blanc - Monopole, Maison Louis Jadot		
<i>Chardonnay</i>		
<i>Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig</i>	425,-	1.875,-
2018, Corton-Charlemagne - Grand Cru, Maison Louis Jadot		
<i>Chardonnay</i>		
<i>Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig</i>	735,-	3.500,-
2019, Pernand-Vergelesses - Les Combottes, Maison Louis Jadot		
<i>Chardonnay</i>		
<i>Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig</i>	175,-	795,-
2018, Gewürztraminer - Classic, Famille Hugel		
<i>Gewurztraminer</i>		
<i>Alsace, Frankrig</i>	95,-	395,-
2021, Riesling - Classic, Famille Hugel		
<i>Riesling</i>		
<i>Alsace, Frankrig</i>	95,-	395,-
2020, Pinot Blanc - Cuvée les Amours, Famille Hugel		
<i>Pinot Blanc & Auxerrois</i>		
<i>Alsace, Frankrig</i>	75,-	350,-
2015, Pinot Gris - Grossi Laüe, Famille Hugel		
<i>Pinot Gris</i>		
<i>Alsace, Frankrig</i>	200,-	895,-
2021, Domaine Roc de L' Abbaye, Florian Mollet, Sancerre		
<i>Sauvignon Blanc</i>		
<i>Loire, Frankrig</i>	150,-	695,-
2020, Pouilly-Fumé - Fines Caillottes, Jean Pabiot		
<i>Sauvignon Blanc</i>		
<i>Loire, Frankrig</i>	100,-	460,-

HVIDVIN	Glas	Flaske
2020, Elegance 43.06 Nord, Les Domaines St. Auriol		
<i>Chardonnay</i>		
<i>Vin de Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon, Frankrig</i>	75,-	325,-
2020, Pemo, The Wine People		
<i>Pecorino</i>		
<i>Abruzzo, Italien</i>	75,-	325,-
2020, I Sistri, Fèlsina Berardenga		
<i>Chardonnay</i>		
<i>Chianti, Toscana, Italien</i>	105,-	475,-
2019, Hands of time, Stag's Leap Wine Cellars		
<i>Chardonnay</i>		
<i>Napa Valley, Californien, USA</i>	110,-	525,-
2019, Chardonnay, Cloudy Bay		
<i>Chardonnay</i>		
<i>Marlborough, New Zealand</i>		750,-
2020, Sauvignon Blanc, Cloudy Bay		
<i>Sauvignon Blanc</i>		
<i>Marlborough, New Zealand</i>		725,-
2021, Von Unserm -Trocken, Balthasar Röss		
<i>Riesling</i>		
<i>Rheingau, Tyskland</i>		350,-
2021 Smaragd, Domäne Wachau		
<i>Grüner Veltliner</i>		
<i>Wachau, Østrig</i>	100,-	450,-
2020, Smaragd - Achleiten, Domäne Wachau		
<i>Riesling</i>		
<i>Wachau, Østrig</i>	155,-	695,-
ROSÉVINE	Glas	Flaske
2020, Cuvée Symphonie Rosé - Cru Classé, Château Sainte Marguerite		
<i>Cinsault, Grenache</i>		
<i>Provence, Frankrig</i>		575,-
2021, Maison Louis Jadot, Coteaux Bourguignons Rosé		
<i>Pinot Noir</i>		
<i>Bourgogne, Frankrig</i>	95,-	450,-

RØDVIN	Glas	Flaske
2016, Grand Cru, Bordeaux, Château du Vieux Guinot		
<i>Merlot, Cabernet Franc</i> <i>Saint-Émilion, Bordeaux, Frankrig</i>	115,-	495,-
2020, La Ciboise Rouge, M. Chapoutier		
<i>Grenache, Syrah</i> <i>Luberon, Côtes du Rhône Villages,</i> <i>Frankrig</i>	75,-	325,-
2018, Châteauneuf-du-Pape, Château la Nerthe		
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault</i> <i>Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrig</i>	215,-	925,-
2017, 3. Grand Cru Classé, Château Palmer		
<i>Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot</i> <i>Margaux, Bordeaux, Frankrig</i>	1.500,-	6.000,-
2020, Gevrey - Chambertin, Domaine Henri Magnien		
<i>Pinot Noir</i> <i>Côte de Nuits, Bourgogne, Frankrig</i>	260,-	1095,-
2020 Fleurie - Pongereau, Maison Louis Jadot		
<i>Gamay</i> <i>Beaujolais, Frankrig</i>	105,-	475,-
2018, Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Tommasi		
<i>Corvina, Rondinella, Molinara.</i> <i>Veneto, Italien</i>	105,-	475,-
2017, Brunello di Montalcino, Verbena		
<i>Sangiovese</i> <i>Montalcino, Toscana, Italien</i>	185,-	795,-
2019, Toscana, Superiore, Castello di Bolgheri		
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet</i> <i>Franc, Petit Verdot</i> <i>Bolgheri, Toscana, Italien</i>	295,-	1275,-
2018, Chianti Colli Senesi Riserva, Castello di Farnetella		
<i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> <i>Chianti, Toscana, Italien</i>	85,-	400,-
2018, Barolo, Marziano Abbona		
<i>Nebbiolo</i> <i>Piemonte, Italien</i>	185,-	795,-
2019, Barbera d'Alba - Zio Nanado, Rivetto		
<i>Barbera</i> <i>Barolo, Piemonte, Italien</i>	125,-	525,-

RØDVIN	Glas	Flaske
2018, Barrera de Sol, Sierra de Gredos, Rico Nuevo		
<i>Garnacha</i> <i>Cebreros, Spanien</i>	150,-	650,-
2019, Eclipse - Old Vine Zinfandel		
<i>Zinfandel</i> <i>Lodi, Californien, USA</i>	80,-	350,-
2018, 337 Cabernet Sauvignon, Noble Vines Collection		
<i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Lodi, Californien, USA</i>		395,-
2018, Opus One		
<i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Napa valley, Californien, USA</i>	1.600,-	7.800,-
2019, Syrah, Chateau Ste. Michelle		
<i>Syrah, Grenache, Mouvedre, Cinsault,</i> <i>Viognier</i> <i>Columbia Valley, Washington State, USA</i>	85,-	395,-
2019, Weingut Heitlinger, Pinot Noir Reserve		
<i>Pinot noir</i> <i>Barden, Tyskland</i>	110,-	450,-
2018, Portrait - Barossa Shiraz, Peter Lehmann		
<i>Shiraz</i> <i>Barossa Valley, Australien</i>		375,-
2015, Portrait - Stonewell - Shiraz, Peter Lehmann		
<i>Shiraz</i> <i>Barossa Valley, Australien</i>	225,-	995,-
2020, Estate Wine - Malbec, Finca Sopenia		
<i>Malbec</i> <i>Tupungato, Argentina</i>	80,-	375,-
2018 Pinotage - Reserve, Beyerskloof		
<i>Pinotage</i> <i>Stellenbosch, Sydafrika</i>	120,-	495,-

DESSERTVIN	Glas	Flaske
------------	------	--------

2006, 1. Cru Classé, Château D'Yquem

Semillon, Sauvignon Blanc

Sauternes, Bordeaux, Frankrig 1.150,- 7.500,-

2019, Château Du Mayne

Semillon, Sauvignon Blanc

Sauternes, Bordeaux, Frankrig 85,- 450,-

2014, Gewürztraminer - Vendanges Tardives, Famille Hugel

Gewurztraminer

Alsace, Frankrig 160,- (37,5 cl.) 625,-

2012, Banyuls, M. Chapoutier

Grenache

Côtes de Roussillon, Languedoc-Roussillon, Frankrig 70,- (50 cl.) 325,-

Dulce de Moscatel, Sol de Reymos

Muscat

Valencia, Spanien 50,- (50 cl.) 195,-

PORTVIN	Glas	Flaske
---------	------	--------

2008, Late Bottled Vintage, Warre's

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta

Barroca, Tinta Roriz & Tinto Cão.

Douro, Portugal 105,- 595,-

SHERRY	Glas	Flaske
--------	------	--------

Solera Superior - Rare Cream, Lustau

Palomino Fino, Pedro Ximenez

Jerez, Spanien 105,- 595,-

MOUSSERENDE	Glas	Flaske
-------------	------	--------

Asti - Spumante, Acquesi

Moscato

Piemonte, Italien 325,-

Brachetto, Acquesi

Brachetto

Piemonte, Italien 325,-

ØL

Carlsberg Pilsner 4,6%*Danmarks pilsner, serveret fra fad**Carlsberg, Danmark* (40cl.) 55,-

Tuborg Classic 4,6%*Tuborgs klassiske pilsner, serveret fra fad**Tuborg, Danmark* (40cl.) 55,-

1664 Blanc 5%*Frisk sød og syrlig med herlig duft af citrus.**Kronenbourg, Frankrig* (55cl.) 55,-

Double Ambrée 6,6%*Fyldig ale med sødmefuld & maltet smag.**Grimbergen, Belgien* (40cl.) 70,-

Blonde 6,7%*Gyldenblond øl med rund og sødmefuld, smag.**Grimbergen, Beligen* (55cl.) 55,-

Jacobsen Yakima IPA 6,5%.*Orangegylden Westcoast Indian Pale Ale,**Jacobsen, Danmark* (40cl.) 70,-

ALKOHOLFRI VIN	Glas	Flaske
Just O Sparkling		
<i>Blanding af tyske vindruesorter Mosel, Tyskland</i>	40,-	185,-
Removed, Chardonnay		
<i>Chardonnay Mosel, Tyskland</i>	40,-	185,-
Removed Cabernet		
<i>Cabernet Sauvignon Mosel, Tyskland</i>	40,-	185,-

ALKOHOLFRI ØL		Flaske
Special Effects, Brooklyn Brewery 0,4%		
<i>Stor humlekarakter og god efterbitterhed Brooklyn, New York, USA</i>	(55cl.)	55,-
1664 Blanc - Alcohol Free, Kronenbourg		
<i>Frisk sød og syrlig med herlig duft af citrus. Kronenbourg, Frankrig</i>	(55cl.)	55,-

LÆSKEDRIK		Flaske
Coca Cola	(25cl.)	38,-
Coca Cola Zero	(25cl.)	38,-
Sprite	(25cl.)	38,-
Fanta	(25cl.)	38,-
Schweppes Lemon	(25cl.)	38,-
Rebæl Iste m. Fersken & Verbena	(25cl.)	48,-
Rebæl Lemonade m. Citron & Ingefær	(25cl.)	48,-
Rebæl Lemonade m. Hyldeblomst & Mynte	(25cl.)	48,-
Rebæl Rabarbermost m. Vanilje & Roser	(25cl.)	48,-
Gosling's Ginger Beer	(55cl.)	45,-
The London Essence Co.: Indian Tonic Water	(20cl.)	45,-
The London Essence Co.: Pink Grapefruit & rosemary tonic	(20cl.)	45,-

GRAND HOTEL BLEND LOCAL ROAST BY KAFFE LARS

Kaffeblanding fra Brasilien, Colombia og Uganda.

Ristet efter italiensk tradition til gavn for både smag og crema.

Espresso

Stærk kaffe tilberedt under 9 bar.

32,-

Americano

Espresso tilføjet varmt vand.

32,-

Espresso Macchiato

Espresso kaffe med en plet mælk

34,-

Cortado

Lige dele Espressokaffe, steamet og varm mælk.

38,-

Cappuccino

1/3 Espressokaffe og 2/3 varm mælk

49,-

Cafe latte

1/4 Espressokaffe og 3/4 varm mælk

49,-

Stempelkaffe - per person:

Kaffe som tilsigtet af Mayer og Delforge

48,-

ETIOPIEN SIDAMO LOCAL ROAST BY KAFFE LARS

Mellemristet med meget fyldig, blød og syrlig smag. Kraftig sød aroma og noter af chokolade samt eftersmag af blomster.

Drip Kettle

Optimal pour over brygning ved bordet på Hario V60

85,-

PAPUA NY GUINEA SIGRI LOCAL ROAST BY KAFFE LARS

Kaffen har en kraftig sødlig aroma og noter af chokolade.

Kaffen har stamtavle fra Jamaica bjerget "Blue Mountain"

Drip Kettle

Optimal pour over brygning ved bordet på Hario V60

85,-

CHAPLON TEA

Højkvalitets the, dyrket på Sri Lanka efter bæredygtige og økologiske principper. Uden kunstig aroma eller smagsstoffer.

Earl Grey - per person:

Sort Ceylon tea med bergamotolie og Jasmin.

38,-

Bjerg tea - per person:

Grøn og sort tea med blomster og eksotiske frugter.

38,-

Kvæde tea - per person:

Sort og grøn tea med kvæde

38,-

Tivoli tea - per person:

Grøn og hvid tea med jordbær og jasmin.

38,-
