

# Rosévin

	Glas	Flaske
<b>Tempranillo, Spanien</b>	55,-	255,-
Frugtig elegant rosé med hint af blomster. Passer især til fisk samt lyst kød.		



# Hvidvin

	Glas	Flaske
<b>Chardonnay, Spanien</b>	55,-	255,-
Halvtør fyldig hvidvin . Passer godt til fisk & fjerkræ		
<b>Pinot Grigio, Italien</b>	65,-	300,-
Frisk & sprød vin med toner af abrikos & hyldeblomst. Passer godt til let krydret mad.		
<b>Garganega, Italien</b>	65,-	325,-
Blomstrende fyldig hvidvin med hint af honning. Passer især til vildt, fisk & rødt kød.		

	Glas	Flaske
<b>Sauvignon, Sydafrika</b>	70,-	355,-
Halvtør hvidvin med eftersmag af fersken & tropiske frugter. Passer især til fisk & fjerkræ.		
<b>Riesling, Frankrig</b>	75,-	375,-
Halvtør frisk hvidvin med hint af grapefrugt. Passer især til let krydret mad samt fisk		

# Rødvin

	Glas	Flaske
<b>Syrah, Spanien</b>	55,-	255,-
Mild rødvin med en let krydret eftersmag. Passer især til fisk & lyst kød		
<b>Pinot Noir, Italien</b>	60,-	300,-
Blød vin med et strejf af vanilje. Passer især til let krydret mad samt fisk.		
<b>Malbec, Argentina</b>	65,-	325,-
Intens & let krydret vin med hints af tørrede frugter. Passer især til rødt kød samt modne oste.		

	Glas	Flaske
<b>Zinfandel, Californien</b>	70,-	335,-
Frugtig vin med toner af mørkebær samt chokolade. Anbefales til fjerkræ & rødt kød.		
<b>Ripasso, Italien</b>		425,-
Halvtør & fyldig vin med toner af kirsebær & tørrede frugter, anbefales til krydret mad samt rødt kød.		
<b>Amarone, Italien</b>		495,-
Fyldig & krydret smag med en fyldig undertone. Anbefales til rødt kød samt modne oste.		

# Kaffe



## Kaffe:

Filter kaffe	30,-
Kande kaffe	80,-
Cacao med flødeskum	40,-
Espresso	25,-
Cappuccino	35,-
Café Latte	40,-
The	30,-

## Alkoholisk kaffe:

Irish coffee	55,-
Baileys caffee	55,-
Lumumba	60,-

## "En lille en til kaffen" 2 cl.:

Baileys	25,-
Cognac	25,-
Whisky	25,-
Hr. Skov snaps	30,-
Taylors Portvin	30,-

# Lørdag: Live-cooking buffet

18.00-21.00

Hver lørdag aften året rundt

Jeden Samstag

Every Saturday all year



245,-



0-2 år gratis  
3-7 år 120,-  
8-12 år 160,-

**Oplev vores Live Cooking, hvor vi tilbereder maden frisk lige foran dig.**

Ud over live-cooking finder du blandt andet: Røgvarer, delikatesser, kartofler, grøntsager, skaldyr, tapas-desserter, suppe, pålæg, salater mm.

**Erleben Sie Unser Live cooking, bei dem wir ihr Essen vor Ihnen zubereiten**

Was es noch gibt beim Live-cooking Buffet: Geräucherte Produkte, Delikatessen, Kartoffeln, Gemüse, Meeresfrüchte, Tapas-Desserts, Suppen, Aufschnitt, Salate usw.

**Experience our Live cooking where we will cook your food right in front of you**

In addition to live cooking, you will find: Smokede products, delicacies, potatoes, vegetables, seafood, tapas desserts, soup, cold cuts, salads etc.

# Søndag: Frokost buffet

155,-

0-2 år gratis  
3-7 år 75,-  
8-12 år 105,-



**Stor frokost buffet med fisk, kød og delikatesser**

På buffeten finder du sild, pålæg, oste, delikatesser, lune retter, fiskefilet & små desserter

**Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Fisch, Fleisch und andere Köstlichkeiten**

Auf dem Buffet finden Sie Hering, Aufschnitt, Käse, Delikatessen, warme Gerichte, Fischfilets und kleine Desserts

**Large breakfast buffet with fish, meat and delicacies**

.At the buffet you will find herring, cold cuts, cheeses, delicacies, warm dishes, fish fillets & small desserts