



DET MEXICANSKE  
BØFHUS

*Det Mexicanske Bøfhus er en hyggelig restaurant med en helt unik og autentisk mexicansk atmosfære.*

*Vi lægger vægt på, at et besøg i restauranten ikke bare er et spørgsmål om spændende og velsmagende mad - det skal altid være en ægte mexicansk oplevelse at besøge Det Mexicanske Bøfhus.*

*Alle vore retter er tilberedt af friske og sunde råvarer uden kompromis med kvaliteten. Vores kokke laver den mexicanske mad fra bunden, som du f.eks. kan nyde med en mexicansk øl eller et glas god rødvin.*



**Følg os på Facebook!**

**BEST SELECTION<sup>AS</sup>**  
-en velgæst

## 3 retters menuer

### Menu 1

#### Røget laksesalat

Serveres med pesto, mix salat og parmesan ost serveres i dybstegt tortilla skål.

#### Whisky bøf af oksefilet

Serveres med whisky sauce, steak kartofler og grøntsagswok.

#### Nøddekurv med is

Serveres med chokoladesauce, flødeskum og frugt.

**Pris 329,-**

### Menu 2

#### Fylt tacoskål med guacamole og kylling

Serveres med blandet salat.

#### Peberbøf af oksemørbrad

Serveres med valgfri sauce, steak kartofler og grøntsagswok.

#### Chokolade fondant

Serveres med is og frugt.

**Pris 339,-**

*Hovedretterne kan ikke ændres. Ved ændring af forret eller dessert tillægges 29,-*

## Ribeye

### 300 gr. Ribeye

Ribeye er skåret fra det øverste stykke af oksefileten. Denne sidder oppe ved koens nakke, og er noget af det mest velsmagende kød med god fedtmorering.

Serveres med pommes rösti, garniture og valgfri sauce.

**Pris 289,-**



# Forretter

## 1. Mexicansk Tomatsuppe 62,-

Serveres med varme hvedemelstortillas.

## 2. Quesadilla 69,-

Stor grillet hvedemelstortilla fyldt med kylling og ost. Serveres med creme fraiche og salsa.

## 3. TEX-MEX 74,-

Sprøde buffalo wings, spareribs og tex-peppers (krydret sprød jalapeños-peber fyldt med cheddarost). Serveres med BBQ sauce.

## 4. Chicken Nachos - 6. stk. 62,-

Sprøde nachos chips dækket med stykker af marineret kyllingfilet og gratineret ost. Serveres med salat, guacamole, creme fraiche og salsa.

## 5. Rejecocktail 69,-

Med rød dressing, salat og 2 stk. hvedemelstortillas.

## 6. Chili Rejer 74,-

Rejer marineret i hvidløg og cajunsauce. Serveres på varmt og sprødt brød.

## 7. Nachos Supreme Uden kylling 85,- Med kylling 99,-

Ovnbagt sprøde ostegratineret chips. Serveres med tomat, hvidløgsfed, oliven, jalapeños, guacamole, creme fraiche og salsa.

## 8. Snack Kurv 72,-

2. stk krydret sprød jalapeños-peber fyldt med cheddarost, 2 stk. paneret gyldenbrune løgringe og 2 stk. paneret mozaralla-sticks. Hele herligheden serveres med BBQ sauce.

## 9. Stegte Kæmperejer 92,-

Stegt i hvidløg, peberfrugt, løg, champignon og tomat. Serveres med salat og hvedemelstortillas.

## 10. Hvidløgsbrød med ost 67,-

Lækkert, varmt og sprødt brød med smag af hvidløg og gratineret ost.

**Forretterne serveres ikke alene, men kan laves som en hovedret, hvor der påregnes yderligere 37,-.**

# Grill Menu

## 11. Flamingo Steak 200g 199,- 400g 299,-

Oksefilet & kyllingefilet serveres med bearnaise el. mexicansk sauce.

## 12. Cajun Steak 🍴 200g 199,- 300g 259,-

Udskåret af mør oksefilet. Serveres med jalapeños og cajunsauce.

## 13. Sombrero Steak 200g 219,- 300g 275,-

Grillet oksefilet med fløde-poblano sauce. Serveres med salat, tortillas, guacamole, creme fraiche, jalapeños, cheddarost og salsa. Serveres UDEN kartofler.

## 14. Ranchero Steak 200g 205,- 300g 267,-

Oksefilet stegt i vores specielle hvidløgswoorcestershire sauce. Serveres med champignonsauce.

## 15. Plankebøf af filet 200g 239,- 300g 289,-

Mør oksefilet på planke med krydret kartoffelmos, ost og hvidløgs smør el. alm. smør. Hertil bearnaise eller champignonsauce.

## 16. Pollo Picante 200g 179,- 300g 229,-

2 stk. marineret og grillet kyllingefileter. Serveres med bearnaise el. mexicansk sauce.

## 17. Plankebøf af oksemørbrad 200g 269,- 300g 339,-

Saftig oksemørbrad på planke med krydret kartoffelmos, ost, hvidløgs smør el. alm. smør. Hertil bearnaise eller champignonsauce.

## 18. Djævløbøf 🍴 200g 205,- 300g 262,-

For stærke ganer. Udskåret af mør oksefilet. Serveres med jalapeños og chili chipotlesauce.

## 19. Engelsk Bøf 200g 199,-

Mør bøf af oksefilet. Serveres med bearnaisesauce.

### Ekstra Sauce 17,-

Vælg mellem BBQ, mexicansk, cajun, peber, bearnaise, chili chipotle, champignon, cognac, poblano eller hvidløg.

Oksefilet/mørbrad bøffer serveres med bagt eller steak kartofler og grøntsagswok.

Retter markeret med 🍴 er stærke!

# Grill Menu

**20. Diane Bøf** 200g **205,-** 300g **267,-**

Oksefilet stegt i vores specielle hvidløgswochesterhire sauce. Serveres med cognac sauce.

**21. Peberbøf** 🌶️ 200g **205,-** 300g **267,-**

Oksefilet marineret i vores fem-peber krydderiblanding. Serveres med pebersauce.

**22. Hvidløgsbøf** 200g **205,-** 300g **267,-**

Mør bøf af oksefilet med hvidløgspure. Serveres med hvidløgsfed og hvidløgsauce af ristet hvidløg.

**23. Grillede Kæmperejer** **179,-**

Kæmperejer grillet i hvidløgsolie. Serveres med sød chilisaucе og ris. Rejerne er ikke pillet og serveres uden kartofler.

**24. Laksefilet** **215,-**

Med avocado, løg, peberfrugter, champignon, parmesanost. Serveres med ris, grillede tomater og flødecitrønsauce. Serveres uden kartofler.

**25. Mørbrad** 200g **247,-** 300g **317,-**

2 stk. saftig oksemørbrad. Serveres med bearnaise el. champignonsauce.

**26. Tournedos** 200g **257,-** 300g **335,-**

2 stk. saftige oksemørbrad med bacon. Serveres med bearnaise el. champignonsauce.

**27. BBQ Spareribs** 600g **189,-** 1200g **259,-**

En herlig oplevelse af BBQ glaserede ribs, toppet med peberfrugt.

**Ekstra Sauce 17,-**

Vælg mellem BBQ, mexicansk, cajun, peber, bearnaise, chili chipotle, champignon, cognac, poblano eller hvidløg.

Oksefilet/mørbrad bøffer serveres med bagt eller steak kartofler og grøntsagswok.

Retter markeret med 🌶️ er stærke!

# Big Bang Bøffer

**28. Big Bang I** 300g **262,-** 400g **327,-** 500g **389,-**

Mør oksefilet serveres med sprød bacon og hvidløgs-smør el. alm. smør. Kan bestilles op til 1000 gr. - spørg efter prisen.

**29. Big Bang II** 400g **389,-** 500g **455,-** 600g **522,-**

Saftig oksemørbrad serveres med sprød bacon og hvidløgs-smør el. alm. smør. Kan bestilles op til 1000 gr. - spørg efter prisen.

**30. Plankebøf af filet** **400g 369,-**

Mør oksefilet på planke med krydret kartoffelmos, ost og hvidløgs-smør el. alm. smør.

**31. Plankebøf af mørbrad** **400g 419,-**

Saftig oksemørbrad på planke med krydret kartoffelmos, ost og hvidløgs-smør el. alm. smør.

**32. Grill Mix** **400g 339,-**

100 gr. af hver: Oksefilet, oksemørbrad, kyllingefilet og spareribs. Serveres med sprød bacon og hvidløgs-smør el. alm. smør.

**Ekstra Sauce 17,-**

Vælg mellem BBQ, mexicansk, cajun, peber, bearnaise, chili chipotle, champignon, cognac, poblano eller hvidløg.

Oksefilet/mørbrad bøffer serveres med bagt eller steak kartofler, grøntsagswok og valfri sauce.

# Fajitas

## 41. Fajita Originale 189,-

Strimler af marineret kylling og oksekød sauteret i vores mexicanske sauce. Serveres på en sydende varm jernpande. Hertil fintskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og 4 stk. varme hvedemelstortillas.

Kan også bestilles kun med kylling el. oksekød.

## 42. Fajita Camarones (Reje) 199,-


Rejer sauteret med peberfrugter, løg og koriander. Serveres i en sydende varm mexicansk lerskål. Hertil fintskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og 4 stk. varme hvedemelstortillas.

## 43. Fajita Vegetar 169,-

Dagens grøntsager serveres på sydende varm jernpande. Hertil fintskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og 4 stk. varme hvedemelstortillas.

## 44. Puntas de Filete a la Mexicana 192,-

Oksekødsstrimler sauteret i chili chipotle sauce med friske tomater og champignon. Serveres på en sydende varm jernpande. Hertil fintskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og 4. stk varme hvedemelstortillas.

Retter markeret med  er stærke!

# Enchiladas

## 45. Enchiladas Rojas 169,-

To små hvedemelstortillas fyldt med stærkt krydret oksekød, gratineret med ost. Serveres med chili chipotle og creme fraiche.

## 46. Enchiladas de Pollo 165,-

To små hvedemelstortillas fyldt med krydret kyllingefilet stykker, gratineret med ost og mild mexicansksauce. Serveres med creme fraiche.


## 47. Kombi Enchiladas 167,-

To små hvedemelstortillas fyldt med krydret oksekød og kyllingefilet stykker, gratineret med ost. Serveres med mexicansk sauce og creme fraiche.

## 48. Reje Enchiladas 175,-

To små hvedemelstortillas fyldt med marineret og sauteret rejer, gratineret med ost. Serveres med mexicansk sauce og creme fraiche.

Alle retter serveres med grøntsagswok og ris.

Retter markeret med  er stærke!

# Burritos og Chimichangas

## 49. Bøf Burritos 177,-

Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, oksekød sauteret med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

## 50. Kyllinge Burritos 172,-

Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, kylling sauteret med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

## 51. Kombi Burritos 175,-

Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, oksekød og kylling sauteret med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

## 52. Vegetar Burritos 162,-

Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, dagens grøntsager og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

## 53. Reje Burritos 179,-

Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, sauteret rejer med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

## 54. Bøf Chimichanga 172,-

Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret oksekød og gratineret ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole og creme fraiche.

## 55. Kyllinge Chimichanga 165,-

Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret kylling og gratineret ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole og creme fraiche.

## 56. Kombi Chimichanga 167,-

Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret oksekød og kylling, gratineret med ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole og creme fraiche.

Alle retter serveres med grøntsagswok og ris.

# Especiales

## 60. Pollo Monterey 199,-

Grillede kyllingefilet strimler og rejer sauteret i gryde med tequila, løg, hvidløg, persille og vores con queso (krydret ostesauce) samt sprøde bacon stykker. Hertil finskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og varme hvedemelstortillas.

Ekstra tilberedningstid skal påregnes.

## 61. Gringos Gryde 199,-

En kombination af kyllinge- og oksekøds strimler sauteret i gryde med tequila, løg og hvidløg samt vores con queso (krydret ostesauce). Serveres i en sydende varm mexicansk lerskål. Hertil finskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og varme hvedemelstortillas.

Ekstra tilberedningstid skal påregnes.

## 62. Carne Asado 🍷 192,-

Marineret oksefilet strimler smørstegt på pande med løg og peberfrugter, sauteret i chili chipotle. Serveres i sydende varm mexicansk lerskål. Hertil finskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og varme hvedemelstortillas.

## 63. Taco Fiesta 189,-

Grillet kylling og oksekød i strimler. Sprøde og varme tacos, serveres med salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost og grøntsager.

Kan også bestilles kun med kylling eller oksekød.

## 64. Taco Salat 172,-

Krydret okse- og kyllingestrimler stegt med tomat, peberfrugter og champignon, gratineret med ost. Serveres med salat, jalapeños, guacamole, creme fraiche, peberfrugter, salsa og tortillachips.

## 65. Tortilla Wrap 169,-

Grillet okse- og kyllingestimler med iceberg salat, champignon, rødløg, peberfrugter og cajun sauce. Pakket i stor hvedemelstortilla og serveres med dagens garniture.

Retter markeret med 🍷 er stærke!

## Børnemenü

**80. Burger** 69,-

Med ost, bacon, salat og steak kartofler. Serveres med ketchup.

**81. Frikadeller** 69,-

Traditionelle frikadeller med salat, steak kartofler og bearnaisesauce.

**82. Nino Burritos** 69,-

Hvedemelstortilla fyldt med en kombination af sauteret oksekød og kyllingestykker, gratineret med ost. Serveres med BBQ sauce, guacamole og creme fraiche samt ris.

**83. Fiskefilet** 69,-

1 stk. fiskefilet serveres med steak kartofler og remoulade.

**84. Grillet Kyllingefilet** 89,-

Ca. 120 gr. kyllingefilet serveres med salat, steak kartofler og bearnaisesauce.

**85. Børne Chimichanga** 69,-

Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret oksekød og kyllingestykker, gratineret med ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole, creme fraiche og ris.

**86. Saftig Oksefilet** 99,-

Ca. 100 gr. oksefilet. Serveres med salat, steak kartofler og bearnaisesauce.

**87. Nuggets** 69,-

5 stk. nuggets serveres med steak kartofler og remoulade.

**88. Spareribs** 79,-

Serveres med steak kartofler og BBQ sauce.

**89. Børneis** 49,-

Vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce.

Gælder kun for børn under 12 år.

## Dessert

**90. Bananasplit** 69,-

Bananasplit med vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frugt.

**91. Belgisk vaffel** 69,-

Vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frugt.

**92. Is i glas** 59,-

3 kugler is, chokoladesauce og flødeskum. Serveres med frugt.

**93. Pandekage med is** 69,-

Vaniljeis, chokoladesauce og flødeskum. Serveres med frugt.

**94. Mix dessert** 159,-

1 stk. belgisk vaffel, banan og pandekage. Serveres med vaniljeis, chokoladesauce, flødeskum og frugt.

Nok til 2-4 personer.

## Kaffe

<b>118. Irsk kaffe</b>	<b>69,-</b>
Med whisky.	
<b>119. Mexicansk kaffe</b>	<b>69,-</b>
Med kahlua og tequila.	
<b>120. Varm lumumba</b>	<b>69,-</b>
Med cognac.	
<b>121. Varm chokolade</b>	<b>37,-</b>
Med flødeskum og drys.	
<b>122. Varm is kakao</b>	<b>49,-</b>
Med vaniljeis.	
<b>123. Kaffe</b>	<b>29,-</b>
<b>124. The</b>	<b>25,-</b>
<b>125. Café Latte</b>	<b>45,-</b>
<b>Sirup</b>	<b>+5,-</b>
<b>126. Cappuccino</b>	<b>43,-</b>

## Drikkevarer

<b>140. Sodavand</b>	<b>0,3 cl. 35,- 0,5 cl. 49,- 0,75 cl. 62,-</b>
Pepsi, Pepsi Max, Lemon, Orange, Faxe Kondi, danskvand.	
<b>141. Juice</b>	<b>0,3 cl. 35,- 0,5 cl. 49,- 0,75 cl. 62,-</b>
Æblejuice, appelsinjuice og hyldeblomst	
<b>143. Royal Classic</b>	<b>0,3 cl. 41,- 0,5 cl. 56,- 0,75 cl. 68,-</b>
<b>144. Heineken</b>	<b>0,3 cl. 41,- 0,5 cl. 56,- 0,75 cl. 68,-</b>
<b>146. Glas isvand</b>	<b>19,-</b>
<b>147. Kande isvand</b>	<b>35,-</b>

Special ølkort -  
spørg tjeneren



# Vinkort

DET MEXICANSKE  
BØF HUS



# Velkomst & hvidvin

## START MIDDAGEN MED ET SKØNT GLAS BOBLER...

### **Viberti, Moscato d'Asti (Sød)**

#### **Italien**

100% Moscato. En elegant mousserende vin med en lys gul farve, fine bobler og frisk duft af fersken og hvide blomster. Fyldig, sød og velafbalanceret frugtsmag samt behagelig eftersmag.

**Glas** 325,-  
79,-



## HUSETS HVIDVIN

### **Los Tilos**

#### **Sauvignon Blanc (Halvtør)**

#### **Chile**

Vinen er produceret af 100% Sauvignon Blanc druer og har udelukkende været lagret på ståltanke. De fornemme druer fra Central Valley og den kolde gæringstemperatur giver vinen en smuk farve og samtidig resulterer vinen i friske og liflige egenskaber i en frisk, lang og vedvarende smag. Den har en kompleks duft af grapefrugt, nektariner og fersken samt en frisk og stimulerende krydret eftersmag.

**½ fl.** 235,-  
**Glas** 142,-  
69,-



## RESTAURANTEN ANBEFALER

### **Aldeya, Chardonnay (Tør)**

#### **Spanien**

100% Chardonnay. En velafbalanceret hvidvin med en klar gulgrøn farve og intens duft af citrus, hvide frugter, grønne æbler, pærer og grapefrugt. Smagen er frisk og sprød med god fylde og velafrundet syreindhold samt en blid og behagelig eftersmag.

**Glas** 299,-



### **Palmberg, Riesling Spätlese (Sød)**

#### **Tyskland**

100% Riesling. En frisk hvidvin med en flot gyldengul farve med et grønligt skær samt frugtig duft af æble, grapefrugt og abrikos. Smagen er sødlig, blød og behagelig med noter af eksotiske frugter, krydret syre samt en blid og behagelig eftersmag med et elegant strejf af fersken.

**Glas** 319,-  
79,-



### **Take Root, Chardonnay (Halvtør)**

#### **Australien**

Denne vin er produceret af Chardonnay samt en smule Colombard (5%) og Traminer (3%). En skøn og elegant hvidvin med en flot klar farve og delikat duft. Den har en utrolig lækker, blød og frisk smag af melon, fersken, citrusfrugt og et strejf af flødekaramel efterfulgt af en blid og behagelig eftersmag. Kun de allerbedste druer er brugt til denne vin.

**Glas** 319,-



# Rosévine

## **Mesta, Tempranillo Rosé (Halvtør)**

275,-

### **Spanien**

100% Tempranillo. Dette er en flot økologisk rosévin med en lys jordbærrød farve og intens, frisk frugtduft med noter af blomster. Dejlig koncentreret, men samtidig let og elegant frugtsmag med god og velafbalanceret syre samt en frisk og behagelig eftersmag.



## **Aldeya, Rosé (Tør)**

295,-

### **Spanien**

Vinen er primært produceret af Garnacha-druer (75%), der er dyrket i Cariñena-området, som er beliggende tæt på Zaragoza i den nordøstlige del af Spanien. Det er en velafbalanceret og letdrikkelig rosévin med en flot lyserød farve og delikat, frisk frugtduft. Intens og sprød frugtsmag samt blid og behagelig eftersmag.

Glas 65,-



## **Viberti, La Gemella Rosé (Tør)**

325,-

### **Italien**

Denne rosévin er produceret af 100% Nebbiolo-druer, der er dyrket i Piemonte-området i det nordlige Italien. Det er en flot, letdrikkelig og lys laksefarvet rosévin. Vinen byder på en fyldig duft, delikat frugtsmag med noter af jordbær, rosenblade og urter, god syre samt en blød og rund eftersmag, som giver lyst til mere.



# Restauranten anbefaler

## **Villa Molino**

399,-

### **Valpolicella Ripasso D.O.C. (Tør, men blød)**

#### **Italien**

En utrolig elegant Ripasso med en intens og varm frugtduft. Tør og fyldig men samtidig rund og silkeblød frugtsmag med noter af kirsebær og tørret frugt samt en lang og behagelig eftersmag.



## **Villa Molino**

569,-

### **Amarone della Valpolicella D.O.C. (Kraftig)**

#### **Italien**

Denne vin er produceret af 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Cabernet druer. Det er en flot vin med en frugtig duft og en fyldig, men samtidig rund og næsten silkeblød smag af modne frugter samt en lang og behagelig eftersmag med noter af krydderier.



## **Villa Molino**

### **- en del af vinhuset Sartori**

Sartoris historie går helt tilbage til 1898, hvor Pietro Sartori købte en vinmark og en lille kælder for at sikre stabile forsyninger af gode kvalitetsvine til sit hotel. Denne handling kom til at symbolisere grundlæggelsen af vinfirmaet Sartori - og vin har lige siden været Sartori-familiens kald.

Der er nu gået over 100 år siden grundlæggelsen, og det er i dag 4. generation af Sartori-familien, der ejer og leder firmaet.

Den historiske bygning "Villa" fra det 17. århundrede er Sartoris hovedkvarter. Sartoris vine udvikler sig og lagres i den naturligt kølige underjordiske kælder, hvor de flotte egetræsfade står på symmetriske rækker. Alle vinene lige fra de mindre Valpolicella-vine til den store Amarone produceres af druer fra familiens egne smukke vinmarker.

Sartori har altid fokus på de mest moderne teknikker inden for vindyrkning, vinproduktion og tapping, så man til enhver tid er sikker på ikke at gå på kompromis med vinenes kvalitet, på trods af at man ofte producerer store mængder.

75% af Sartoris produktion eksporteres til lande som England, Tyskland, Nordamerika, Rusland, Japan, Israel og de skandinaviske lande.

# Det gode valg til den gode bøf...

## **Smoked by Doña Paula (Halvsød)**

### **Argentina**

Denne vin er produceret af druerne Cabernet Sauvignon (60%), Malbec (30%) og Bonarda (10%), der alle er dyrket i Valle Lujan de Cuyo i Mendoza-provinsen i Argentina.

Vinen har været lagret 12 måneder på specielt fremstillede egetræsfade, som ved en unik proces er blevet røget på en sådan måde, at vinenes duft minder om duften fra den traditionelle argentinske grill.

Det er en flot vin med en intens rødviolet farve samt en kompleks duft af røde frugter, krydderier, vanilje og den meget specielle og delikate røgede duft af argentinsk grill. Den enestående smag udmærker sig med sin fyldighed, delikate sødme og silkebløde tanniner efterfulgt af en fantastisk og lang eftersmag.

**Perfekt til en rød, saftig bøf!**

275,-

Glas 75,-



# Rødvin

## **HUSETS RØDVIN**

### **Los Tilos**

#### **Cabernet Sauvignon (Halvtør)**

##### **Chile**

Vinen er produceret af 100% Cabernet Sauvignon druer, der er dyrket i området Central Valley i Chile. Den er karakteriseret ved en flot rubinrød farve, behagelig let krydret duft af kirsebær og blomme, blød og rund frugtsmag med et strejf af peber samt en blid og behagelig eftersmag. Det er en vin med et let garvesyreindhold, hvilket gør den til en særdeles spændende oplevelse.

235,-

½ fl. 142,-

Glas 69,-



### **Aldeya, Garnacha (Tør)**

#### **Spanien**

Ejerne har lavet denne vingård som et prestigeprojekt, hvor penge ikke har spillet nogen rolle. Meningen er at producere det bedste, der overhovedet er muligt i regionen. Alt; beplantning, høst, gæring, lagring og aftapning sker efter de mest moderne principper.

275,-

Glas 75,-



Det er en velafbalanceret vin af 100% Garnacha-druer med en dyb rubinrød farve og delikat duft af sorte kirsebær, hindbær, kakao og vanilje. Blød og rund frugtsmag samt en lang, blød og behagelig eftersmag med krydrede noter.

### **14 Hands**

#### **Cabernet Sauvignon (Halvtør)**

##### **Washington, USA**

Denne vin er hovedsageligt produceret af Cabernet Sauvignon (ca. 92%) og derudover lidt andre druesorter som f.eks. Pinot Gris, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah, Mourvèdre, Cinsault og Malbec. Alle druerne er dyrket i Columbia Valley i staten Washington.

349,-



Det er en elegant vin med flot rød farve, delikat duft af blåbær og solbær med et strejf af tørrede urter og krydderier, fyldig og let krydret frugtsmag af solbær og mørke kirsebær med noter af kakao, silkebløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

# Rødvin

## **Le Plan des Moines, Côtes du Rhône Villages (Kraftig) 369,-**

### **Frankrig**

Vinen er produceret af druerne Grenache (70%), Syrah (20%) og Carignan (10%), der er dyrket i Côtes du Rhône Villages-området i Rhône-dalen i Frankrig. Det er en flot vin med en smuk intens rødlilla farve og kompleks duft af kryddernelliker og lakrids. Den har en blød og rund smag af marmelade, brombær, peber og kanel, bløde tanniner samt en lang og frisk eftersmag.



## **Castello Banfi, Cum Laude (Kraftig) 399,-**

### **Italien**

Denne vin er produceret af 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 25% Sangiovese og 15% Syrah druer, der er dyrket i Montalcino i Toscana området i Italien. De fire druesorter har lagret 6 måneder på egetræsfade hver for sig, derefter er vinen blandet og har lagret yderligere 6 måneder på egetræsfade for derefter at blive tappet på flaske, hvor vinen lagrer minimum 6 måneder inden frigivelsen.



Det er en vin med en flot intens rubinrød farve samt en kompleks duft af kirsebær, blommer, og lakrids, med et strejf af sorte oliven og tobak. Det er en utrolig fyldig vin med kraftig, men samtidig blød og rund frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag.

## **Kendall-Jackson, Vintners Reserve 409,-**

### **Zinfandel (Tør)**

#### **Californien, USA**

Druesammensætningen er 91% Zinfandel og 9% Petite Sirah druer - hovedsageligt fra Mendocino County i Californien, USA. Vinen har været lagret på små franske og amerikanske egetræsfade (11% nye). Det er en elegant og fyldig vin med meget flot farve, intens frugtagtig duft samt en helt fantastisk frugtsmag af hindbær, brombær og blommer med et silkeblødt strejf af cedertræ. Vinen har en perfekt balance mellem egetræ og frugt samt en lang og behagelig let krydret eftersmag.



## **Viberti 569,-**

### **Buon Padre - Barolo D.O.C.G. (Kraftig)**

#### **Italien**

Denne vin er produceret af 100% Nebbiolo-druer, lagret 36-40 måneder på egetræsfade samt 6 måneder på flasken inden frigivelsen. Det er en utrolig flot og elegant rødvin med en delikat og kompleks duft af tørret frugt, krydderier og vilde blomster. Fyldig og tør frugtsmag med noter af skovbund og læder samt en lang og behagelig eftersmag.



# Maden til din fest

Hos Det Mexicanske Bøfhus leverer vi den spændende mexicanske buffet til din fest. Vælg mellem vores seks forskellige lækre buffeter med forskellige mexicanske retter lavet ud fra årstidens råvare. Vi leverer catering til enhver lejlighed og helt ned til 10 kuverter.

Buffeterne kan bestilles som de er, eller bruges som inspiration til at finde den rette menu til netop din fest. Maden er tilpasset den danske smagsløg, hvilket vil sige at den ikke er stærk, men godt krydret. Ønsker du stærke varianter i din buffet kan dette nemt aftales ved bestilling.



***Følg os på Facebook***



***Følg os på Facebook og bliv opdateret med de seneste nyheder fra restauranten.***