



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^{A/S}
-din 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

Fyldt 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 mozzarella-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 189,- 400g 299,-

Oksefilet & kyllingefilet serveres med bearnaise el. mexicansk sauce.

12. Cajun Steak 🍷 200g 189,- 300g 249,-

Udskåret af mør oksefilet. Serveres med jalapeños og cajunsauce.

13. Sombrero Steak 200g 209,- 300g 265,-

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

14. Ranchero Steak 200g 195,- 300g 257,-

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

15. Plankebøf af filet 200g 229,- 300g 279,-

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

16. Pollo Picante 200g 169,- 300g 219,-

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

17. Plankebøf af oksemørbrad 200g 259,- 300g 329,-

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

18. Djævnlebøf 🍷 200g 195,- 300g 252,-

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

19. Engelsk Bøf 200g 189,-

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 grøntsagsswok.

Retter markeret med 🍷 er stærke!

Grill Menu

20. Diane Bøf 200g 195,- 300g 257,-

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

21. Peberbøf 🌶️ 200g 195,- 300g 257,-

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

22. Hvidløgsbøf 200g 195,- 300g 257,-

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

23. Grillede Kæmperejer 179,-

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

24. Laksefilet 205,-

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

25. Mørbrad 200g 237,- 300g 307,-

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

26. Tournedos 200g 247,- 300g 325,-

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

27. BBQ Spareribs 600g 179,- 1200g 249,-

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 grøntsagsswok.

Retter markeret med 🌶️ er stærke!

Big Bang Bøffer

28. Big Bang I 300g 252,- 400g 317,- 500g 379,-

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

29. Big Bang II 400g 379,- 500g 445,- 600g 512,-

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

30. Plankebøf af filet 400g 359,-

Mør oksefilet på planke med krydret kartoffelmos, bacon, ost og hvidløgssmør el. alm. smør.

31. Plankebøf af mørbrad 400g 409,-

Saftig oksemørbrad på planke med krydret kartoffelmos, bacon, ost og hvidløgssmør el. alm. smør.

32. Grill Mix 400g 329,-

100 gr. af hver: Oksefilet, oksemørbrad, kyllingefilet og spareribs. Serveres med sprød bacon og hvidløgssmør 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, grøntsagsswok og valfri sauce.

Fajitas

41. Fajita Original 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 grøntsagsswok 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 fintskåret 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 fintskåret 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

118. Irsk kaffe 69,-

Med whisky.

119. Mexicansk kaffe 69,-

Med kahlua og tequila.

120. Varm lumumba 69,-

Med cognac.

121. Varm chokolade 37,-

Med flødeskum og drys.

122. Varm is kakao 49,-

Med vaniljeis.

123. Kaffe 29,-

124. The 25,-

125. Café au lait 45,-

126. Cappuccino 43,-

Drikkevarer

140. Sodavand 0,3 cl. 35,- 0,5 cl. 49,- 0,75 cl. 62,-

Pepsi, Pepsi Max, Lemon, Orange, Faxe Kondi, dansk vand.

141. Juice 0,3 cl. 35,- 0,5 cl. 49,- 0,75 cl. 62,-

Æblejuice, appelsinjuice og hyldeblomst

143. Royal Classic 0,3 cl. 41,- 0,5 cl. 56,- 0,75 cl. 68,-

144. Heineken 0,3 cl. 41,- 0,5 cl. 56,- 0,75 cl. 68,-

146. Glas isvand 19,-

147. Kande isvand 35,-

Special ølkort -
spørg tjeneren

Vinkort



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.

325,-

Glas 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 vinens 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.

235,-

½ fl. 142,-

Glas 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.

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.

319,-

Glas 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.

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)

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.



Viberti, La Gemella Rosé (Tør)

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 tapning, 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.

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.

½ fl. 235,-
Glas 142,-
Glas 69,-



Terra Andina, Velvety Merlot (Halvsød)

Chile

Vinen er produceret af 100% Merlot druer, der er dyrket i Central Valley i Chile. Det er en silkeblød rødvin med flot rubinrød farve, delikat og let krydret duft med et strejf af blomster og solbær, fyldig, men samtidig rund og silkeblød frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag.

Glas 275,-
Glas 75,-



Paula, Syrah (Tør)

Argentina

Viña Doña Paula producerer en serie vine under navnet Paula. Serien består af varietal vine og kendetegnes ved at være komplekse, intense og frugtige vine i utrolig flot international stil.

Glas 275,-
Glas 75,-



Denne vin er produceret af 100% Syrah druer, der er dyrket i Lujan de Cuyo i Mendoza provinsen i Argentina og har været lagret på ståltanke. Det er en elegant vin med flot dybrød farve, intens duft af modne røde, sorte frugter og krydderier - især peber, blød og rund frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag.

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 Rhônedalen 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, blomster, 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 blomster 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.