



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.

Bestil også takeaway på www.detmexicanske.dk

Søndag-torsdag kl. 11.00-21.00 | Fredag-lørdag kl. 11.00-22.00
(Køkkenets åbningstider - restauranten holder længere åbent)

BEST SELECTION^{AVS}
- din velpartner

DEN HVIDE

Gin, Frisk Lime, Hyldeblomst & Ingefær
Forfriskende cocktail til dig der elsker
Dark & Stormy, Tom Collins og GT.
En perfekt velkomstdrink. 8,5%

DEN RØDE

Vodka, Jordbær, Vanilje & Rabarber
Sex and the City, Daiquiri og Cosmopolitan fås
nu på dansk. En perfekt velkomstdrink. 8,5%

DEN SORTE

Karamelliseret Rom, Espresso,
Lakrids & Chokoladebitter
Det elegante og moderne svar på en Espresso
Martini, der slutter måltidet af med manér. 8,5%

PASSION Martini

Vodka, Passionsfrugt, Vanille, Sirup, Lime
Vodkaens sødme og limens skarphed forenet i
en ren vodkabase. Lækker, tropisk smag. 7,5%

MOJITO

Lys Rom, Mynte, Rørsukker, Lime
Cubansk, rombaseret klassiker med den
perlende fornemmelse, du kan forvente
af skarpheden af lime og mynte. 7,5%

PURPLE BRAMBLE

Fyldig, frisk og frugtig Bramble
Gin kombineret med masser af bær, hvor
en subtil antydning af koriander og salvie
giver dybde. 7,5%

GIN & TONIC

Stor fylde og kraftige bobler. Klassisk, frisk og
halvtør med smag af vilde enebær, citron og
hyldeblomst. 8,5%

MANGO SMASH

Gin, Jordbær, Grape, Blodappelsin, Lime
og Rørsukker. Vores version af Gin Hass.

1 drink for

65,-

EN HEL KANDE

Frit valg mellem de
forskellige Nohrlund cocktails
1 liter kun

149,-



www.bestselection.dk

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 349,-

Menu 2

Fylt tacoskål med guacamole og kylling

Serveres med blandet salat.

Peberbøf af oksemørbrad

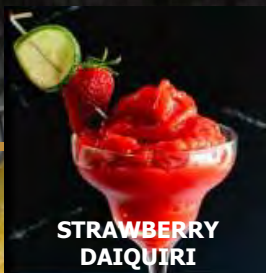
Serveres med valgfri sauce, steak kartofler og grøntsagswok.

Chokolade fondant

Serveres med is og frugt.

Pris 359,-

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



STRAWBERRY
DAIQUIRI



PASSION
DAIQUIRI



APEROL
SPRITZ

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 299,-



Forretter

1. Mexicansk Tomatsuppe 69,-

Serveres med varme hvedemelstortillas.

2. Quesadilla 69,-

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

3. TEX-MEX 79,-

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

4. Chicken Nachos - 6. stk. 69,-

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

5. Rejecocktail 79,-

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 99,-

Ovnbagt sprøde ostegratineret chips. Serveres med kylling, 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 209,- 400g 309,-

Oksefilet & kyllingefilet serveres med bearnaise el. mexicansk sauce.

12. Cajun Steak 🌶️ 200g 209,- 300g 269,-

Udskåret af mør oksefilet. Serveres med jalapeños og cajunsauce.

13. Sombrero Steak 200g 229,- 300g 285,-

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

14. Ranchero Steak 200g 215,- 300g 277,-

Oksefilet stegt i vores specielle hvidløgs worcestershire sauce. Serveres med champignonsauce.

15. Plankebøf af filet 200g 259,- 300g 299,-

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

16. Pollo Picante 200g 189,- 300g 239,-

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

17. Plankebøf af oksemørbrad 200g 289,- 300g 349,-

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

18. Djævlebøf 🌶️ 200g 215,- 300g 272,-

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

19. Engelsk Bøf 200g 209,-

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 215,- 300g 277,-

Oksefilet stegt i vores specielle hvidløgs worcestershire sauce. Serveres med cognac sauce.

21. Peberbøf 🌶️ 200g 215,- 300g 277,-

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

22. Hvidløgsbøf 200g 215,- 300g 277,-

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

23. Grillede Kæmperejer 189,-

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

24. Laksefilet 239,-

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

25. Mørbrad 200g 269,- 300g 327,-

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

26. Tournedos 200g 279,- 300g 359,-

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

27. BBQ Spareribs 600g 199,- 1200g 269,-

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 272,- 400g 337,- 500g 399,-

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 399,- 500g 465,- 600g 532,-

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 379,-

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

31. Plankebøf af mørbrad

400g 429,-

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

32. Grill Mix

400g 359,-

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, grøntsagswok og valfri sauce.

Fajitas

41. Fajita Originale

199,-

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)

209,-

Rejer sauteret med peberfrugter og løg. 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

179,-

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 🌶️

202,-

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 🌶️ 179,-

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

46. Enchiladas de Pollo 179,-

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

47. Kombi Enchiladas 179,-

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

48. Reje Enchiladas 185,-

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 189,-

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

50. Kyllinge Burritos 189,-

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

51. Kombi Burritos 189,-

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 172,-

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

53. Reje Burritos 189,-

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

54. Bøf Chimichanga 189,-

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

55. Kyllinge Chimichanga 189,-

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

56. Kombi Chimichanga 189,-

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 209,-

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 209,-

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 🍖 202,-

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 199,-

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 182,-

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 179,-

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.



Nyd et lækkert glas portvin til din dessert...

Taylor's
Fine Tawny Port

Flaske 395,-
Glas 65,-

Drikkevarer

118. Irsk kaffe 69,-

Med whisky.

119. Mexicansk kaffe 69,-

Med kahlua og tequila..

120. Varm lumumba 69,-

Med cognac.

121. Varm chokolade 49,-

Med flødeskum og drys.

122. Varm iskakao 55,-

Med vaniljeis.

123. Kaffe 29,-

124. Te 25,-

87. Cafe Latte 45,- Sirup +5,-

88. Cappuccino 43,-

140. Sodavand 30 cl 39,- 50 cl 55,- 75 cl 62,-

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

141. Juice 30 cl 39,- 50 cl 55,- 75 cl 62,-

Æblejuice, appelsinjuice eller hyldeblomst.

146. Glas isvand 19,-

147. Kande isvand 35,-

DET MEXICANSKE BØFHUS

FADØL



Royal Classic

4,6 %

Er udviklet med bygmalt, karamelmalt og mørkristet malt.

Let og behagelig blomsteragtig duft.

30 cl. **44,-**
50 cl. **59,-**
75 cl. **69,-**

★ ROYAL BEER



Heineken Pilsner

4,6 %

Fås i mere end 200 lande. Frisk og frugtagtig aroma, der stammer fra gæren, og en behagelig, ikke for voldsom bitterhed.

30 cl. **44,-**
50 cl. **59,-**
75 cl. **69,-**

Heineken



Schiøtz Mørk Mumme

6,5 %

Kraftig, mørk og maltet øltype fra den sene middelalder. Måske den øl bryggeren for- kælede sig selv med. Tilføjet et strejf af nordiske bær.

30 cl. **52,-**
50 cl. **64,-**
75 cl. **76,-**

Schiøtz



Spørg
tjeneren
for
sæsonens
specialøl

Anarkist øl

Anarkist er en spændende øl fra Theodor Schiøtz. Der er mange forskellige øl på Anarkist-programmet, så spørg tjeneren, hvilke vi har hjemme lige nu, så du kan få en spændende Anarkist-oplevelse.

5,2%

Alle er på 50 cl. kr. 65,-



ANARKIST

Sol

En let og meget for- friskende lager der er udviklet i Mexico City og er udbredt i hele verden.

Den har både karak- ter og er drikkevenlig.

Den skal du smage!

4,5%

33 cl. kr. 49,-



Heineken 0,0

Alkoholfri øl, brygget som en Heineken pilsner.

Naturlige ingredienser og den unikke A-gær er nøglen bag den frugtige smag og bløde maltede krop.

0%

33 cl. kr. 44,-



Vinkort

DET MEXICANSKE BØFHUS



★ ROYAL BEER

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 ståltonke. 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.

265,-

Glas 79,-



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)



295,-

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,-



Restauranten anbefaler

Villa Molino

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.

399,-



Villa Molino

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.

569,-



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.

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.

299,-

Glas

79,-



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 rødviollet 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!



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.

265,-
½ fl. 165,-
Glas 74,-



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.

279,-
Glas 79,-



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

Tensión La Ribera, Malbec/Petit Verdot (Tør, kraftig)

369,-

Argentina

Tensión udtrykker mod til at gå ud over det forudsigelige - og denne vin er et godt eksempel på balancen mellem det naturlige og det uperfekte. Vinen er lavet på 90% Malbec og 10% Petit Verdot, og den har modnet 1 år på egetræsfade. Det er en dejlig rødvin med en delikat frugtduft. Livligt udtryk, let krydret og utrolig tiltalende smag samt en lang og behagelig eftersmag. Alt andet end kedelig. Argentina er bøffens land - og denne vin er bøffens vin!



Mallenti, Appassimento (Halvtør)

385,-

Italien

Denne vin er produceret på Appassimento-metoden, hvilket er en tørre-proces, som nok er mest kendt fra Amarone-vinene. Det går ud på, at en del af druerne tørres på vinstokkene, så farve, fylde og koncentration øges i den færdige vin og/eller at druerne efter plukning lægges til at tørre, så mosten inden i druerne koncentrerer. På denne måde mister drueklaserne 40-50% af deres vægt og får en høj koncentration af sukker, alkohol og farve. Når druerne så presses, er mosten utrolig intens og kraftig.



Delikat og intens frugtduft. Fyldig, men samtidig blød og rund frugtsmag med perfekt balance mellem bløde tanniner og syre.

Kendall-Jackson, Vintners Reserve

399,-

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.



Dessertvin

Taylor's Fine Tawny Port

Portugal

En flot portvin med dyb rødbrun farve samt dejlig duft af modne frugter, krydderier og egetræ. Den har en meget blød og rund smag af jordbær og svesker samt en behagelig eftersmag.

Vinhuset Taylor's - eller Taylor, Fladgate & Yeatman, som det helt korrekt hedder - er over 325 år gammel. Taylor's er et personligt ejet familiefirma, som er fuldstændig uafhængig. Taylor's hovedsæde er beliggende i Vila Nova de Gaia. Her afskibes portvinene, som eksporteres til mindst 54 lande verden over - derudover sælges portvinene selvfølgelig også i Portugal. Druerne til portvinene fra Taylor's dyrkes i Dourodalen på Taylor's egne tre vingårde; Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita og Quinta do Junco.

395,-

Glas

65,-



Følg os på Facebook og Instagram



Følg os på de sociale medier og bliv opdateret med de seneste nyheder fra restauranten.