



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 maxicansk 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^{A/S}
- din velgæst



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%



GIN & TONIC

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



MANGO SMASH

Sødmen fra Mango og det syrlige fra
lemon skaber en god balance til smagen
af enebær i ginen.
Vores version af Gin Hass. 6,5%

1 drink for

75,-

EN HEL KANDE

Frit valg mellem de
forskellige Nohrlund cocktails
1 liter kun

199,-



STRAWBERRY
DAIQUIRI



PASSION
DAIQUIRI



APEROL
SPRITZ

3 retters menuer

Menu 1

Blinis

1 blinis med norsk koldrøget laks på bund af cremefraiche samt toppet med hakket rødløg, dild og citron. 1 blinis med nordatlantiske rejer på bund af hjemmelavet guacamole, toppet med dild og citron.

Filete ConQueso

Grillet 200 g oksefilet, marineret i vores specielle hvidløgsworstershire-sauce, toppet med smeltet ost. Serveres med grøntsagsswok, steakkartofler samt champignonsauce.

Churros

Serveres med vaniljeis og chokoladesauce.

Pris 399,-

Menu 2

Ravioli

Lækker og cremet ravioli med fyld af svampe og trøffel, vendt i cremet svampesauce.

Rødvinsbøf

200 g oksemørbrad, marineret i 1. classes rødvin, serveres med grøntsagsswok, steakkartofler og rødvinsauce.

Chokolade cheesecake

med saltkaramel.

Pris 399,-

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

Ribeye

300 gr. Ribeye

Ribeye steaks er nogle af de bedste bøffer i verden. Takket være fedtmarmoreringen, der går igennem hele udskæringen, har bøfferne meget smag.

Fedt giver smag til kød, men i dette tilfælde giver det også garanti for mørhed. Fedtmarmoreringen smelter nemlig, når du steger den, og det betyder, at fedtet trænger ind i kødet.

Serveres med pommes rösti, garniture og valgfri sauce.

Pris 359,-



Forretter

1. Mexicansk Tomatsuppe **79,-**

Serveres med ost samt lun hvedemelstortilla.

2. Quesadilla **99,-**

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

3. TEX-MEX **99,-**

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

4. Mini Nachos - 6. stk. **99,-**

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

5. Rejecocktail **99,-**

Med thousand island dressing, salat og 1 stk. hvedemelstortilla.

6. Chili Rejer **99,-**

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

7. Nachos Supreme **109,-**

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

8. Snack Kurv **99,-**

2. stk krydret sprød jalapeños-peber fyldt med cheddarost, 2 stk. paneret gyldenbrune løgringe, 2 stk. paneret mozzarella-sticks samt 2 stk. cheese tops. Hele herligheden serveres med BBQ sauce.

9. Stegte Kæmperejer **99,-**

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

10. Hvidløgsbrød med ost **99,-**

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 **249,-** 400g **349,-**

Oksefilet & kyllingefilet serveres med bearnaise el. mexicansk sauce.

12. Cajun Steak

200g **269,-** 300g **349,-**

Udskåret af mør oksefilet. Serveres med jalapeños og cajunsauce.

13. Sombrero Steak

200g **279,-** 300g **359,-**

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

14. Ranchero Steak

200g **269,-** 300g **349,-**

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

15. Plankebøf af filet

200g **309,-** 300g **349,-**

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

16. Pollo Picante

200g **229,-** 300g **259,-**

2 stk. grillede kyllingefileter. Serveres med bearnaise el. mexicansk sauce.

17. Plankebøf af oksemørbrad

200g **369,-** 300g **429,-**

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

18. Djævlebøf

200g **269,-** 300g **349,-**

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

19. Engelsk Bøf

200g **269,-**

Mør bøf af oksefilet. Serveres med bearnaisesauce.

Ekstra Sauce 25,-

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 **269,-** 300g **349,-**

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

21. Peberbøf 🌶️

200g **269,-** 300g **349,-**

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

22. Hvidløgsbøf

200g **269,-** 300g **349,-**

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

23. Grillede Kæmperejer

209,-

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

24. Laksefilet

289,-

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

25. Mørbrad

200g **309,-** 300g **369,-**

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

26. Tournedos

200g **329,-** 300g **409,-**

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

27. BBQ Spareribs

600g **239,-** 1200g **319,-**

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

Ekstra Sauce 25,-

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 **349,-** 400g **389,-** 500g **449,-**

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 **459,-** 500g **519,-** 600g **599,-**

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 **419,-**

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

31. Plankebøf af mørbrad

400g **489,-**

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

32. Grill Mix

400g **409,-**

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

Ekstra Sauce 25,-

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 valgfri sauce.

Fajitas

41. Fajita Originale

249,-

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 lune hvedemelstortillas.

Kan også bestilles kun med kylling el. oksekød.

42. Fajita Camarones (Reje)

249,-

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

43. Fajita Vegetar

219,-

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

44. Puntas de Filete a la Mexicana 🌶

249,-

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 lune hvedemelstortillas.

Retter markeret med 🌶 er stærke!

Enchiladas

45. Enchiladas Rojas 🌶️

239,-

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

46. Enchiladas de Pollo

239,-

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

47. Kombi Enchiladas

239,-

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

48. Reje Enchiladas

239,-

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

239,-

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

50. Kyllinge Burritos

239,-

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

51. Kombi Burritos

239,-

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

225,-

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

53. Reje Burritos

239,-

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

54. Bøf Chimichanga

239,-

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

55. Kyllinge Chimichanga

239,-

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

56. Kombi Chimichanga

239,-

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

249,-

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

249,-

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 🌶

249,-

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

63. Taco Fiesta

245,-

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

229,-

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

Retter markeret med 🌶 er stærke!

Børnemenü

- | | |
|---|-------------|
| 80. Burger | 99,- |
| Med ost og bacon. Serveres med steak kartofler og ketchup. | |
| 82. Nino Burritos | 99,- |
| 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 | 99,- |
| 1 stk. fiskefilet serveres med steak kartofler og remoulade. | |
| 84. Grillet Kyllingefilet | 99,- |
| Ca. 120 gr. kyllingefilet serveres med steak kartofler og bearnaisesauce. | |
| 85. Børne Chimichanga | 99,- |
| 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 steak kartofler og bearnaisesauce. | |
| 87. Nuggets | 99,- |
| 5 stk. nuggets serveres med steak kartofler og remoulade. | |
| 88. Spareribs | 99,- |
| Serveres med steak kartofler. | |
| 89. Børneis | 69,- |
| Vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. | |

Gælder kun for børn under 12 år.

Dessert

90. Bananasplit

89,-

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

91. Belgisk vaffel

89,-

Vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frugt.

92. Is i glas

79,-

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

93. Pandekage med is

89,-

Vaniljeis, chokoladesauce og flødeskum. Serveres med frugt.

94. Mix dessert

199,-

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				79,-
Med whisky.				
119. Mexicansk kaffe				79,-
Med kahlua og tequila.				
120. Varm lumumba				79,-
Med cognac.				
121. Varm chokolade				59,-
Med flødeskum og drys.				
122. Varm iskakao				69,-
Med vaniljeis og flødeskum.				
123. Kaffe				35,-
124. Te				35,-
125. Cafe Latte				49,-
Sirup				+10,-
126. Cappuccino				49,-
140. Sodavand	30 cl 45,-	50 cl 65,-	75 cl 75,-	
Pepsi, Pepsi Max, Orange, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, dansk vand.				
141. Juice	30 cl 45,-	50 cl 65,-	75 cl 75,-	
Æblejuice, appelsinjuice eller hyldeblomst.				
146. Glas isvand				25,-
147. Kande isvand				45,-

DET MEXICANSKE BØFhus

FADØL



Royal Classic

4,6 %

Er udviklet med bygmalt, karamelmalt og mørkristet malt.

Let og behagelig blomsteragtigt duft.

30 cl. **55,-**
50 cl. **69,-**
75 cl. **79,-**

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. **55,-**
50 cl. **69,-**
75 cl. **79,-**

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. **59,-**
50 cl. **69,-**
75 cl. **84,-**

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. 69,-



ANARKIST

Sol

En let og meget forfriskende lager der er udviklet i Mexico City og er udbredt i hele verden.

Den har både karakter og er drikkevenlig.

Den skal du smage!

4,5%

33 cl. kr. 49,-



Heineken 0,0

Heineken

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,-



ROYAL BEER

Vinkort

DET MEXICANSKE

BØFHUS



Velkomst & hvidvin

START MIDDAGEN MED ET SKØNT GLAS BOBLER...

Viberti, Moscato d'Asti (Sød)

325,-

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

79,-



HUSETS HVIDVIN

Los Tilos (Halvtør)

279,-

Sauvignon Blanc

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.

Glas

79,-



Aldeya, Chardonnay (Tør)



299,-

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.



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.

319,-



Rosévine

Mesta, Tempranillo Rosé (Halvtør)

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 velfabaleret syre samt en frisk og behagelig eftersmag.

295,-



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 velfabaleret og letdrikkelig rosévin med en flot lyserød farve og delikat, frisk frugtduft. Intens og sprød frugtsmag samt blid og behagelig eftersmag.

295,-

Glas

75,-



Restauranten anbefaler

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

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

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 (Halvtør)

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!

299,-

Glas

89,-



Rødvin

HUSETS RØDVIN

Los Tilos (Halvtør)

Cabernet Sauvignon

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.

Glas 279,-
79,-



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.

Glas 279,-
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 (Halvtør)

Cabernet Sauvignon

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.

Glas 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 (Tør)

399,-

Zinfandel

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 (Kraftig)

569,-

Buon Padre - Barolo D.O.C.G.

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.

**Glas 395,-
65,-**



Følg os på Facebook og Instagram



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