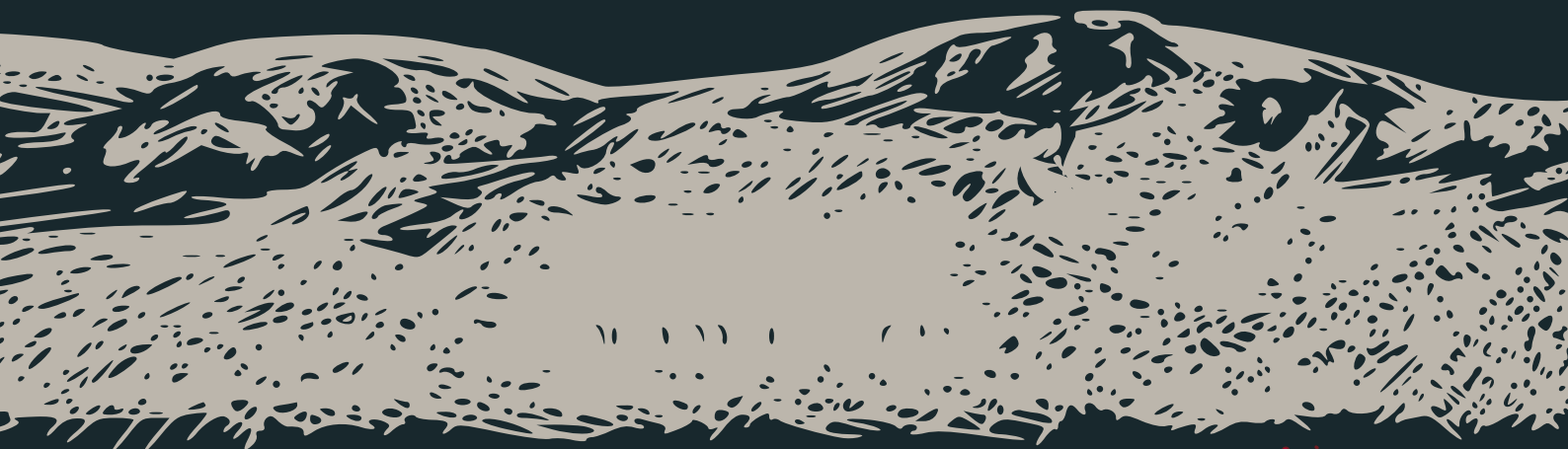


DET MEXICANSKE

BØFHUS

Menu





Vi vil gerne byde dig Velkommen !

Hos os Det Mexicanske Bøfhus ønsker vi, at du får en helt unik og autentisk mexicansk oplevelse.

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, så kom og sæt dig til bords og nyd en autentisk oplevelse i godt selskab.

Med venlig hilsen

*Ali Gövercin
Indehaver*

**À la Carte
Take away
Private selskaber
Firmaarrangementer**

Vi skræddersyr gerne dit arrangement efter dine ønsker.

Cocktails



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%.



**STRAWBERRY
DAIQUIRI**



**PASSION
DAIQUIRI**

1 DRINK FOR

75,-



NOHRLUND

ORGANIC COCKTAILS



EN HEL KANDE

Frit valg mellem de forskellige
Nohrlund cocktails

1 liter kun

199,-





3 retters menuer

MENU 1

Carpaccio af okse

Serveres med mixsalat, pesto, parmesan og toppes med olivenolie.

Med vinmenu: 1 glas Grayson Cellars Chardonnay

Oksemørbrad, 250 gr.

Grillet 250 g oksemørbrad, marineret i vores specielle hvidløgsworstershire-sauce.

Serveres med valgfri sauce samt rösti med kartoffelmos.

Med vinmenu: 1 glas Cantamessa 'Ciot' Barbera d'Asti DOCG Superiore

Cheesecake

Med mango og passion.

Med vinmenu: 1 glas Cantamessa Moscato d'Asti

Pris 379,-

Vinmenu á 239,-

MENU 2

Kæmpe chilirejer

Serveres med mixsalat samt grøntsagswok.

Med vinmenu: 1 glas Grayson Cellars Chardonnay

Oksefilet, 250 gr.

Ca. 250 g oksefilet med fedtkant - mørt og smagsfuldt.

Serveres med valgfri sauce samt rösti med kartoffelmos.

Med vinmenu: 1 glas Rinaldi Piemonte Barbera Appassimento

Churros

Serveres med is og blandede frugter.

Med vinmenu: 1 glas Ribas Lira Tawny Port

Pris 379,-

Vinmenu á 249,-

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



Ribeye

RIBEYE 300 gr.

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 319,-



Forretter

- | | |
|---|---|
| 1. Mexicansk tomatsuppe
Serveres med varme hvedemelstortillas. | 79,- |
| 2. Quesadilla
Stor grillet hvedemelstortilla fyldt med kylling og ost. Serveres med creme fraiche og salsa. | 89,- |
| 3. TEX-MEX
Sprøde buffalo wings, spareribs og tex-peppers (krydret sprød jalapeños-peber fyldt med cheddarost). Serveres med BBQ sauce. | 89,- |
| 4. Mini nachos - 6. stk.
Sprøde nachos chips dækket med stykker af marineret kyllingfilet og gratineret ost. Serveres med guacamole, creme fraiche og salsa. | 89,- |
| 5. Rejecocktail
Med rød dressing, salat og 1 stk. hvedemelstortilla. | 99,- |
| 6. Chili rejer
Rejer marineret i hvidløg og cajunsauce. Serveres på varmt, sprødt brød gratineret med ost. | 99,- |
| 7. Nachos Supreme
Ovnbagt sprøde ostegratineret chips. Serveres med hvidløgsfed, oliven, jalapeños, guacamole, creme fraiche og salsa. | u. kylling 95,- m. kylling 109,- |
| 8. Snack kurv
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. | 89,- |
| 9. Stegte kæmperejer
Stegt i hvidløg, peberfrugt, løg, champignon og tomat. Serveres med salat og hvedemelstortillas. | 99,- |
| 10. Hvidløgsbrød med ost
Lækkert, varmt og sprødt brød med smag af hvidløg og gratineret ost. | 89,- |

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

Gode bøffer på grillen

11. Flamingo Steak

200 gr. **249,-** / 400 gr. **349,-**

Oksefilet & kyllingefilet serveres m. bearnaise el. mexicansk sauce.

12. Cajun Steak

200 gr. **249,-** / 300 gr. **309,-**

Udskåret af mør oksefilet. Serveres med jalapeños og cajunsauce

13. Sombrero Steak

200 gr. **269,-** / 300 gr. **325,-**

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

14. Ranchero Steak

200 gr. **255,-** / 300 gr. **315,-**

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

15. Plankebøf af filet

200 gr. **299,-** / 300 gr. **339,-**

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

16. Pollo Picante

200 gr. **229,-** / 300 gr. **279,-**

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

17. Plankebøf af oksemørbrad

200 gr. **329,-** / 300 gr. **389,-**

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

18. Djævlebøf

200 gr. **255,-** / 300 gr. **315,-**

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

19. Bearnaise Bøf

200 gr. **219,-** / 300 gr. **312,-**

Mør bøf af oksefilet. Serveres med bearnaisesauce.

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

Ekstra Sauce 19,-

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

Retter markeret med  er stærke!

Bøffer, skaldyr og fisk

20. Diane Bøf

200 gr. **255,-** / 300 gr. **317,-**

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

21. Peberbøf



200 gr. **255,-** / 300 gr. **317,-**

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

22. Hvidløgsbøf

200 gr. **255,-** / 300 gr. **317,-**

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

23. Grillede kæmperejer

229,-

Kæmperejer grillet i hvidløgsolie. Serveres med sød chilisauce og ris.

24. Laksefilet

279,-

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

25. Mørbrad

200 gr. **309,-** / 300 gr. **367,-**

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

26. Tournedos

200 gr. **319,-** / 300 gr. **399,-**

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

27. BBQ spareribs

600 gr. **239,-** / 1200 gr. **309,-**

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

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

Ekstra Sauce 19,-

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

Retter markeret med  er stærke!

XXL bøffer

28. Big Bang I

400 gr. **312,-** / 500 gr. **377,-** / 600 gr. **439,-**

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

29. Big Bang II

400 gr. **439,-** / 500 gr. **505,-** / 600 gr. **572,-**

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

30. Plankebøf af oksefilet

400 gr. **419,-**

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

31. Plankebøf af mørbrad

400 gr. **469,-**

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

32. Grill mix

400 gr. **399,-**

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



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

Ekstra Sauce 19,-

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

Retter markeret med  er stærke!



Mexicanske retter

FAJITAS

41. Fajita Originale

239,-

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 eller oksekød.

42. Fajita Camarones (reje)

239,-

Rejer sauteret med peberfrugter og løg. Serveres på jernpande. Hertil iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og 4 stk. varme hvedemelstortillas.

43. Fajita Vegetar

209,-

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

44. Puntas de Filete a la Mexicana



239,-

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.

ENCHILADAS

45. Enchiladas Rojas



199,-

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

46. Enchiladas de Pollo

199,-

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

47. Kombi Enchiladas

199,-

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

48. Reje Enchiladas

209,-

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

*Retter markeret med  er stærke!
Alle Enchiladas serveres med grøntsagswok og ris.*



Mexicanske retter

BURRITOS OG CHIMICHANGAS

- | | |
|---|--------------|
| 49. Bøf Burritos | 209,- |
| Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, oksekød sauteret med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche. | |
| 50. Kylling Burritos | 209,- |
| Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, kylling sauteret med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche. | |
| 51. Kombi Burritos | 209,- |
| 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 | 189,- |
| Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, dagens grøntsager og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche. | |
| 53. Reje Burritos | 219,- |
| Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, sauteret rejer med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche. | |
| 54. Bøf Chimichanga | 209,- |
| Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret oksekød og gratineret ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole og creme fraiche. | |
| 55. Kylling Chimichanga | 209,- |
| Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret kylling og gratineret ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole og creme fraiche. | |
| 56. Kombi Chimichanga | 209,- |
| Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret oksekød og kylling, gratineret med ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole og creme fraiche. | |

Alle Burritos og Chimichangas-retter serveres med grøntsagswok og ris.



Mexicanske retter

ESPECIALES

60. Pollo Monterey

229,-

Grillede kyllingfilet 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

229,-

En kombination af kylling- og oksekødstrimler sauteret i gryde med tequila, løg og hvidløg samt vores con queso (krydret ostesauce). Serveres på en sydende varm jernpande. Hertil fintskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og varme hvedemelstortillas. Ekstra tilberedningstid skal påregnes.

62. Carne Asado

229,-

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

63. Taco Fiesta

229,-

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

64. Taco salat

209,-

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 | 79,- |
| Med ost og bacon. Serveres med steak kartofler og ketchup. | |
| 82. Nino Burritos | 79,- |
| 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 | 79,- |
| 1 stk. fiskefilet serveres med steak kartofler og remoulade. | |
| 84. Grillet kyllingfilet | 99,- |
| Ca. 120 gr. kyllingefilet serveres med steak kartofler og bearnaisesauce. | |
| 85. Børne Chimichanga | 79,- |
| 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 | 79,- |
| 5 stk. nuggets serveres med steak kartofler og remoulade. | |
| 88. Spareribs | 89,- |
| Serveres med steak kartofler. | |
| 89. Børneis | 59,- |
| Vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. | |



Gælder kun for børn under 12 år.

Lidt til den søde tand

- | | |
|--|-------|
| 90. Banana split
Bananasplit med vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frugt. | 89,- |
| 91. Belgisk vaffel
Vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frugt. | 89,- |
| 92. Is i glas
3 kugler is, chokoladesauce og flødeskum. Serveres med frugt. | 79,- |
| 93. Pandekage med is
Vaniljeis, chokoladesauce og flødeskum. Serveres med frugt. | 89,- |
| 94. Mix dessert
1 stk. belgisk vaffel, banan og pandekage. Serveres med vaniljeis, chokoladesauce, flødeskum og frugt. Nok til 2-4 personer. | 199,- |

Varme drikke



- | | |
|--|------|
| 118. Irsk kaffe
Med whisky. | 79,- |
| 119. Mexicansk kaffe
Med kahlua og tequila. | 79,- |
| 120. Varm lumumba
Kakao med cognac og flødeskum. | 79,- |
| 121. Varm chokolade
Med flødeskum og drys. | 49,- |
| 122. Varm iskakao
Med vaniljeis. | 69,- |
| 123. Kaffe | 35,- |
| 124. Te | 35,- |
| 87. Cafe au Lait | 49,- |
| 88. Cappuccino | 49,- |

Ølkort

FADØL

Royal Classic

Er udviklet på bygmal
karamelmalt og
mørkristet malt.
Let og behagelig. 4,6 %



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

Heineken

Frisk og frugtagtig aroma
fra gæren, og en behagelig,
bitterhed. 4,6%.



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

ØL PÅ FLASKE

Sol

En let og forfriskende
lager udviklet i
Mexico City kendt
i hele verden. 4,5%.



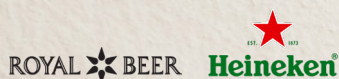
33 cl 49,-

Heineken 0,0

Alkoholfri øl, brygget som
en Heineken pilsner.
Frugtig smag og
blød maltede krop. 0%.



33 cl 44,-



Anarkist Brown Ale

Middelfyldig og maltbåren
smag af karamel, korn,
chokolade og lakrids.
Let sødme, mild
humlebitterhed.
Blød og rund. 6,3%.



50 cl 69,-

Schiøtz Mørk Mumme

Kraftig, mørk og maltet
øltype fra sen middelalder.
Måske ølbryggerens
foretrukne. Tilføjet et
strejf af nordiske bær. 6,5%.



50 cl 69,-

Kolde drikke

140. Sodavand

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

30 cl 45,- / 50 cl 65,- / 75 cl 75,-

141. Juice

Æblejuice, appelsinjuice eller hyldeblomst.

30 cl 45,- / 50 cl 65,- / 75 cl 75,-

146. Mineralvand

39,-

147. Et glas isvand

25,-

DET MEXICANSKE BØFHUS

Vinkort

Restauranten anbefaler ...

Mexicanske Bøfhus Xarel.lo (hvidvin)

Vi anbefaler hvidvin fra vingården Miquel Jané i hjertet af Alt Penedes i Catalonien. Vinens lette gyldne farve med grå og grønne tone fortæller at her har vi en frisk ung vin. I næsen bliver man forkælet af en kompleks aroma med noter af anis, hvide blomster og modne frugter. I munden eksploderer vinen med lige dele af syre og sødme – en meget velsmagende og vedholdende vin.

Glas 95,- / 325,-



Mexicanske Bøfhus Syrah (rødvin)

Vi anbefaler rødvin fra vingården Miquel Jané i hjertet af Alt Penedes i Catalonien. Druerne er høstet fra 25 år gamle vinstokke og lagret på rustfrie tanke i 4-5 mdr. for at give rødvinen struktur og kompleksitet. Syrah er en frisk og elegant vin. Flot dybrød farve med blå granattoner i kanten af glasset. Perfekt balance mellem frugt, syre og tanniner, der giver en lang harmonisk eftersmag.

Glas 95,- / 325,-



450 meter over havet. Vinmarkernes beliggenhed



Velkomst, hvidvin og rosé

START MIDDAGEN MED ET SKØNT GLAS BOBLER

Cantamessa Moscato d'Asti (sød), Italien

100% Moscato. Moscato d'Asti er en smuk, frugtig og sødmefyldt dessertvin, med lette bobler på tungen. Den er udvundet fra Moscato Bianco druen på min. 10-20 år gamle vinstokke. Velbalanceret med smagsnoter af appelsin, hvide blomster og passionsfrugt.

Glas 85,- / 335,-



HVIDVIN

Fleur de Charlotte, Chardonnay (halvtør), Frankrig

Hvidvin fra Château Canet i Languedoc i Sydfrankrig. En dejlig, klar strålende og gylden farvet hvidvin, den er udtryksfuld, med noter af hvide frugter, som pære, fersken og grapefrugt. Den er rund og frisk i smagen, en meget elegant Chardonnay.

Glas 85,- / 295,-



Paul Barn Riesling (sød), Tyskland

100% Riesling. Paul Barn er en Riesling fra Rheinhessen langs Rhinen i svinget ved Bingen og Mainz. Med sin flotte gule farve byder vinen på en diskret buket af mineralske noter og frisk citrus. Elegant med fin harmoni mellem syre og sødme. Smagsnoter af fersken, pære og grønne æbler.

Glas 95,- / 335,-



Grayson Cellars Chardonnay (fed), USA

Siden 2003 har Grayson Cellars skabt fremragende prisvenlige vine, der 20 år i træk har givet vinhuset prisen 'Best Buy and Best Value'. Denne vin er en moden og frisk hvidvin, der er lavet på 100% Chardonnay. Den har ligget på franske egetræsfade i 6 måneder og har noter af grønne æbler, fersken, abrikoser og vanilje.

395,-



ROSÉVIN

Fleur de Charlotte Rosé (halvtør), Frankrig

Rosévin fra Château Canet i Languedoc i Sydfrankrig. Den er lavet 100% på Syrah druer. Flot klar rosa farve. Her er en meget frugtig og frisk rosevin med et strejf af jordbær og hindbær.

Glas 85,- / 295,-

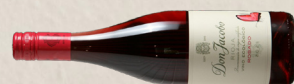


Don Jacoba Rosado (fyldig), Spanien



100% Garnacha. Vingården har en vision om at dyrke ældgamle, sjældne lokale sorter, der er 'gået i glemmebogen' og fremkalde smagsnoter, der i tidernes morgen har været muligt. Don Jacobo Rosado er en fyldig rosévin fra Rioja regionen med smagsnoter af skov jordbær, hindbær, tranebær.

325,-



Rødvin

Fleur de Charlotte Cabernet Sauvignon (halvtør), Frankrig
Rødvin fra Château Canet i Languedoc i Sydfrankrig. Den er lavet 100% på Cabernet Sauvignon. En klar, strålende rubinrød farve, næsen mødes af de dominerende noter af solbær, og mørke frugter. I ganen er vinen saftig, frugtig og blød, uden bitre undertoner.

Glas 85,- / 295,-



Grayson Cellars Cabernet Sauvignon (kraftig), USA
Siden 2003 har Grayson Cellars skabt fremragende prisvenlige vine, der 20 år i træk har givet vinhuset prisen 'Best Buy and Best Value'. Denne vin er en fyldig, saftig rødvin lavet på 100% på Cabernet Sauvignon. Den har ligget godt 7 måneder på franske egefade. En aromatisk vin med en fyldig smag af blåbær, hindbær, sort peber og noter af vanilje fra fadlagringen.

395,-



Cantina di Negrar Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Italien (halvtør)

Vinen er fremstillet på et blend af de klassiske druer, 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone og 15% Rondinella. Elegant rubinrød Ripasso, der lokker med tiltalende duft af røde bær og krydrede aromaer. I munden får man blid fylde, forfriskende syre og velpolerede tanniner. En dejlig harmonisk og velafbalanceret Ripasso med noter af marasca-kirsebær.

Glas 115,- / 425,-



Cantina Valpolicella Negrar Amarone della Valpolicella, Italien (kraftig)

En klassisk Amarone fremstillet efter 'appassimento'-metoden, hvor druerne Corvina, Rondinella og Molinara tørrer i ca. 120 dage, før de presses og gæres. Vinen lagres 1,5 år på egefade og yderligere op til 12 måneder på flaske. En smuk dybrød farve og med krydrede duftnoter præget af søde frugter, mørke bær og tørrede blomster. Smagen er meget fyldig og krydret. Det er en vin med stor krop og længde i smagen.

575,-



Amauta Absoluto Malbec 2021 (blød), Argentina
100% Malbec. En flot rubinrød vin. Duftnoter af friske røde frugter som hindbær, jordbær og kirsebær med nuancer af krydderier. Smagen er harmonisk med balanceret struktur og lang vedholdende finish.

325,-



Rinaldi Piemonte Barbera Appassimento (fed), Italien
100% Barbera. Appassimento er en skøn vinstil der inkluderer fylde og kraftig smag fra druerne. Udvalgte drue klaser udvælges til tørrings processen som foregår i hele 6 måneder! Resultatet er en fyldig vin med noter af mørk chokolade, tobak, mørke frugter, samt en undertone af de søde tørrede druer der giver en fløjlsblød eftersmag der hænger ved længe.

495,-



Rødvin

Grayson Cellars Zinfandel (blød), USA

Siden 2003 har Grayson Cellars skabt fremragende prisvenlige vine, der 20 år i træk har givet vinhuset prisen 'Best Buy and Best Value'. Denne vin er lavet på 100% Zinfandel. En smuk mørkrød farve og intens fyldig smag af sødme og syre. Vinen har ligget på franske egefade i 6 måneder. Masser af smag fra hindbær, jordbær, brombær, blåbær, vanilje og en hint af sort peber og røgnoter. En vin med en fin lang og behagelig eftersmag.

Glas 125,- / 465,-



Bourgogne Rouge Le Clos Pinot Noir (tør), Frankrig

100% Pinot Noir. Tonnerres området er verdenskendt for sine flotte og elegante Bourgogner og høster mange priser rundt om i verden. Denne vin er behandlet, så de gode mineralske og klassiske Bourgogne smagsnoter fremstår tydeligt: Kirsebær, skovbund, ribs, solbær og viol.

625,-



Cantamessa "Ciot" Barbera d'Asti DOCG Superiore (kraftig), Italien

100% Barbera. 'CIÓT' er en smuk, fyldig Barbera d'Asti Superiore, der er udvundet fra Barbera-druen på min. 35 år gamle vinstokke. Smagsnoter af sort peber, vanilje og kirsebær.

475,-



Cantamessa "Ciot" Barbera d'Asti DOCG Superiore (kraftig) - MAGNUM (1,5 liter)

750,-

Cantamessa "Ciot" Barbera d'Asti DOCG Superiore (kraftig) - JEROBOAM (3 liter)

1.450,-

HVORFOR NØJES?

Vidste du vinen udvikler sig bedre på store flasker?

På latin betyder MAGNUM 'En stor god ting'!

JEROBOAM er en sammenblanding af det skotske ord 'JORUM', som betyder 'Stort drikkekar' – og navnet på en bibelsk konge, der betyder 'Mægtig mand'!



Dourodalens portvin

Unik lille portvinsgård, der kun eksporteres til Danmark!

Quinta do Javali er en lille privatejet portvinsgård med blot 18 Ha. i området Nagoselo di Douro. Vingården ejes i dag af António Mendes og han har også æren af, at være stedets Winemaker. António's egen personlige lille serie RIBAS LIRA er en eksklusiv serie med fuld fokus på gennemført smukt håndværk, blend med sit helt eget personlige præg, og hvor man taler om portvin i høj kvalitet!

Vinimportfirmaet Wine Service ved Sorø er stolte over, at de som den eneste vinleverandør i hele verden er godkendt til at importere denne eksklusive portvinsserie.



Ribas Lira Tawny Port, Portugal

Druer: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão og Tinta Barroca. Smagsnoter af bl.a. tørret abrikos, figer og ristet valnød.

5 cl 85,- / 450,-



Ribas Lira Special Reserve Port, Portugal

Druer: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão og Sousão. Smagsnoter af kirsebær, syltede blommer og brombær.

5 cl 95,- / 525,-



Ribas Lira 20 Years Tawny Port, Portugal

Druer: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional og Tinta Barroca. Smagsnoter af mørke blommer, karamelliserede valnødder, læder, let røg, cedertræ og syltede svesker.

950,-

