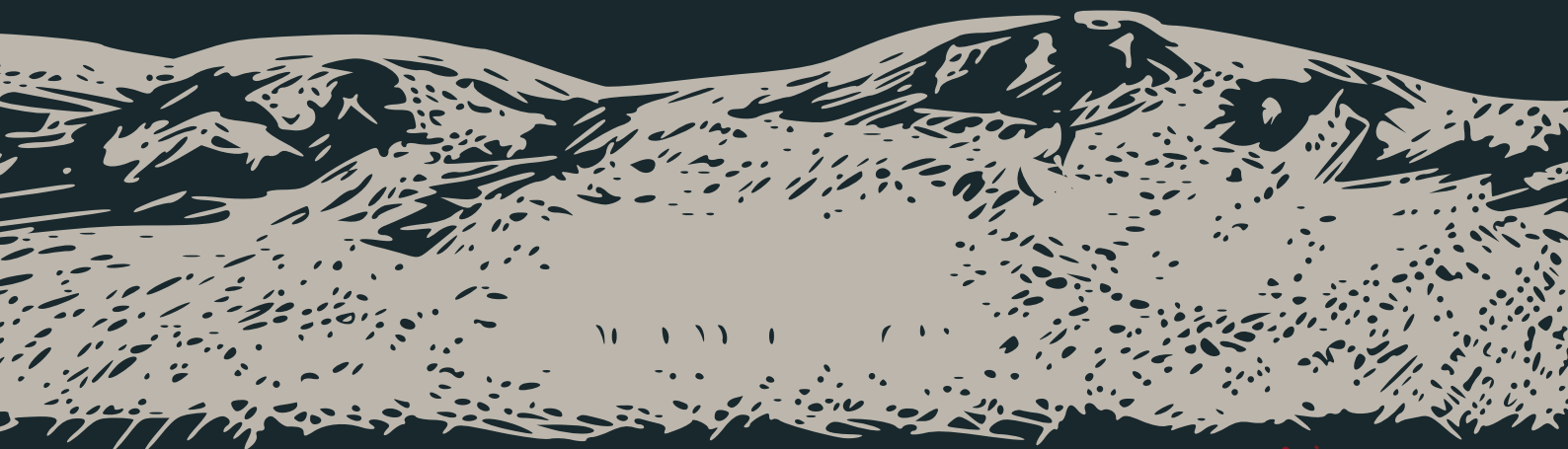


DET MEXICANSKE

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
Brunch sammenkomster
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**



**FROZEN
MARGARITA**



**PASSION
DAIQUIRI**

1 DRINK FOR
75,-



NOHRLUND

ORGANIC COCKTAILS



EN HEL KANDE
Frit valg mellem de forskellige
Nohrlund cocktails
Svarer til 3 drinks

199,-





3 retters menuer

MENU 1

Koldrøget laks

Koldrøget laks rosette med spæde salater og dild,
samt kuglet cremet hvid ost.

Med vinmenu: 1 glas Grayson Cellars Chardonnay

Whiskybøf

Mør oksefilet serveres med steak kartofler, grøntsagswok og whiskysauce.

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

Chokoladefondant

Serveres med mørk belgisk chokolade samt vaniljeis.

Med vinmenu: 1 glas Cantamessa Moscato d'Asti

Pris 429,-

Tilkøb vinmenu á 239,- til Menu 1

MENU 2

Carpaccio

Tyndskåret oksekød. Serveres med grønt, pesto, parmesan og toppes med olivenolie.

Med vinmenu: 1 glas Grayson Cellars Chardonnay

Mexi SIGNATUR

Ca. 120 g. oksemørbrad og ca. 120 g. oksefilet.

Serveres med friske cherrytomater, semi-dried tomater, frisk basilikum
og cremet hvid ost – samt steak kartofler og pebersauce.

Med vinmenu: 1 glas Rinaldi Piemonte Barbera Appassimento

Nøddekurv

Serveres med vaniljeis, flødeskum, frugt og chokoladesauce.

Med vinmenu: 1 glas Ribas Lira Tawny Port

Pris 429,-

Tilkøb vinmenu á 249,- til Menu 2

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 369,-



Forretter

- | | |
|---|--------------|
| 1. Mexicansk tomatsuppe
Serveres med varm hvedemelstortilla. | 89,- |
| 2. Quesadilla
Stor grillet hvedemelstortilla fyldt med kylling og ost. Serveres med creme fraiche og salsa. | 109,- |
| 3. TEX-MEX
Sprøde buffalo wings, spareribs og tex-peppers (krydret sprød jalapeños-peber fyldt med cheddarost). Serveres med BBQ sauce. | 109,- |
| 4. Mini nachos - 6. stk.
Sprøde nachos chips dækket med stykker af marineret kyllingfilet og gratineret ost. Serveres med guacamole, creme fraiche og salsa. | 109,- |
| 5. Rejecocktail
Med rød dressing, salat og 1 stk. hvedemelstortilla. | 109,- |
| 6. Chili rejer
Rejer marineret i hvidløg og cajunsauce. Serveres på varmt, sprødt brød gratineret med ost. | 109,- |
| 7. Nachos Supreme
Ovnbagt sprøde ostegratineret chips. Serveres med kylling, hvidløgsfed, oliven, jalapeños, guacamole, creme fraiche og salsa. | 119,- |
| 8. Snack kurv
2. stk krydret sprød jalapeños-peber fyldt med cheddarost, 2 stk. paneret gyldenbrune løgringe, 2 stk. paneret mozaralla-sticks og 2 stk. chili cheese tops. Hele herligheden serveres med BBQ sauce. | 109,- |
| 9. Stegte kæmperejer
Stegt i hvidløg, peberfrugt, løg, champignon og tomat. Serveres med salat og hvedemelstortilla. | 119,- |
| 10. Hvidløgsbrød med ost
Lækkert, varmt og sprødt brød med smag af hvidløg og gratineret ost. | 99,- |

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

Gode bøffer på grillen

11. Flamingo Steak

200 gr. **259,-** / 400 gr. **359,-**

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

12. Cajun Steak

200 gr. **279,-** / 300 gr. **359,-**

Udskåret af mør oksefilet. Serveres med jalapeños og cajunsauce.

13. Sombrero Steak

200 gr. **289,-** / 300 gr. **369,-**

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. **279,-** / 300 gr. **359,-**

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

15. Plankebøf af filet

200 gr. **319,-** / 300 gr. **359,-**

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

16. Pollo Picante

200 gr. **239,-** / 300 gr. **269,-**

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

17. Plankebøf af oksemørbrad

200 gr. **379,-** / 300 gr. **439,-**

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

18. Djævlebøf

200 gr. **279,-** / 300 gr. **359,-**

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

19. Bearnaise Bøf

200 gr. **279,-**

Mør bøf af oksefilet. Serveres med bearnaisesauce.

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

Ekstra Sauce 25,-

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. **279,-** / 300 gr. **359,-**

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

21. Peberbøf



200 gr. **279,-** / 300 gr. **359,-**

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

22. Hvidløgsbøf

200 gr. **279,-** / 300 gr. **359,-**

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

23. Grillede kæmperejer

219,-

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

24. Laksefilet

299,-

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

25. Mørbrad

200 gr. **319,-** / 300 gr. **379,-**

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

26. Tournedos

200 gr. **339,-** / 300 gr. **419,-**

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

27. BBQ spareribs

600 gr. **249,-** / 1200 gr. **329,-**

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

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

Ekstra Sauce 25,-

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

Mør oksefilet serveres med sprød bacon.
Kan bestilles op til 1000 gr. - spørg efter prisen.

300 gr. **359,-** / 400 gr. **399,-** / 500 gr. **459,-**

29. Big Bang II

Saftig oksemørbrad serveres med sprød bacon.
Kan bestilles op til 1000 gr. - spørg efter prisen.

400 gr. **469,-** / 500 gr. **529,-** / 600 gr. **609,-**

30. Plankebøf af oksefilet

Mør oksefilet på planke med krydret kartoffelmos og ost.

400 gr. **429,-**

31. Plankebøf af mørbrad

Saftig oksemørbrad på planke med krydret kartoffelmos og ost.

400 gr. **499,-**

32. Grill mix

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

400 gr. **419,-**



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

Ekstra Sauce 25,-

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 259,-

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 3 stk. lune hvedemelstortillas. Kan også bestilles kun med kylling eller oksekød.

42. Fajita Camarones (reje) 259,-

Rejer sauteret med peberfrugter og løg. Serveres på jernpande. Hertil iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og 3 stk. lune hvedemelstortillas.

43. Fajita Vegetar 229,-

Dagens grøntsager serveres på varm jernpande. Hertil iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og 3 stk. lune hvedemelstortillas.

44. Puntas de Filete a la Mexicana 259,-

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 3. stk lune hvedemelstortillas.

ENCHILADAS

45. Enchiladas Rojas 249,-

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

46. Enchiladas de Pollo 249,-

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

47. Kombi Enchiladas 249,-

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

48. Reje Enchiladas 249,-

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 | 249,- |
| Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, oksekød sauteret med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche. | |
| 50. Kylling Burritos | 249,- |
| Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, kylling sauteret med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche. | |
| 51. Kombi Burritos | 249,- |
| 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 | 235,- |
| Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, dagens grøntsager og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche. | |
| 53. Reje Burritos | 249,- |
| Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, sauteret rejer med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche. | |
| 54. Bøf Chimichanga | 249,- |
| Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret oksekød og gratineret ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole og creme fraiche. | |
| 55. Kylling Chimichanga | 249,- |
| Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret kylling og gratineret ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole og creme fraiche. | |
| 56. Kombi Chimichanga | 249,- |
| 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

259,-

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 3 stk. lune hvedemelstortillas. Ekstra tilberedningstid skal påregnes.

61. Gringos gryde

259,-

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 3 stk. lune hvedemelstortillas. Ekstra tilberedningstid skal påregnes.

62. Carne Asado

259,-

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 3 stk. lune hvedemelstortillas.

63. Taco Fiesta

255,-

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

64. Taco salat

239,-

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
Med ost og bacon. Serveres med steak kartofler og ketchup. | 109,- |
| 82. Nino Burritos
Hvedemelstortilla fyldt med en kombination af sauteret oksekød og kyllingestykker, gratineret med ost. Serveres med BBQ sauce, guacamole og creme fraiche samt ris. | 109,- |
| 83. Fiskefilet
1 stk. fiskefilet serveres med steak kartofler og remoulade. | 109,- |
| 84. Grillet kyllingfilet
Ca. 120 gr. kyllingefilet serveres med steak kartofler og bearnaisesauce. | 109,- |
| 85. Børne Chimichanga
Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret oksekød og kyllingestykker, gratineret med ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole, creme fraiche og ris. | 109,- |
| 86. Saftig oksefilet
Ca. 100 gr. oksefilet. Serveres med steak kartofler og bearnaisesauce. | 109,- |
| 87. Nuggets
5 stk. nuggets serveres med steak kartofler og remoulade. | 109,- |
| 88. Spareribs
Serveres med steak kartofler. | 109,- |
| 89. Børneis
Vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. | 79,- |



Gælder kun for børn under 12 år.

Lidt til den søde tand

90. Banana split	99,-
Banan med vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frugt.	
91. Belgisk vaffel	99,-
Vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frugt.	
92. Is i glas	89,-
3 kugler is, chokoladesauce og flødeskum. Serveres med frugt.	
93. Pandekage med is	99,-
Vaniljeis, chokoladesauce og flødeskum. Serveres med frugt.	
94. Mix dessert	209,-
1 stk. belgisk vaffel, banan og pandekage. Serveres med vaniljeis, chokoladesauce, flødeskum og frugt. Nok til 2-4 personer.	

Varme drikke



118. Irsk kaffe	89,-
Med whisky.	
119. Mexicansk kaffe	89,-
Med kahlua og tequila.	
120. Varm chokolade	69,-
Med flødeskum og drys.	
121. Varm iskakao	69,-
Med vaniljeis.	
122. Espresso	39,-
123. Americano	45,-
124. Filterkaffe	39,-
125. Te	39,-
126. Cafe Latte	59,-
+ Sirup (vanilje eller hasselnød)	+ 10,-
127. Cappuccino	55,-
128. Chai Latte (Tigerspice, vanilje eller sukkerfri)	69,-

FADØL

Royal Classic

Er udviklet på bygmalt
karamelmalt og
mørkristet malt.

Let og behagelig. 4,6 %



30 cl 59,-
50 cl 75,-
75 cl 85,-

Heineken

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



30 cl 59,-
50 cl 75,-
75 cl 85,-

Schiøtz Mørk Mumme

Kraftig, mørk og maltet øltype
fra sen middelalder. Måske
ølbryggerens foretrukne.

Tilføjet et strejf
af nordiske bær. 6,5%.



30 cl 65,-
50 cl 79,-
75 cl 89,-

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 49,-

Anarkist øl

Anarkist spændende øl fra
Theodor Schiøtz. Vi har mange
forskellige, så spørg tjeneren,
hvilke vi har hjemme, så du
kan få en spændende
Anarkist-oplevelse. 5,2 %.

50 cl 75,-

ROYAL ★ BEER

Heineken

Schiøtz

SOL

ANARKIST



Kolde drikke

140. Sodavand

Pepsi, Pepsi Max, Miranda Orange, Faxe Kondi, Faxe Free og danskvand.

30 cl 49,- / 50 cl 69,- / 75 cl 79,-

141. Juice

Æblejuice, appelsinjuice eller hyldeblomst.

30 cl 49,- / 50 cl 69,- / 75 cl 79,-

146. Glas isvand (pr. glas)

29,-

147. Kande isvand (pr. kande)

45,-

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. Der 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,-

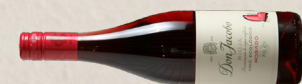


Don Jacoba Rosado (fyldig), Spanien



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, figner 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,-

