

Restaurant
Arken
- en bid af Skagen i Køge

***Vi har taget en lille del
af Skagen med til Køge***

Skagen er, for mange, indbegrebet af ro, ny energi, fantastisk natur og frisk fisk og skaldyr i store mængder.

I finder roen i havet og dets uendelighed.
– Frisk fisk og skaldyr er vi mester i, så nyd roen,
saml ny energi og lad vores køkken overraske dig.

Følg med på



#restaurantarken
@restaurantarken

*Information om indhold af allergene
ingredienser i vores retter kan fås ved
henvendelse til restaurantens personale.*

Bådehavnen 21 | 4600 Køge | Tlf. 56 66 05 05
www.restaurant-arken.dk | kontakt@restaurant-arken.dk



FROKOST – LUNCH – 11.30-16.00

Østers Natural Oysters natural	pris pr. stk. 35,-
Variation af 3 slags østers Gratineret, friteret og natural østers Variation of 3 kinds of oysters	145,-
Hvidløgsgratinerede tigerrejer Med sprød salat, aioli og frisk citron Garlic roasted tiger prawns. Served with salad, aioli and fresh lemon	155,-
Moules frites med aioli Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde Moules frites with aioli. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic and cream	185,-
Arkens stjernes kud Med pankopanererede Vesterhavs rødspættefileter, håndpillede rejer og varmrøget laks "Arkens stjernes kud" Pan-fried plaice fillets, schrimps and smoked salmon	200,-
Arkens fiskesuppe Med fisk, skaldyr og safran Arken's fish soup served with fish, shellfish and saffron	185,-
Fish 'n' Chips Pankopaneret lyssej, rustikke fritter, tartarsauce og citron Fish 'n' Chips. Pan-breaded pollack, rustic fries, sauce tartare and lemon	185,-
Varmrøget laks Med sprød salat, krydderurtdressing og urter Smoked salmon. Served with crisp salad, herb dressing and greens	165,-
Helstegt rødspætte serveret som i Skagen Med agurkesalat, persillefløde og kartofler Fried whole plaice, as served in Skagen, with cucumber salad, parsley crème and potatoes	250,-
"Pil selv" rejer Variation af rejer med aioli, citron og hvidløgskrød Peel your own shrimps served with aioli, fresh lemon and garlic bread	165,-
½ Hvidløgsgratineret hummer Med aioli og hvidløgskrød ½ Lobster with garlic. Served with aioli and garlic bread	295,-
Skaldyrsfad (min 2 pers.) pris pr. person Bestående af "pil selv" rejer, tigerrejer, krabbeklør, østers, ½ hummer, moules frites, blandet salat, aioli, chilimayo og trøffelmayo. (Ved udsolgte råvarer erstattes disse med andre råvarer efter køkkenets valg) Seafood dish (min 2 person) price per. person. Consisting of "willow yourself" shrimps, tiger prawns, crab claws, oysters, lobster, moules frites, mixed salad, aioli, chili mayo and truffle mayo (if sold out, these are replaced with other shellfish of the kitchen's choice)	550,-
Hvidløgskrød Garlic bread	45,-

Frokostplatte med 5 lækkerier sammensat af køkkenet på dagen Lunch plate of the day with five delicious things composed by the kitchen	185,-
Smørrebrød med Vesterhavs rødspættefileter Pankopanererede Vesterhavs rødspættefileter, citronmayo, håndpillede rejer og citron på hjemmelavet rugbrød Danish "smørrebrød" with pan-fried plaice filets, lemon mayo, hand peeled shrimps and lemon	165,-
Smørrebrød med Arkens prisvindende Maltsild Maltsild med pisket cremefraiche, syltede æbler og rødløg på hjemmelavet rugbrød Danish "smørrebrød" with malted herring, sour cream, pickled apples and red onions	115,-
Smørrebrød med klassisk oksetatar Tatar af hakket oksekød med rå æggeblomme, kapers, pickles, rødløg og peberrod på ristet rugbrød Danish "smørrebrød" with beef tartar, raw egg yolk, capers, red onions, pickles and horseradish	165,-
Smørrebrød med frisk avokado (VEGAN) Skiver af avokado med chilimayonnaise, syltede rødløg, feldsalat, frisk citronskal og ristede hasselnødder på ristet rugbrød Danish "smørrebrød" with avocado, chili mayo, pickled red onions, salad, fresh lemon and roasted hazelnuts	135,-



Pariserbøf Med pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish, onions and raw egg yolk	185,-
Sømandsgryde Med oksefilet, kalvemørbrad, bacon og cocktailpølser. Hertil ris eller pomfritter Sailor's casserole with beef fillet, beef tenderloin, bacon, and cocktail sausages. Served with rice or French fries	185,-
Pandestegt kartoffelbøf (VEGAN - GLUTENFRI) Kartoffelbøf lavet af kartofler og grøntsager toppet med trøffelmayo, syltede radisser, sprød salat og ristede mandelsplitter. Hertil pomfritter og valgfri dip Potato steak made of potatoes and vegetables topped with truffle mayo, pickled radishes, crisp salad and roasted almonds. Served with French fries and optional dip	175,-
Pomfritter Vælg ml. aioli, tartarsauce, trøffelmayo, chilimayo, salatmayo eller ketchup French fries, choose between aioli, sauce tartare, truffle mayo, chili mayo, mayo or ketchup	50,-
Husets blandede salat Mixed salad	85,-



CHILDREN – ALL DAY	
Pankopaneret fiskefilet med pomfritter, grøntsagsstænger og valgfri dip Crisp fish fillet with fries, vegetable and optional dip	85,-
Spagetti med kødsauce, parmesan og ketchup Spagetti with meat sauce, parmesan and ketchup	85,-
2 kugler valgfri is med flødeskum og chokoladesauce 2 scoops of your choice of ice cream with whipped cream and chocolate sauce	45,-
Børne isbombe m. skumfiduser og chokoladesauce Kids ice cream bomb with marshmallows and chocolate sauce	45,-

FORRET – STARTERS – 17.00

Østers Natural Oysters natural	pris pr. stk. 35,-
Variation af 3 slags østers Gratineret, friteret og natural østers Variation of 3 kinds of oysters	145,-
“Pil selv” rejer Variation af rejer med aioli, citron og hvidløgssbrød Peal your own shrimps served with aioli, fresh lemon and garlic bread	165,-
½ Hvidløgsgratineret hummer Med aioli og hvidløgssbrød ½ lobster with garlic. Served with aioli and garlic bread	295,-
Friterede jomfruhummere Friterede pankopanererede jomfruhummere med citronmayo og frisk citron Deep-fried Norweigan lobster tails with lemon mayo and fresh lemon	135,-
Hvidløgsgratinerede tigerrejer Med aioli og frisk citron Garlic roasted tiger prawns. Served with aioli and fresh lemon	145,-
Arkens fiskesuppe Med fisk, skaldyr og safran Arkens fish soup served with fish, shellfish and saffron	135,-
Moules marinières Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde Moules marinières. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic and cream	135,-
Varmrøget laks Med sprød salat, krydderurtedressing og urter Smoked salmon. Served with crisp salad, herb dressing, and greens	145,-
Tatar af okse Rørt tatar med trøffelmayo og salat Tatar with truffle mayo and salad	125,-
Frisk avokado (VEGAN) Skiver af avokado med chilimayonnaise, syltede rødløg, feldsalat, frisk citronskal og ristede hasselnødder Fresh avocado, chili mayo, pickled red onions, salad, fresh lemon and roasted hazelnuts	115,-
Hvidløgssbrød / Garlic bread	45,-

HOVEDRET - MAIN COURSE – 17.00

Dagens fangst (Spørg betjeningen) Med dagens kartoffel, stegte grøntsager og sauce Fish of the day from the fish auction (please ask your waiter)	250,-
Arkens stjernes kud Med pankopanererede Vesterhavs rødspættefileter, håndpillede rejer og varmrøget laks “Arkens stjernes kud” Pan-fried plaice filets, shrimps and smoked salmon	200,-
Moules frites med aioli Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde Moules frites with aioli. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic, and cream	185,-
Helstegt rødspætte serveret som i Skagen Med agurkesalat, persillefløde og kartofler Fried whole plaice, as served in Skagen, with cucumber salad, parsley crème and potatoes	250,-
Arkens fiskesuppe Med fisk, skaldyr og safran Arkens fish soup served with fish, shellfish and saffron	185,-
Fish ‘n’ Chips Pankopaneret lyssej, rustikke fritter, tatarsauce og citron Fish ‘n’ Chips. Pan-breaded pollack, rustic fries, sauce tatare and lemon	185,-
Skaldyrsfad (min 2 pers.) pris pr. person Bestående af “pil selv” rejer, tigerrejer, krabbeklør, østers, ½ hummer, moules frites, blandet salat, aioli, chilimayo og trøffelmayo. (Ved udsolgte råvarer erstattes disse med andre råvarer efter køkkenets valg) Seafood dish (min 2 person) price per. person. Consisting of “willow yourself” shrimps, tiger prawns, crab claws, oysters, lobster, moules frites, mixed salad, aioli, chili mayo and truffle mayo (if sold out, these are replaced with other shellfish of the kitchen’s choice)	550,-

HOVEDRET - MAIN COURSE – 17.00

Tournedos af kalvemørbrad Denne udskæring er den bedste indenfor kategorien kalvekød. Tournedosen 200g. flamberes i portvin inden serveringen. Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager. Valgfri sauce: Bearnaise, cremet svampesauce eller pebersauce The beef is flambeed in port wine and served with vegetables and potatoes of the day. Sauce by own choice: Bearnaise, mushroom sauce or pepper sauce	325,-
Steak Steak af oksefilet 200g. Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager. Oksefilet med en flot fedtmarmorering, smag og mørhed. Valgfri sauce: Bearnaise, cremet svampesauce eller pebersauce Fillet of beef 200g with potato and fried vegetables. Sauce by own choice: Bearnaise, mushroom sauce or pepper sauce	295,-
Arkens wienerschnitzel Med dreng, ærter, pommes sauté. Hertil pebersauce eller bearnaise Arkens Wiener schnitzel served with fresh peas, pommes sauté and pepper sauce or bearnaise	225,-
Pariserbøf Med pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish, onions and raw egg yolk	185,-
Sømandsgryde Med oksefilet, kalvemørbrad, bacon og cocktailpølser. Hertil ris eller pomfritter Sailor’s casserole with beef fillet, beef tenderloin, bacon, and cocktail sausages. Served with rice or French fries	185,-
Pandestegt kartoffelbøf med pomfritter (VEGAN - GLUTENFRI) Kartoffelbøf lavet af kartofler og grøntsager toppet med trøffelmayo, syltede radisser, sprød salat og ristede mandelsplitter. Hertil pomfritter og valgfri dip Potato steak made of potatoes and vegetables topped with truffle mayo, pickled radishes, crisp salad and roasted almonds. Served with French fries and optional dip	175,-

DESSERTER - DESSERTS – ALL DAY

Creme brulée med vaniljeis Creme brulée with vanilla ice cream	125,-
Is. Pris pr. kugle Ice cream. Price per ice cream scoop	30,-
Sommertæerte Med hvid chokolade/mascarpone creme og friske bær Summe tart with chocolate/mascarpone creme og fresh berries	125,-
Vegansk is. Pris pr. kugle Vegan ice cream. Price per ice cream scoop	35,-
3 udvalgte oste Med kompot og hjemmelavede knækbrødstænger 3 kind of cheese	125,-



TEA OR COFFEE

Kaffe & Te	40,-	Espresso, dobbelt espresso	45,-/55,-
Cortado	50,-	Irish coffee 2 cl./4 cl.	75,-/90,-
Americano	50,-	French coffee 2 cl./4 cl. Med Grand Marnier	75,-/90,-
Cappuccino	55,-	Pigernes kaffe Med Baileys 2 cl./4 cl.	75,-/90,-
Caffe Latte	55,-	Mexicansk kaffe Med Kahlua og Tequila	90,-
Chai Latte	55,-	Iskaffe	70,-
Varm chokolade med flødeskum	60,-	Med chokolade-, hasselnødde-, vanille- eller karamelsirup	

SOFT DRINKS / VAND

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Fanta, Schweppes Lemon, Dansk vand	30 cl. 40,-	50 cl. 60,-	80 cl. 85,-
--	-------------	-------------	-------------

WATER

Hildon sparkling 75 cl.	85,-
Hildon still 75 cl.	85,-
Isvand	35,-

ANTONS ØKOLOGISKE SAFTER

Tranebær, Rabarber, Hyldeblomst eller Hindbær	50,-
---	------

SKAGEN ØL 50 CL.

Frokostøl 2,6%	95,-
Drachmann, Pilsner 5,0%	
Nordlys, Hvedeøl 5,0%	
Tuxen, Classic 5,3%	
Skawskum, Mørk Lager 5,0%	
Bundgarn, Porter 6,5%	
Isbryder, Bock 6,0%	
Gl. Skagen, IPA 6,0%	

FADØL

	25 cl.	40 cl.	75 cl.
Carlsberg	40,-	60,-	100,-
Tuborg Classic	40,-	60,-	100,-
Jacobsen Brown Ale	50,-	75,-	125,-
Jacobsen Yakima IPA	50,-	75,-	125,-

SNAPS 2 CL.

Rød Aalborg, Brøndum, Linie, OP Anderson.	40,-
Flere varianter af hjemmelavede snaps	40,-
Køb med hjem flaske 20 cl.	145,-

GIN 2 CL.

Bombay Sapphire	50,-
Elg Gin No. 1	100,-
Geranium	65,-
Hendricks	75,-

WHISKEY-BOURBON 2 CL.

Jack Daniels	50,-
Crown Royal	50,-
Dalmore 15 year	95,-
Highland Park 18 year	145,-

AVEC 2 CL.

Baileys	50,-	Remy Martin XO	160,-
Cointreau	50,-	Vaghi, Bas-Armagnac	125,-
Grand Marnier	50,-	Grappa di Amarone Fiorato	95,-
Leopold Gourmel 6	55,-	Grappa di Amarone Ca’ Florian	95,-
Leopold Gourmel 10	90,-	Calvados Fine	60,-
Leopold Gourmel 20	145,-		

DRINKS

Dry Martini Cocktail	115,-	Gin Hass	115,-
4 cl. Bombay, 2 cl. Dry Martini, oliven on the side		3 cl. Bombay Sapphire, lemon soda, mango sirup	
Aperol Spritz	115,-	Espresso Martini	115,-
5cl. Aperol, 5cl. sparkling wine, danskvand		3 cl. Ketel One, 3 cl. Kahlua, espresso	
The Usual	115,-	Dark ‘n’ Stormy	115,-
3 cl. Geranium, Fever Tree tonic, cucumber		3cl. Gosling, Ginger Beer	

FLASKE VAND / JUICE

Rød sodavand, Cocio, Æble- eller Appelsinjuice, Mælk	40,-
Fever Tree Tonic	45,-
Ginger Beer 33 cl.	55,-

BØRNEDRINKS

Lille mælk eller juice	25,-
------------------------	------

HJEMMELAVET ICE TEA

Citron, fersken eller hindbær	
50 cl. 50,-	kande 1 liter 90,-

FLASKEØL 0,0% ALKOHOLFRI

Brooklyn, Hoppy Lager 25 cl.	65,-
Wheat Dreams 50 cl.	85,-
Carlsberg Nordic 33 cl.	50,-
Classic 33 cl.	50,-

KRONENBOURG 33 CL. 50 CL.

Kronenbourg 1664 Blanc	65,-	85,-
------------------------	------	------

FLASKEØL

Grimbergen double ambre 6,5% 33 cl.	60,-
-------------------------------------	------

BOBLER

			
Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut		550,-	995,-
Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagne-noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.			



Michel Gonet, Champagne		995,-
Fantastisk tør men på samme tid dejlig rund og blød Champagne.		



Bestheim Crémant d’Alsace Brut - Heritage, Alsace, ØKO		545,-
Sprød, frisk og livlig økologisk Crémant d’Alsace.		



Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Frankrig	95,-	450,-
Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme.		



Saint Louis Sparkling Blanc de Blancs Brut, Frankrig	95,-	450,-
Elegant, forfriskende og livlig Blanc de Blancs Brut med pikante aromaer af fersken, pære og æble. En sprød Brut med sprudlende bobler, der afrundes flot af en lang eftersmag.		



ALKOHOLFRI VIN

Riffel, Traubensaft, Secco, Rheinhessen	95,-	425,-
Frugtrig og sprudlende og helt uden alkohol.		

Removed Chardonnay	80,-	295,-
Alkoholsvag hvidvin 0,5%. Dens frugtrige næse er præget af grønne æbler og pære. Der er ligeledes undertoner af tropisk frugt.		

Removed Cabernet	80,-	295,-
Alkoholsvag rødvin 0,5%. Fremstår med en flot dybrød farve. Den frugtrige næse er præget af mørke bær.		



DESSERTVIN

			
Château de Fesles, Coteaux du Layon Vieilles Vignes, Loire, Frankrig			
En ædelsød vin med mange komplekse duft- og smagsindtryk. På en og samme tid både intens og elegant.		550,-	

Château Les Arroucats Cuvée Virginie, Bordeaux, Sainte-Croix-du-Mont 2019	75,-	450,-
Bouqueten er præget af abrikos og pæredufte. En svag syre fra Sauvignon Blanc giver vinen rygrad og ”friskhed”. Et godt alternativ til Sauternes.		

Weingut Nik Weis, Riesling, Goldtröpfchen, Tyskland	600,-
Auslese Black Label. Koncentreret med påmindelser om rosiner og tørrede abrikoser. Afbalanceret syre.	

M. Chapoutier, Banyuls, Roussillon, Frankrig	125,-	450,-
Kraftfuld dessert/apéritifvin. Sødmefuld, ”fed” og frisk smag.		

PORTVIN

Warre’s, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal	125,-	475,-
Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.		

Warre’s, Otima Colheita 2013, Douro, Portugal	145,-	600,-
Duften leder tankerne hen på dadler, appelsinskal og ristede, orientalske krydderier. Kraftfuld og cremet.		

HVIDVIN

FRANKRIG

De Chansac, Sauvignon Blanc, Gascogne
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.



Les Berchets, Chardonnay, Vin de Pays d’Oc
Skøn Chardonnay med alt, der forventes af druen. Fyldig, fed og med en dejlig frisk eftersmag af fersken og hvide stenfrugter.



Famille Hugel, Riesling – Classic
Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød.



Famille Hugel, Pinot Gris – Classic
Frisk og elegant tør smag af meget modne frugter, såsom abrikos og blommer.



Château des Jacques, Beaujolais - Clos de Loyse
Fin, ren, frisk og frugtig. Ideel som aperitif, til fisk og skaldyr.



Domaine Bouchié Chatellier, Pouilly-Fumé, Les Adelins, Loire
Frugtig og frisk hvidvin med alt hvad man forventer af en Pouilly Fumé.



M. Chapoutier, Crozes-Hermitage Blanc - Petite Ruche, Rhône Nord
Tør vin med citrus og nødder. God til fisk og lyst fjerkræ.



Maison Louis Jadot, Saint-Véran, Bourgogne, Mâconnais
Tør, let frugtig og delikat vin med duft af lyse frugter.



Maison Louis Jadot, Chablis, Bourgogne
En frisk og mineralsk Chablis, god til østers og hvid fisk.



Henri Bourgeois, Sancerre - Les Baronnes
Citrus, lime og afdæmpede eksotiske frugter, med en fin mineralsk tørhed.



ØSTRIG

Weszeli, Grüner Veltliner - Langenlois, Kamptal ØKO
Rank stålsat vin med god syre med smag af grønne æbler.



80,- 300,-

80,- 300,-

115,- 495,-

145,- 595,-

525,-

625,-

575,-

160,- 725,-

160,- 725,-

750,-

125,- 545,-

HVIDVIN

TYSKLAND

Balthasar Ress, White Rabbit Riesling, Rheingau
Flot sødmefyldt riesling, perfekt sommer vin.



Villa Huesgen, Riesling by the glass, Mosel
Riesling med fin syre og saftig frugt. Sprød finish der balancerer.



Domdechant Wernersches Weingut, Hochheimer Riesling, Rheingau
Halvtør riesling, æble, abrikos og fersken. God til mager fisk.



ITALIEN

Tommasi, Vigneto le Rosse - Pinot Grigio, Veneto
Smagen er fyldig med en ren, frisk og sprød eftersmag.



USA

Stone Barn, Chardonnay, Californien
Chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus.



Au Bon Climat, Chardonnay - Californien, Santa Barbara County
Diskret fadlagring, fyldig og intens frugt. God til fjerkræ og fed fisk.



Merf - Chardonnay, Columbia Valley
Fyldig og velafbalanceret Chardonnay. Duft af æbler og tropiske frugter.



NEW ZEALAND

Clos Henri, Petit Clos - Sauvignon Blanc, Marlborough ØKO
Frugtfuld og fyldig Sauvignon Blanc. Perfekt til mad med citrus.



AUSTRALIEN

Pete’s Pure - Chardonnay
Mild, cremet og utrolig ren i smagen. En forfriskende Chardonnay med fylde, tropiske frugter som honningmelon og modne ferskner og en fin frugtsyre.



Pete’s Pure - Sauvignon Blanc
Balanceret og indbydende Sauvignon Blanc, der er ren, tør og elegant.



90,- 375,-

110,- 475,-

135,- 650,-

105,- 450,-

95,- 400,-

750,-

535,-

125,- 545,-

90,- 375,-

90,- 375,-

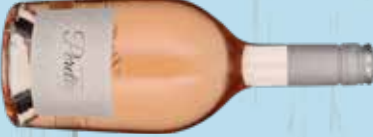
ROSEVIN

FRANKRIG

Maison Saint Aix, Aix Rosé, Coteaux d'Aix en Provence 125,- 545,-
Prisvindende Rosé, friske hindbær. Ideel til skaldyr og mager fisk.



Perette, Pays d'Oc Rosé 80,- 375,-
Udsøgt, sofistikeret og let sødmefuld sydfransk rosévin med flot frugtfylde.



Whispering Angel 135,- 575,-
Silkeagtig sommerdrøm og kendt som verdens mest populære rosé. Frisk, floral og crémet rosé med den reneeste smag af friske hindbær og lyse kirsebær.



Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie Rosé 145,- 650,-
Cru Classé, Côtes de Provence. Duftnuancer af underliggende eksotiske frugter.



SPANIEN

El Gamba, Spanien 465,-
Frisk duft af hvide blomster, citrus og hindbær. Fyldig smag af jordbær, vanille, hindbær og syrlig grape i slutningen.



RØDVIN

FRANKRIG

Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah 80,- 325,-
Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen.



Maison Louis Jadot, Fleurie - Pongereau, Beaujolais 155,- 675,-
Frugtig og floral vin, blød, fin og elegant, men også ret kraftfuld.



Château Moncets, Bordeaux, Lalande de Pomerol 145,- 595,-
Nabo til legenden Petrus, blød med mørk chokolade og friske bær. Perfekt til rødt kød



Château Macquin, Bordeaux, Saint-Georges-Saint-Émilion 595,-
Klassisk Bordeaux med noter af blomster og mørke bær



RØDVIN

ITALIEN

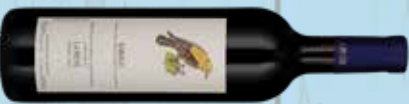
Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo Riserva 80,- 300,-
Elegant, aromatisk og imødekommende vin, hvor knuste kirsebærsten fra fadlagringen harmonerer flot med nuancer af kirsebær, ribs og kaffe.



Corte Loto 105,- 450,-
Flot, balanceret Appassimento, der giver påmindelser om de klassiske Ripasso- og Amarone-vine nordpå. Her får du saft, kraft og silkebløde tanniner.



Marziano Abbona, Barolo - La Pieve, Piemonte 165,- 850,-
Tysk Nebbiolo, muskuløs med masser af mørke blomster og røde frugter



Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore 150,- 595,-
Klassisk fyldig, moden, varm med et strejf af mandel.



Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico 1095,-
Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag.



Fèlsina, Chianti Classico - Berardenga, Toscana 650,-
Rig på klassisk Sangiovese-frugt med dybde og tannin-struktur.



USA

Stone Barn, Zinfandel, Californien 95,- 400,-
Bouquet af brombær, blomster og en anelse krydderier med gode tanniner.



Brazin, Zinfandel, Californien, Lodi 145,- 595,-
Zinfandel når den er flottest! Mørk og intens.



Au Bon Climat, Pinot Noir - Santa Maria Valley FW, Californien 1075,-
La Bauge Au-dessus er ofte den mørkeste af Au Bon Climats Pinot Noir-vine. Her er der saft, kraft, struktur, elegance og intens aroma pakket med bl.a. tranebær, ribs og cedertræ.

