Spanien- Rioja- Almansa- Ribera Del Duero

Viña Pomal, Gran Reserva, Rioja, Alta 525,-
Seriøs klassisk Rioja stil, flot afrundet, smidig og lang raffineret eftersmag.

Venta La Vega, Adaras Lluvia, Almansa 65,- 275,-
Et harmonisk samspil, med tæmmet tropisk frugt og syre.

Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero 925,-
Intens og velsmagende med en friskhed som giver vinen en behagelig kant.

Peter Sisseck, Flor de Pingus Ribera del Duero 1795,-
Næsten sort i farven. Duft med toner af solbær, lakrids, cigaræske og egetræ.

Tyskland- Pfalz

Schwedhelm, Spätburgunder - Zellertal, Pfalz 450,-
Har Pinot Noir-druens klassiske dyder, med masser af frugt, bær og frisk skovbund.

USA-Californien

Stone Barn, Zinfandel, Californien 75,- 345,-
Bouquet af brombær, blommer og en anelse krydderier med gode tanniner.

Brazin, Zinfandel, Californien, Lodi 95,- 405,-
Zinfandel når den er flottest! Mørk og intens.

Black Stallion, Cabernet Sauvignon, Californien, Napa Valley 725,-
Kraftig og velafbalanceret med aromaer af brombær og mørke kirsebær.

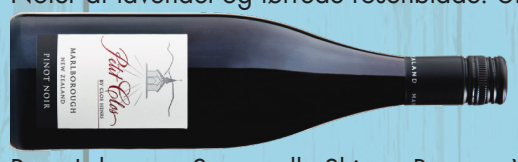
Sydafrika- Stellenbosch

Beyerskloof, Traildust - Pinotage, Stellenbosch 585,-
Rubinrød sydafrikansk skønhed med flotte bæraromaer.

Beyerskloof Diesel Pinotage 895,-
Velafbalanceret vin med kompleks bouquet af brombær, chokolade og cedertræ.

New Zealand-Australien

Clos Henri, Petit Clos - Pinot Noir, Marlborough, New Zealand 425,-
Noter af lavendel og tørrede rosenblade. Undertoner af røde bær.



Peter Lehmann, Stonewell - Shiraz, Barossa Valley, Australien 1125,-
Bouquet af mørke frugter og mørk chokolade og markant fadpræg.
Smagen er blød og fyldig med tæt struktur og fine tanniner.

Følg med på

#restaurantarken
@restaurantarken

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

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.

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

LUNCH

GO FISH 11.30-17.00

Østers Natural — pris pr. stk. 35,-
Oysters natural

Variation af 3 slags østers — 135,-
Gratineret, paneret og natural østers
Variation of 3 kinds of oysters

"Pil selv" rejer med aioli og frisk citron — 155,-
Shell your own prawns with aioli and fresh lemon

Skaldyrsfad (min. 2 personer) — pr. person 495,-
– If you wanna try it all
Bl.a. med østers, pil selv rejer, krebs, krabbeklør, jomfruhummer og moules frites (kan variere efter dagens auktion)
Shellfish plate (min. 2 persons) per person. Oysters, shell your own prawns, crayfish, crab claws, norwegian lobster, moules frites (may vary based on today's fish auktion)

Hvidløgsristede tigerrejer — 165,-
Hertil sprød salat, aioli og frisk citron
Garlic roasted tigerprawns. Served with salad, herbs, aioli and fresh lemon

Moules frites med aioli — 165,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde
Moules frites with aioli. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic and cream

Pandestegte rødspættefileter — 110,-
Med agurkesalat og karryremoulade
Pan-fried plaice fillets with cucumber salad and curry remoulade

Tilvalg: Kartofler og persillefløde — 25,-
Optional side dish: Potatoes and parsley créme

Arkens stjerneskud — 175,-
Med pandestegte rødspættefileter, håndpillede rejer og varmrøget laks
"Arkens stjerneskud" Pan-fried plaice fillets, schrimps and smoked salmon

Fish 'n' Chips — 185,-
Pankopaneret lyssej, rustikke fritter, tatarsauce og citron
Fish 'n' Chips pan-breaded pollack, rustic fries, sauce tatare and lemon

Varmrøget laks — 150,-
Med sprød salat, krydderurtedressing og urter
Smoked salmon. Served with crisp salad, herb dressing, and greens

Helstegt rødspætte serveret som i Skagen — 240,-
Med agurkesalat, persillefløde og kartofler
Fried whole plaice, as served in Skagen, with cucumber salad, parsley créme and potatoes

Sildetallerken med 3 slags sild — 85,-
Marineret sild, karrysild og Arkens præmierede Maltsild
(Vinder af Årets sild i Køge 5 gange)
Marinated herring, Curry herring and Arkens Malt Herring
(Herring of the year in Køge 5 times)

ARKENS MALTSILD

Arkens Maltsild er et varemærke for stedet. Opskriften har taget næsten 1 år at finpudse, og vi er derfor stolte over, at Arkens Maltsild har vundet årets sild i Køge 5 gange. Man kan nyde silden på restauranten, ligesom man kan købe et glas med hjem til sig selv, eller som den perfekte værtindegave f.eks. ledsaget af en hjemmelavet snaps.

Arkens Maltsild
kan købes med hjem... Pr. glas 100,-

SPECIAL FOR YOU 11.30-17.00

Frokostplatte med 5 lækkerier sammensat af køkkenet på dagen — 175,-
Lunch plate of the day with five delicious things put together by the kitchen

Pad Thai — 175,-
Stegte risnudler i tamarind sauce.
Vælg mellem tigerrejer, kalvemørbrad eller grøntsager(vegan)
Pad Thai, fried rice noodles in tamarind sauce.
Choose between tiger prawns, veal tenderloin or vegetables(vegan)

NO FISH FOR ME 11.30-17.00

Tatar af okse — 165,-
Rørt tatar med trøffelmayo, salat og rustikke fritter
Tatar with truffle mayo, salad and rustic fries

Arkens cheddarburger med bacon og pomfritter — 175,-
Friskhakket hakkebøf 275g. med smeltet cheddarost, bacon, løg, salat og rød dressing i brioche bolle smurt med salatmayo. Hertil pomfritter med valgfri dip.
Freshly chopped ground steak 275g. with melted cheddar cheese, bacon, onion, lettuce and red dressing in brioche bun smeared with mayo. French fries with optional dip on the side

Pariserbøf — 165,-
Med pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme
Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish, onions and raw egg yolk

Pomfritter — 45,-
Vælg ml. aioli, tatarsauce, trøffelmayo, chilimayo, salatmayo eller ketchup
French fries, choose between aioli, sauce tatare, truffle mayo, chili mayo, mayo or ketchup

Quinoabøffer (VEGAN) — 175,-
2 stegte quinoabøffer med stegte grøntsager og Arkens blandede salat
2 beefs made of quinoa served with vegetables and Arkens mixed salad

Husets blandede salat / Mixed salad — 85,-

CHILDREN ALL DAY

Spaghetti og kødsauce med grøntsagsstænger og valgfri dip — 70,-
Spaghetti with meat sauce, vegetable and optional dip

Fish 'n' Chips. 1 stk. pankopaneret lyssej med pomfritter, grøntsagsstænger og valgfri dip — 95,-
Fish 'n' Chips with vegetable and optional dip

Kyllingespyd med pomfritter, grøntsagsstænger og valgfri dip — 70,-
Chicken with fries, vegetable and optional dip

Vaniljeis med flødeskum og chokoladesauce — 40,-
Vanilla ice-cream with whipped cream and chocolatesauce

Børne isbombe m. skumfiduser — 40,-
Kids Ice cream bomb with marshmallows

PRE DINNER

Aperol Spritz	70,-
Dry Martini Cocktail	75,-
The Usual	85,-

STARTERS 17.00-21.00

Østers Natural pris pr. stk. 35,-
Oysters natural

Variation af 3 slags østers 135,-
Gratineret, paneret og natural østers
Variation of 3 kinds of oysters

"Pil selv" rejer med aioli og frisk citron 155,-
Shell your own prawns with aioli and fresh lemon

Hvidløgsgratineret 1/2 hummerhale 165,-
Serveret med salat og tatarsauce
Garlic gratinated half Canadian lobster tale with sauce tartare

Friteret jomfruhummere 120,-
Friterede pankopanerede jomfruhummere med citronmayo og frisk citron
Deep-fried Norweigan lobster tails with lemon mayo and fresh lemon

Hvidløgsristede tigerrejer 125,-
Hertil sprød salat, aioli og frisk citron
Garlic roasted tigerprawns. Served with salad, herbs, aioli and fresh lemon

Klar hummersuppe 120,-
Smagt til med citrongræs, chili, limeblade og ingefær.
Med fyld bestående af fisk og skaldyr
Clear lobster soup.
Flavored with lemongrass, chilli, lime leaves and ginger. Stuffed with seafood

Moules mariniéres 125,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde
Moules mariniéres. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic and cream

Varmrøget laks 115,-
Med sprød salat, krydderurtedressing og urter
Smoked salmon. Served with crisp salad, herb dressing, and greens

Tatar af okse 115,-
Rørt tatar med trøffelmayo og salat
Tatar with truffle mayo and salad

Bruschetta (VEGAN) 85,-
Tomat, løg, rød pesto og urter på stegt rosmarinbrød
Bruschetta, tomato, red onions, pesto and herbs served on rosemary bread.

MAIN COURSE FISH 17.00-21.00

Pad Thai 175,-
Stegte risnudler i tamarind sauce.
Vælg mellem tigerrejer, kalvemørbrad eller grøntsager(vegan)
Pad Thai, fried rice noodles in tamarind sauce.
Choose between tiger prawns, veal tenderloin or vegetables(vegan)

Dagens fangst (Spørg betjeningen) 240,-
Fish of the day from the fish auction (please ask your waiter)

Arkens stjerneskud 175,-
Med pandestegte rødspættefileter, håndpillede rejer og varmrøget laks
"Arkens stjerneskud" Pan-fried plaice fillets, schrimps and smoked salmon

Moules frites med aioli 165,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde
Moules frites with aioli. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic, and cream

Helstegt rødspætte serveret som i Skagen 240,-
Med agurkesalat, persillefløde og kartofler
Fried whole plaice, as served in Skagen, with cucumber salad, parsley créme and potatoes

Skaldyrsfad (min. 2 personer) pr. person 495,-
– If you wanna try it all
Bl.a. med østers, pil selv rejer, krebs, krabbeklør, jomfruhummer
og moules frites (kan variere efter dagens auktion)
Shellfish plate (min. 2 persons) per person. Oysters, shell your own prawns,
crayfish, crab claws, norwegian lobster, moules frites (may vary based on today's fish auktion)

Fish 'n' Chips 185,-
Pankopaneret lyssej, rustikke fritter, tatarsauce og citron
Fish 'n' Chips pan-breaded pollack, rustic fries, sauce tatare and lemon

MAIN COURSE MEAT 17.00-21.00

Tournedos af kalvemørbrad 295,-
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 potatos of the day.
Sauce by own choice: Bearnaise, mushroom sauce or pepper sauce

Surf 'n' turf 450,-
Steak af oksefilet 250g med ½ grillet hummerhale. uden hummerhale 285,-
Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager.
Oksefilet med en flot fedtmarmorering, smag og mørhed.
Valgfri sauce: Bearnaise, cremet svampesauce eller pebersauce
Surf 'n' turf 250g with grilled lobster tail, potato and fried vegetables.
Sauce by own choice: Bearnaise, mushroom sauce or pepper sauce

Arkens wienerschnitzel af kalv 200,-
Med dreng, ærter, pommes sauté hertil pebersauce eller béarnaise
Arkens Wiener schnitzel served with fresh peas, pommes sauté and pepper sauce or béarnaise

Pariserbøf 165,-
Med pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme
Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish, onions and raw egg yolk

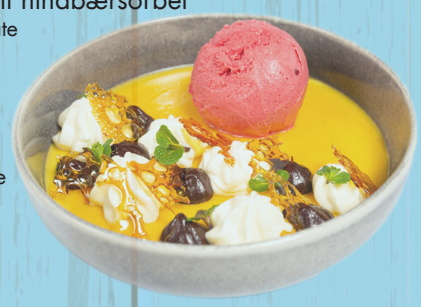
Arkens cheddarburger med bacon og pomfritter 175,-
Friskhakket hakkebøf 275g med smeltet cheddarost, bacon, løg, salat og
rød dressing i brioche bolle smurt med salatmayo. Hertil pomfritter med valgfri dip.
Freshly chopped ground steak 275g. with melted cheddar cheese, bacon, onion, lettuce and
red dressing in brioche bun smeared with mayo. French fries with optional dip on the side

Quinoabøffer (VEGAN) 175,-
2 stegte quinoabøffer med stegte grøntsager og Arkens blandede salat
2 beefs made of quinoa served with vegetables and Arkens mixed salad

DESSERTS ALL DAY

Creme brulée med et strejf af citrongræs hertil vaniljeis 115,-
Creme brulée with lemon grass and vanilla ice cream

Passionsfrugt panna cotta 115,-
Med mørk- og hvid chokoladeganache samt hindbærsorbet
Passion fruit panna cotta, with dark and white chocolate
ganage and raspberry sorbet



Variation af 3 slags is 75,-
Toppet med chokoladeganache
Variety of 3 kinds of ice cream and chocolate ganage

Belgisk chokoladekage hertil vaniljeis 75,-
Belgian chocolate cake with vanilla ice cream

Ostebræt med 3 slags Unikaoste 125,-
Rød Løber, Gammelknas og Ask.
Hertil kompot og hjemmelavet knækbrød
3 kind of Danish Arla Unika cheeses with compote and homemade crispbread

TEA OR COFFEE

Kaffe & Te	35,-
Varm chokolade med flødeskum	45,-
Cappuccino	45,-
Caffe Latte	45,-
Espresso, dobbelt espresso	25,-/35,-
Cortado	40,-
Americano	35,-
Iskaffe (med chokolade-, hasselnødde-, vanille- eller karamelsirup)	50,-
Irish coffee 2 cl./4 cl.	60,-/75,-
French coffee 2 cl./4 cl. (med Grand Marnier)	60,-/75,-
Mexicansk kaffe (med Kahlua og Tequila)	75,-
Pigernes kaffe (med Baileys 2 cl./4 cl.)	60,-/75,-

SOFT DRINKS / VAND

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Sprite Zero, Fanta, Schweppes Lemon,
Dansk vand

30 cl.	50 cl.	80 cl.
40,-	50,-	70,-

WATER

Hildon 75 cl.	
Sparkling or still water	55,-
Isvand	25,-

JOE TEA 59,1 CL. 60,-

Joe Ice Tea Rasberry
Joe Ice Tea Peach
Joe Tea Classic Lemonade
Joe Tea Pink Lemonade
Joe Tea Mango Lemonade

FLASKEØL 33 CL.

Grimbergen double ambre 6,5%	55,-
Guld Tuborg 5,6%	45,-

FLASKEØL - ALKOHOLFRI

San Miguel 0,0% 25 cl.	38,-
Wheat Dreams 0,0% 50 cl.	65,-

ANTONS ØKOLOGISKE SAFTER 40,-

Tranebær, Rabarber, Ananas,
Hyldeblomst, Ginger Ale eller Hindbær.

FLASKE VAND/JUICE 30,-

Rød sodavand, Cocio,
Æble- eller Appelsinjuice, Mælk

BØRNEDRINKS

Lille mælk eller juice	15,-

FATDANE SODA 25 CL. 40,-

Rhubarb with vanilla
Elderflower with rose hip

SKAGEN ØL 50 CL. 85,-

Frokostøl 2,6%
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,-	57,-	90,-
Tuborg Classic	40,-	57,-	90,-
Jacobsen Brown Ale	45,-	65,-	105,-

	25 cl.	40 cl.	75 cl.
Nordic Ale 0,0%	40,-	57,-	90,-
Kronenburg 1664 Blanc	33 cl. 50,-	50 cl. 65,-	

SNAPS 2 CL.

Rød Aalborg, Brøndum, Linie, OP Anderson.	35,-
Flere varianter af hjemmelavede snaps	35,-
Køb med hjem flaske 20 cl.	135,-

GIN 2 CL.

Bombay Sapphire	35,-
Elg Gin No. 1	80,-
Geranium	45,-
Hendricks	55,-

VODKA 2 CL.

Stolichnaya	35,-
Ketel One Vodka	50,-
Crystal Head	70,-
Belvedere	70,-

WHISKEY-BOURBON 2 CL.

Jack Daniels	40,-
Crown Royal	40,-
Dalmore 15 year	90,-
Highland Park 18 year	140,-

ROM 2 CL.

Bacardi Carta Blanca	35,-
Captain Morgan Spicy	35,-
Gosling Black Seal	45,-
Ron Zacapa Centario 23 Year	85,-
Plantation Anniversary Extra	90,-

AVEC 2 CL.

Baileys	35,-
Cointreau	40,-
Gran Marnier	40,-
Leopold Gourmel 6	50,-
Leopold Gourmel 10	85,-
Leopold Gourmel 20	130,-

Remy Martin XO	150,-
Vaghi, Bas-Armagnac	115,-
Grappa di Amarone Fiorato	85,-
Grappa di Amarone Ca' Florian	85,-
Calvados Fine	50,-

DRINKS

Negroni 85,-
3 cl. Bombay Sapphire, 3 cl. Aperol, 3 cl. Red Martini

Anejo Highball 90,-
2 cl. Gosling Black, 2 cl. Cointreau, lime, Ginger Beer

Dry Martini Cocktail 75,-
4 cl. Bombay, 2 cl. Dry Martini, oliven on the side

Aperol Spritz 70,-
5cl. Aperol, 5cl. sparkling wine, danskvand

The Usual 85,-
3 cl. Geranium, Fever Tree tonic, cucumber

Gin Hass 80,-
3 cl. Bombay Sapphire, lemon soda, mango sirup

Espresso Martini 80,-
3 cl. Ketel One, 3 cl. Kahlua, espresso

Dark 'n' Stormy 85,-
3cl. Gosling, Ginger Beer

BOBLER

Henri Giraud, Fût de Chêne MV15, Champagne, Aÿ 1995,-
Henri Girauds mesterlige MV har reminiscenser mod de allerstørste Champagner.

Dom Perignon 2495,-
Dom Perignon årgangs Champagnen er uden tvivl den mest berømte af alle Cuvée de Prestige Champagner.

Champagne Ruinart Brut 1295,-
Flot struktur og balance, æble, pære, hasselnød og pæn kompleksitet.

Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut 125,- 445,- 750,-
Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagne-noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.

Crémant Alsace-Bourgogne

Bestheim Crémant d'Alsace Brut - Fourmidable, Alsace, Frankrig 430,-
Sprød, frisk og livlig økologisk Crémant d'Alsace med fin mousse.

Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Frankrig 75,- 395,-
Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme.

Bourgogne, Côte Chalonnaise, Frankrig

Maison Albert Sounit,
Caprice - Blanc de Blancs Demi-Sec 75,- 395,-
Demi Sec med en livlig mousse, aromatisk og frugtrig duft med lette eksotiske toner.

Italien-Spanien

Tiamo, Prosecco Spumante, Italien 75,- 395,-
Økologisk, frisk Prosecco med en vidunderlig duft af æbler, pære og citrus og et flot udtryk.

Cala del Mar - Moscato Blanc, Valencia 55,- 295,-
Frisk, imødekommende og let perlende.

DESSERT / PORTVIN

Frankrig- Loire- Roussillon

Château de Fesles, Coteaux du Layon - Vieilles Vignes, Loire 75,- 405,-
En ædelsød vin med mange komplekse duft- og smagsindtryk.
På en og samme tid både intens og elegant.

M. Chapoutier, Banyuls, Roussillon 75,- 395,-
Kraftfuld dessert/apéritifvin. Sødmefuld, "fed" og frisk smag.

Tyskland- Mosel

Weingut Nik Weis, Riesling, Goldtröpfchen, 95,- 495,-
Auslese Black Label. Koncentreret med påmindelser om rosiner og tørrede abrikoser. Afbalanceret syre.

Spanien- Valencia

Cala del Mar - Moscato Rosé 55,- 295,-
Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin.

Portugal-Porto

Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal 75,- 395,-
Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.

Warre's, Otima Colheita, Douro, Portugal 85,- 495,-
Duften leder tankerne hen på dadler, appelsinskal og ristede, orientalske krydderier. Kraftfuld og cremet.

HVIDVIN

Frankrig, Langudoc-Roussillion

De Chansac, Sauvignon Blanc, Gascogne — 175,- — 265,-
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.

Sensas, Chardonnay, Languedoc — 70,- — 175,- — 275,-
Fyldig, let fadlagret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas.

Frankrig, Alsace

Famille Hugel, Riesling – Classic — 85,- — 225,- — 395,-
Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød.

Famille Hugel, Pinot Gris – Classic — 95,- — 225,- — 430,-
Frisk og elegant tør smag af meget modne frugter, såsom abrikos og blommer.

Frankrig, Beaujolais

Château des Jacques, Beaujolais - Clos de Loyse — 85,- — 395,-
Fin, ren, frisk og frugtig. Ideel som aperitif, til fisk og skaldyr.

Frankrig, Bourgogne- Chablis

Domaine J.A. Ferret, Pouilly-Fuissé, Bourgogne — 695,-
Sofistikeret balance mellem tyngde og friskhed, lang, krydret finish.

Maison Louis Jadot, Chablis - Cellier du Valvan, Bourgogne — 295,- — 495,-
En frisk og mineralsk Chablis, god til østers og hvid fisk.

Domaine Fèvre & Fèvre, Chablis 1. Cru – Fourchaume — 785,-
En dyb, aromatisk duft og samtidig en meget ren og mineralsk stil.

Domaine de l'Enclos, Chablis Grand Cru - Les Clos — 1395,-
Et mesterværk med ekspressive, komplekse noter og en olieret fedme.

Domaine Prieur-Brunet, Meursault - Les Forges — 1295,-
Flot Meursault der byder på en indsmigrende og cremet fylde.

Maison Louis Jadot, Puligny-Montrachet 1. Cru - Folatières — 1695,-
Flot graciøs balance. Vinen er en perfekt kombination af intensitet og finesse

Frankrig, Loire

Bonnet-Huteau, Muscadet sur Lie - Les Gautronnières — 65,- — 350,-
Relativt kraftfuld og mineralsk Muscadet med underliggende blomsternoter.

Henri Bourgeois, Sancerre - Les Baronnes — 285,- — 525,-
Citrus, lime og afdæmpede eksotiske frugter, med en fin mineralsk tørhed.

Frankrig, Bordeaux

Château La Garde Blanc, Bordeaux, Pessac-Leognan — 645,-
Frisk og tør med smag af stikkelsbær, melon og lime.

Tyskland, Mosel & Rheinhessen

Villa Huesgen, Riesling by the glass, Mosel — 65,- — 345,-
Riesling med fin syre og saftig frugt. Sprød finish der balancerer.

Weingut Nik Weis, Urban Riesling, Mosel — 65,- — 335,-
Mineralsk vin med florale noter og mineralitet i duft og smag.

Riffel, Riesling Trocken, Binger Quarzit, Rheinhessen — 455,-
Mineralsk vin med ferskennoter og mineralitet i duft og smag.

Østrig

Weszeli, Grüner Veltliner - Langenlois, Kamptal — 375,-
Rank stålsat vin med god syre med smag af grønne æbler.

Domäne Wachau, Grüner Veltliner - Smaragd - Kellerberg, Wachau — 750,-
Enkeltmarksvin som fremstår fyldig og mineralsk med nuancer af æbler, grønne pærer og grøn peber.

Italien

Pemo, Pecorino, Abruzzo — 65,- — 275,-
Tør og frugtrig vin med noter af citrus- og tropiske frugter.

Tommasi, Vigneto le Rosse - Pinot Grigio, Veneto — 90,- — 335,-
Smagen er fyldig med en ren, frisk og sprød eftersmag.

Vignaioli Contrà Soarda, Vespaiolo, Veneto — 405,-
En forfriskende vin, med en blomsterrig og eksotisk bouquet.

Spanien

Venta La Vega, Adaras Aldea, Almansa — 65,- — 275,-
Medium fyldig vin, med en duft af solmodne røde bær.

USA- Californien- Washington

Stone Barn, Chardonnay, Californien — 295,-
Chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus.

Chateau Ste. Michelle, Riesling - Columbia Valley — 90,- — 345,-
Riesling med et oversøisk præg og sødme som hvide ferskner og mandariner.

Merf - Chardonnay, Columbia Valley — 95,- — 365,-
Fyldig og velafbalanceret Chardonnay. Duft af æbler og tropiske frugter.

New Zealand- Marlboro- Australien- Barossa

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 795,-
Ikonisk og højaromatisk vin med ekstrem power og saftighed.

Peter Lehmann, Layers White, Adelaide, Australien 355,-
Blød og lidt cremet vin der udmunder i en frisk smag af sprøde frugter.

Sherwood, Stratum - Pinot Gris, Waipara, NZ 95,- 385,-
Slank og sprød vin, med tydelige karakterer af litchi, pærer og fersken.

ROSÈ VIN

Frankrig- Provence-Languedoc

Baron Maxime, French Rosé, Vin de France 65,- 255,-
Vinen emmer af pirrende aromaer af kirsebær, jordbær og hindbær noter.

Château d'Esclans, Whispering Angel, 95,- 295,- 495,-
Côtes de Provence.
Silkeagtig sommerdrøm og kendt som verdens mest populære rosé.

Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie Rosé 495,-
Cru Classé, Côtes de Provence.Duftnuancer af underliggende eksotiske frugter.

Château Sainte Marguerite, Fantastique Rosé 795,-
Cru Classé, Côtes de Provence. Delikate vin med smag af fersken og hindbær.

Italien- Veneto Bardolino

Tommasi, Chiaretto Bardolino Granara, Veneto 65,- 175,- 275,-
Flot laksefarvet rosè, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.

USA- Californien

Stone Barn, Zinfandel - Rosé, Californien 85,- 305,-
Aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon, afrundes af en let frugtsyre.

Spanien, Junilla

Bodegas Olivares, Rosado, Jumilla 65,- 255,-
Bouquet med noter af røde friske frugter. Behagelig tør og frugtagtig fylde.

RØDVIN

Frankrig- Languedoc

Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah 70,- 175,- 275,-
Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen.

Bordeaux

Château du Vieux Guinot - Grand Cru, Saint-Emilion 285,- 475,-
Fyldig, moden vin med vanille, kakao og kirsebær.

Le Marquis de Calon Ségur - 2. vin, 3. Cru Classé 875,-
Elegant vin med bouquet af blåbær, brombær og en smag af krydderier.

Frankrig-Bourgogne- Beaujolais

Domaine Livera, Fixin, Bourgogne, Côtes de Nuits 925,-
Forfinet og elegant Fixin. Fantastisk vin.

Maison Louis Jadot, Fleurie - Poncereau, Beaujolais 95,- 275,- 495,-
Frugtig og floral vin, blød, fin og elegant, men også ret kraftfuld.

Frankrig- Rhone

Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape, Rhône Syd 850,-
Overdådig bouquet og kompleks smag med en fløjlsagtig tanninstruktur.

Italien- Veneto- Valpolicella

Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico. 750,-
Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag.

Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore. 95,- 285,- 475,-
Klassisk fyldig, moden, varm med et strejf af mandel.

Italien-Toscana- Chianti- Montalcino

Fèlsina, Chianti Classico - Berardenga, Toscana 95,- 275,- 465,-
Rig på klassisk Sangiovese-frugt med dybde og tannin-struktur.

Fèlsina, Fontalloro - Sangiovese, Toscana 850,-
Denne Sangiovese har både saft, kraft og dybde.

Verbena, Brunello di Montalcino, Toscana 655,-
Pragtfuld, dyb næsten blæksort i farven, med fede aromaer af sort frugt.

Italien- Piemonte-Barolo

Marziano Abbona, Barolo - La Pieve, Piemonte 555,-
Med moderne præg – frugtrig, saftig, potent, flot og slank.

Brovia - Barolo, Piemonte 955,-
Maskulin og charmerende vin med indbydende bouquet.