

# VINKORT

## BOBLER

*Spanien*

**Cava Aurum**

*Champagne „næse“.*

85,-/425,-

## ROSE

**Provence, Frankrig MIP**

*Syre, frugter, bær.*

95,-/450,-

## ORANGE & NATURVIN

*Østrig*

**Safari**

*Hyldeblomst, frisk syre og mild tannin.*

115,-/510,-

*Østrig*

**Fränk**

*En blanding af Blaufränkisch og Pinot Noir.*

485,-

## HVIDVIN

*Frankrig*

**Amourette**

*Fin duft, æbler og hyldeblomst. Ret tør.*

85,-/390,-

*Spanien*

**Pandra**

*Suignon blanc. Meget aromatisk, tør, frugtig og krydret.*

95,-/475,-

*Mosel, Tyskland*

**Terra Nostra Riesling**

*Terpener, tør og syrerig.*

97,-/460,-

*Bourgogne, Frankrig*

**Aligoté**

*Chardonna y. God syre og lidt citrus.*

115,-/490,-

## RØDVIN

*Spanien*

**Real Compania**

*Tempranillo, Harmonisk og let.*

85,-/390,-

*Frankrig*

**Signac**

*Côtes du Rhône.*

90,-/420,-

*Italien*

**Chianti Lornano**

*Medium tanniner, let og perlende syre.*

115,-/490,-

*Italien*

**Barbaresco**

*Bløde tanniner, tør med mørke bær.*

135,-/595,-

## DESSERT

*Loire, Frankrig*

**Coteaux du Layon**

*Fyldig sødme, blød syre og æbler & pære.*

80,-/540,-

*Barossa Valley, Australien*

**Old Codger Tawny**

*Klassisk tawny med rosin- og valnøddenoter.*

*Varm afslutning med bløde tanniner.*

65,-/450,-

VANLØSE  
BISTRO