

## Kære gæster

Af hensyn til jer selv og jeres gæster, bedes I bestille ensrettet, så vidt muligt.  
I vil så få maden hurtigere og samtidig.

Start her med en drink eller et glas mousserende vin,  
mens I bestemmer menuen.



### Aperol Spritz

Mousserende vin, danskvand,  
appelsin og Aperol. Kr. 75,-

## Cocktails og Drinks



### Fru Petersens Five o'clock Tails

#### Espresso Martini

42 Below Vodka, Coffee Liqueur, Arabica Coffee

#### Pornstar Martini

42 Below Vodka, Vanilla, Passion Fruit Liqueur,  
Passion Fruit Juice, Lime Juice

#### Berry Mojito

Bacardi Carta Blanca Rum, Creme de Cassis,  
Mint, Lime Juice, Soda

Enhedspris Kr. 75,-

## Mousserende vin & Champagne

### Cava Brut Especial - Øko

Bodegas Naveran, Penedès, Spanien

Farven er lys gul med brillant skær. I duften fornemmes stor frugt-  
tæthed med delikat bouquet. Boblerne er bløde og meget behagelige. Kr. 295,-/glas 59,-

### Brut Réserve

André Clouet, Champagne, Frankrig

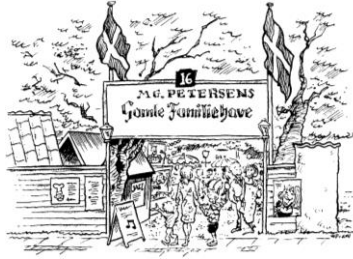
Duften er ung, frisk og elegant med solmoden frugt. Smagen er rig,  
bred og fyldig, med god balance og syre. Kr. 495,-

### Pol Roger Réserve Brut

Champagne, Frankrig

Klassisk, stor Champagne med flot tæt skum og forrygende  
elegance og kraftig, tør aroma. Kr. 645,-

*M. G. Petersens  
familiehave*



## Hvide vine

### **Claude Val Blanc**

Vin de Pays d'Oc

Klar strågul farve med let grønlig kant. Næsen er mættet med eksotiske frugter og lækker velafbalanceret smag med god harmoni, mellem syre og sødme.

Kr. 229,-/½ fl. 149,-

### **Secateurs Chenin Blanc**

Badenhorst, Swartland, Sydafrika

Rank, mineralsk og frugtig med god fylde og noter af honning, citrus og hvide stenfrugter.

Kr. 279,-/glas 65,-

### **Riesling**

F. E. Trimbach, Alsace

Ren, frisk og elegant med noter af citrus, mineraler og lettere petroleumsmåter.

Kr. 375,-

### **Keystone Chardonnay**

Californien

Keystone er en klassisk "Californian Chardonnay" med god struktur samt fine frugtige toner à la fersken, abrikos og appelsinskal. En perfekt vin til de fleste retter med fisk eller lyst kød!

Kr. 269,-/glas 65,-

### **Sauvignon Blanc**

Brampton, Stellenbosch, Sydafrika

Frisk og frugtig med noter af passionsfrugt, stikkelsbær, grøn peber og asparges.

299,-/glas 65,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)



## Rosévin

### Pico de Aneto Rosado

Somontano, Spanien

Produceret af Tempranillo og Cabernet Sauvignon. Denne blanding giver en frugtrig og intens rosévin. Smagen er sødmefuld, aromatisk og ikke til at stå for. En lækker og meget anvendelig frugt bombe. Kr. 279,-/glas 65,-

### Rosé

Brampton, Stellenbosch, Sydafrika

Sprød og frugtig med noter af eksotisk frugt, jordbær, kirsebær og rosenblade. Kr. 299,-

## Røde vine

### Claude Val Rouge

Vin de Pays d'Oc, Frankrig

Claude Val Rouge er sammensat af druerne Syrah Grenache, Carignan, Syrah, Merlot og Cabernet Sauvignon. Næsen er rig og kompleks, domineret af moden rød frugt. Smagen har mindelser af lakrids, krydderier og sød frugt. Kr. 229,-/½ fl. 149,-

### E Elderton Shiraz/Cabernet

Elderton, Barossa, Australien

En flot og frugtrig rødvin lagret delvist på franske og amerikanske egetræsfade. Smagen er mættet med kirsebær og vanilje. Det er en kraftfuld og super koncentreret vin.

Kr. 279,-/glas 65,-

### Bear Creek Zinfandel

Lodi, Californien, USA

Zinfandel druen er let at identificere. Dens særkende er den store og brede, nærmest flæskede druesødme. Duften af modne blommer og svesker er fulgt op af delikat sødmefuld smag godt indpakket af milde og harmoniske tanniner. Kr. 269,- / glas 65,-

### Beaujolais Villages

Loron, Domaine du Sabot, Beaujolais, Frankrig

Let og ren, med en dejlig floral duft. Smag af modne bær, hvor kirsebær er let dominerende. Kr. 299,-

### Pinotage

Vriesenhof, Stellenbosch, Sydafrika

Kraftfuld, fyldig og aromatisk med sødmefulde tanniner og noter af mørke bær, chokolade, frisk tobak og småkagekrydderier. Kr. 349,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)



## Kælderkort

( Så længe lager haves )

### Hvidvine

Sancerre

2018 Pascal Jolivet, Loire, Frankrig Kr. 425,-

2010/2015 Meursault Vieilles Vignes

Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrig Kr. 595,-

### Rødvine

2016 Chianti Classico

Tenuta di Nozzole, Toscana. Kr. 375,-

2016 Santenay Vieilles Vignes

Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrig Kr. 445,-

2007 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes

Domaine des Beaumont, Bourgogne, Frankrig Kr. 795,-

2016 Château Barrail du Blanc

St. Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankrig Kr. 475,-

2013 Châteauneuf-du-Pape Rouge

Domaine Font de Michelle, Rhône, Frankrig Kr. 495,-

2008 Pomerol

Chateau Lafleur Gazin, Gironde, Frankrig Kr. 695,-

2008 Léoville Poyferré

St. Julien 2. Cru Classé, Frankrig Kr. 995,-

2011/2013 Barolo

Grimaldi, Piemonte, Italien Kr. 695,-

2008/2011 Alion

Bodegas Y Viñedos, Ribera del Duero, Spanien Kr. 795,-

2013 John X Merriman

Rustenberg, Stellenbosch, Sydafrika Kr. 495,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - ( maks. 1 kreditkort pr. bord )



## Alkoholfri vine

Chardonnay, Ebony Vale kr.  
219,-

Cabernet Sauvignon, Ebony  
Vale  
kr. 219,-

## Hedvine & Dessertvine

Pineau des Charentes Blanc  
- 5 års - Château de Beaulon,  
Cognac, Frankrig 5 cl. Kr. 45,-

Tawny Port  
Fonseca Guimaraens, Duoro,  
Portugal  
5 cl. Kr. 45,-

## Spiritus 2 cl.

Renault Carte Noire VSOP  
Grand Marnier Gul Likør  
Kr. 49,-

Baileys Irish Cream  
Kr. 35,-

Bacardi Añejo Cuatro 4 år  
Chivas Regal 12 år Wiskey  
Ron Diplomatico Reserva Rom  
Bombay Sapphire Gin  
Kr. 49,-

Husets Vodka, Rom, Gin, Tequila  
Kr. 35,-



6 stk.  
Underberg

## Akvavit/Snaps 2 cl.

Almindelig Kr. 33,-

Aalborg Taffel Akvavit

Aalborg Krone Akvavit

Aalborg Export Akvavit

Harald Jensen Akvavit

Aalborg Dild Akvavit

Aalborg Porse Snaps

Brøndums Snaps

Luksus Kr. 35,-

Aalborg Nordguld Akvavit

Aalborg Jubilæums Akvavit

Lysholm Linie Aquavit

O.P. Anders

## Bitter 2.cl. Kr. 35,-

Gammel Dansk

Fernet Branca

Jägermeister

Underberg

Ga-Jol shots

10 stk. - Kr. 200,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)



## Drikkevarer



### Fadøl

*\*Sæsonvare*



- Carlsberg.....56,-
- Tuborg Classic.....60,-
- Grimbergen Double.....65,-
- Rød Tuborg\* .....56,-
- Kronenbourg 1664 Blanc.....65,-
- Sæsonehane\* ..... 60,-/65,-



### Sodavand

- Coca Cola / Zero
- Sprite,
- Tuborg Squash,
- Kinley Hindbærbrus,
- Cocio Classic,
- Schweppes Tonic,
- Schweppes Lemon,
- Rynkeby Æblemost,
- Solita Appelsinjuice,
- Egekilde m. brus / Citrus Brus
- Egekilde Kildevand
- Nikoline Rabarber Brus
- Nikoline Hyldeblomst Saft
- Alle sodavand ..... 30,-**



### Flaskeøl 33 cl.

- Flaske Carlsberg.....30,-
- 10 Carlsberg på én gang...275,-
- Flaske Tuborg.....30,-
- Flaske Guld Tuborg.....39,-
- Nordic Alkoholfri .....30,-
- Jacobsen Brown Ale.....59,-
- Jacobsen Yakima IPA .....59,-
- Jacobsen Viva Classic .....59,-



### Vores egne specialøl

50 cl. flaske

I samarbejde med  
Bryggeriet Skands

- Aages Øl .....69,-**
- Ravgylde engelsk ale



- Familiehavens IPA.....69,-**
- Klassisk engelsk Indian pale ale

- Jubilæums Bryg .....69,-**
- Elegant belgisk ale med en god  
maltfylde og sødme



- Somersby Apple Cider .....59,-**
- 5 på én gang for .....200,-



### Vine på glas

- Rosé..... 65,-**
- Pico De Aneto – ES



- Hvidvin..... 65,-**
- Secateurs, Chenin Blanc - ZA
- Keystone, Chardonnay - USA
- Brampton, Sauv. Blanc - ZA



- Rødvin ..... 65,-**
- Elderton, Shiraz/Cab. Sauv. - AU
- Bear Creek, Zinfandel - USA



- Cava..... 59,-**
- Brut Especial, glas



- Diverse drinks ..... 75,-**
- Fru Petersens Five o'clock Tails,
- Aperol Spritz etc.
- Se mere på forreste side...



N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)