

# Rødvine

*Redwine/Rotwein*

## Domaine Horgelus Rouge de Gala

*Fransk skønhed der emmer af sødme med noter af modne mørke bær. Gæret og lagret på ståltanke. Druerne Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat.*

69,- /229,-

## Torrebruna IGT, Campagna Gello,

*Imødekommende sød toskansk vin, gastronomisk bredt anvendelig. Noter af søde bær og vanilje. Vinen er både robust og afbalanceret. Druer: Sangiovese.*

299,-

## Portrait Shiraz Barossa Valley, Peter Lehmann

*Australsk prisvindende herlighed. Robust og generøs vin med noter af blomme og rig mørk chokolade. Lagret på små egefade. Vinen er vidunderlig aromatisk, frugtdreven og afbalanceret. Druen: Shiraz*

339,-

## Valpolicella Ripasso Cantarelle, Riolite Vini, Veneto

*Helstøbt italiensk vin med noter af kirsebær, ristet kaffe og patineret læder. Lagret på druekvaset fra Amarone og slovensk eg. Vinen er perfekt afstemt og med behagelig mundfylde. Druer: Corvina, Rondinella, Corvinone.*

369,-

## Seven Falls, Chateau Saint Michelle

*Særlig saftig vin fra Washington i USA, med noter af brombær og kakao. Fadlagret på bl.a. amerikansk eg. Med silkeagtig mundfylde grundet bløde tanniner, passer Seven Falls fantastisk til ikke alt for bombastisk mad. Druer: Merlot*

379,-

## Red Claw Mornington Peninsula, Yabby Lake

*Egte klassisk veldrejet Pinot Noir med noter af velduftende kirsebær og krydderier. Lagret på fransk eg. Druer: Pinot Noir.*

389,-

## Experience Reserve Cabernet Sauvignon, Napa Valley

*Californisk vin i helt ekstraordinær kvalitet, lagret på stål og nye fade af fransk eg. Noter af sorte bær og med et twist af balsamico. Druer: Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec.*

449,-

## Orma 2014, Tenuta Sette Ponti

*Med tydelig inspiration fra Bordeaux viser denne toskanske vin, en kraft og integritet man næppe glemmer. Vi er her i top med denne berømte blanding af druerne Merlot, Cabernet Sauvignon og Petit Verdot. Noter: Modne mørke bær og chokolade.*

699,-

# Rosévin

*Rose wine/Roséwein*

## Domaine Horgelus, Rosé 2021

*Charmerende franske rosévin på druerne Merlot, Tannat og Cabernet Sauvignon. Vinen har en liflig duft og en aromatisk fylde, syren er tilpasset og rummer en fin lille sødme.*

229,-

# Portvine

*Port wine/Portwein*

## Portvin; Quinta do infantado. Ruby

*Smager som en lille vintageport med god syre, tannin og ren kirsebærfrugt. Meget velbalanceret portvin.*

69,-

## Portvin; Quinta do Infantado, Tawny Porto 10 Anos

*Intens 10 års Tawny fra Duoro i Portugal. Portvinen er fodtrampet og lagret på egefade. Smagen er sødmefuld, blød og med et tørt touch af alkohol.*

89,-

# Hvidvine

*White Wine/Weißwein*

## Domaine Horgelus, Colombar, Gascogne

*Denne franske vin på druerne Sauvignon Blanc og Colombar flyder med noter af melon og hyldeblomst. Vinen er fyldig, frisk og med god syrebalance.*

69,-/229,-14

## Grüner Veltliner Classic, Weingut Lustig, Niederösterreich

*Sprød og let perlende hvidvin fra Østrig. Læskende og fornøjelig med sin aroma og smag af moden drue og citrus. Druer: Grüner Veltliner.*

259,-

## Chardonnay, Domaine Romarion, Languedoc-Roussillon

*Veldimensioneret Fransk chardonnay med noter af citrusfrugt, egefade og let røg. Frisk, ren og med en vellykket syrebalance. Druer: Chardonnay.*

269,-

# Moussierende

*Sparkling wine/Schaumwein*

## Dominio de Requena, Cava

*Med flotte spanske bobler og en frugtrig harmonisk smag ledsages denne friske cava af florale noter og et velafbalanceret syreindhold. Eftersmagen har en krydret karakter med en behagelig og tør finish.*

*Druer: Macabeo, Parellada.*

259,-

## Rinaldi Vini, Moscato d'Asti

*Charmerende Italiensk bobledrøm, frizzante, som italienerne siger. Denne forfriskende vin har en dejlig muskatduft, en god syrebalance og en markante sødme. Druer: Moscato.*

259,-

# Øl/vand & cocktails

*Beer, beverage, cocktails/Bier, getränk, Cocktails*

Ærø øl /50 cl. <i>Ærø beer/Ærø Bier</i>	65,-
<i>Ærø No. 5 Valnød</i>	
<i>Ærø Tang</i>	
<i>Ærø Dark Ale</i>	
<i>Ærø Gylden</i>	
<i>Ærø I.P.A.</i>	
Tuborg Classic på fad / 25 / 40 / 75 cl. <i>Draft beer/bier vom fass</i>	35/45/75,-
Kronenbourg 1664 Blanc, hvede øl /33 cl. <i>Wheat beer/Weizenbier</i>	45,-
Carlsberg Nordic, alkoholfri /33 cl. <i>Alcohol free beer/Nicht alkoholisch</i>	39,-
Sodavand /25 cl. /Coca Cola/Zero, Fanta, Schweppes Lemon, Ramlösa. <i>Soda/Sprudelwasser</i>	25,-
Hyldeblomstsaft på flaske /25 cl. <i>Elderflower juice/Holunderblütensaft</i>	29,-
Isvand i karaffel ( <i>Gratis ved bestilling af vin</i> ) <i>Water with ice cubes/Wasser mit Eiswürfel</i>	25,-
Aperol Spritz/Aperol, Domaine Horgelus, dansk vand, frisk appelsin. <i>Aperol, white win, sparkling water, fresh orange,</i> <i>Aperol, Weißwein, Sprudelwasser, frische Orangen,</i>	79,-
Gin & tonic/Cape Fynbos Gin, Schweppes Indian Tonic, citron. <i>Cape fynbos Gin, Sheweppes Indian Tonic, lemon.</i> <i>Cape fynbos Gin, Zitrone, Sæveppers Indien Tonic, Zitrone,</i>	85,-
Dark and stormy/Mørk rom, ginger beer, lime. <i>Dark rum, ginger beer, lime</i> <i>Dunkler Rum, Ginger Beer, Limette</i>	79,-
Espresso Martini/ Is kold stærk kaffe, vodka, Kahlua. <i>Strong is cold coffee, vodka, Kahlua.</i> <i>Starker eiskalt Kaffee, Wodka, Kahlua.</i>	85,-
Snacks/ Saltede peanuts/ Kims saltchips. <i>Choose between salted nuts or chips/wählen zwischen gesalzene Nüsse oder Chips.</i>	15,-

# Spiritus & likør

*Alcohol and liquier/Alkohol und Likör*

## SNAPS

*Brøndums, OP Anderson* 45,-

## COGNAC

*Cognac 1'er Cru, Louis Grimaud. Champagne-regionen* 85,-  
*En dejlig VSOP Cognac med noter af mango, vanilje og tørret appelsinskal.  
Passende for ønsket om en lidt mildere udgave af den franske nationalspiritus.*

## ARMAGNAC

*Armagnac VSOP, Domaine Horgelus* 65,-  
*fransk druebrændevin fra Gascogne i Armagnac-regionen. Lagret på egefade.  
Armagnacen har et mere sødt smagsudtryk modsat sin "storebror" Cognacen.*

## WHISKY

*Ærø whisky standard issue single malt* 89,-  
*Blid og rund spændene Whisky uden smag af røg og sprit. Lagere på amerikansk eg  
og sherry fade. Noter af honning, æble, korn, og citrus.*

## ROM

*Ærø Single Cask Rum* 99,-  
*Blid og rund uden smag af røg, lavet på byg fra Ærø. Lagret på friske Oloroso og  
sherrytønder. Smagsnoter af søsø, vanilje, sherry og med en let elegant sødme.*

*AH Riise - 1888 Copenhagen Gold Medal 21 års* 79,-  
*Med en smag af vanilje, abrikos og læder er denne danske rom sød og intens.  
Sammensat med et tydelig touch fra egefadene. En dansk klassiker.*

*Troupial 8 års* 89,-  
*Denne interessante rom fra Venezuela har en lækker sødmefuld smag og med  
noter af karamel og vanilje. Troupial er en rom for ægte romelskere.*

## LIKØR

*Baileys* 45,-  
*Sød irsk whisky-fløde likør med smag af vanilje, karamel og chokolade.*

*Grand Marnier Cordon Rouge* 65,-  
*Delikat blend af de fineste Cognac'er fra de fineste franske områder.  
Destilleret med essensen af vilde tropiske appelsiner.*