

5-STJERNET
BELIGGENHED MIDT I DEN
SMUKKESTE NATUR



Vinmenu

Velkomstdrinks

Cremant de Bourgogne, demi sec.,		
Albert Sounit	pr. glas	kr. 70,-
Pol Roger Champagne	pr. glas	kr. 85,-
Hendricks Gin & Tonic med agurk	pr. glas	kr. 90,-

Vin ad libitum under middagen

Vinmenu 1:

Elegance Chardonnay - 43.06 Nord

er en økologisk hvidvin fra Pays d'Oc i det sydfranske Languedoc-Roussillon. Vinen har en strågul farve med et grønligt skær og byder på en bouquet domineret af abrikos, vanilje og et strejf af kanel. Smagen er halvtør og let cremet med nuancer af fersken, ananas og vanilje.

Elegance Pinot Noir - 43.06 Nord

er en elegant rødvin fra Pays d'Oc i det sydfranske Languedoc-Roussillon. Den har en medium fyldig smag med noter af sorte kirsebær, læder, ristede kaffebønner og solbær. Denne vin nydes bedst ved 16-18 grader og passer godt til fuglevildt, oksekød og milde oste.

Samt øl og vand

Pris pr. kuvert **kr. 310,-**

Vinmenu 2:

Chardonnay, Elderton E-Series, Australien

Denne let fyldige og frugtige hvidvin har noter af citrus, modne æbler, ferskner og gule frugter.

Shiraz, Elderton E-Series, Australien

Elderton beskriver denne vin som "E is for excellence, excitement, evolution, epicure, elegance and euphoria. E is for earth. Embrace and enjoy. Easy!" Druerne kommer fra tre forskellige terroirs: 43% fra Craneford, 41% fra Greenock og 16% fra Nuriootpa.

En klassisk australsk mellemfyldig Shiraz

Samt øl og vand

Pris pr. kuvert **kr. 335,-**

Dessertvine (tilkøb pr. kuvert)

Moscato Asti, Acquesi, Italien	kr. 50,-
Otima, Tawny Port, Portugal	kr. 60,-

Der er mulighed for at opgradere vinmenuerne til et helaftensarrangement (max 6 timer) for kr. 100,- ekstra pr. kuvert.

