



The | Cottage

Vinkort

Champagne & Bobler

Gl. 1/2fl. 1/1fl.

Frankrig



Nicolas Feuillatte Brut, Réserve..... 695,-
Elegant og lækker Champagne med klassiske
Champagne-noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.

Albert Sounit



Crémant de Bourgogne Pre. Demi-sec 378,-
Frisk og frugtrig bouquet. Pinot Noir'en lægger en bund af
kraft og volumen, Chardonnay'en giver finesse og elegance
og Aligoté'en tilføjer en forførende friskhed og sprød syre.
Demi-Sec er sødmefyldt uden at være likørøs.

Spanien



Amatista Moscato
Rosado, Valencia.....48,-
Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin.



Amatista, Moscato
Valencia, Spanien.....48,-
Halvsød aromatisk vin - lavet på Moscato.

Hvidvin

Italien



Tebaldo, Bianco, Puglia55,- 248,-
Frisk, fyldig og aromatisk. Frugtrig med en behagelig
eftersmag der afsluttes med et forfriskende strejf
af lidt bitre noter.

Husets anbefaler

USA



Stone Peak, Chardonnay, Central Valley65,- 268,-
Fed, flot, fadlagret og charmerende Chardonnay
med vanille, ananas, citrus og flødekaramel.



Hvidvin

Gl. 1/2fl. 1/1fl.

Frankrig



Bestheim, Riesling Classic 165,- 295,-
Frisk og frugtagtig med en velstruktureret tør smag.



Louis Jadot, Bourgogne Blanc
Couvent des Jacobins 198,- 378,-
Tydelige frugtnoter af fersken, pære og grapefrugt, som udvikler sig til nogle mere florale noter, men et pikant vanille-præg.

New Zealand



The 3 Woolly Sheep
Sauvignon Blanc, Marlborough 288,-
Lækker, moderne vin med lifligt og saftigt inferno af ananas og grapefrugt

Rosévin

Italien



Fossa Granara, Tommasi
Chiaretto Rosé, Bardolino Classico 138,- 268,-
Flot laksefarvet rosé, med en fyldig aromatisk halvtør smag.



Rødvin

Gl. 1/2fl. 1/1fl.

Italien



Tebaldo, Rosso, Puglia55,- 248,-
Flot afrundet vin - både fyldig og blød med nuancer af brombær, kirsebær og chokolade.



Husets anbefaler
Torre del Barone, Primitivo65,- 278,-
Varm bouquet af blomme, en fyldig, blød og frugtrig smag af blomme, brombær og flot udblødte tanniner.



Tommasi, Ripasso, Valpolicella Classico Sup..... 198,- 388,-
Klassisk Ripasso - fyldig, moden, varm med et strejf af mandel i eftersmagen.



Verbena, Brunello di Montalcino..... 650,-
Pragtfuld, dyb næsten blæksort i farven, med fede aromaer af sort frugt, espressokaffe, viol, tobak og krydderi. Dyb, grandios og sofistikeret.

Frankrig



Louis Jadot, Bourgogne Rouge
Couvent des Jacobins..... 198,- 378,-
Meget typisk Pinot Noir, i stilen masser af rød frugt (hindbær, jordbær, ribs) i vinens ungdom, som vil udvikle sig til mere komplekse og sekundære aromaer over tid.

USA



Stone Peak, Zinfandel, Central Valley65,- 268,-
Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber.

Australien



Peter Lehmann, Wildcard
Shiraz/Cabernet Sauvignon 298,-
Duft af mørke frugter og bær. Indtrykkene går igen i smagen, der domineres af klassiske Shiraz-indtryk med lag af modne blomster og mokka, der velintegreres med mynte og solbærnuancer fra Cabernet.



Rødvin

Gl. 1/2fl. 1/1fl.

Spanien



La Garnacha Olvidada de Aragon..... 318,-
Kompleks, fyldig og dyb vin med let ristede
aromaer af kakao og røde skovbær.

Chile



Chono Carmènère..... 298,-
Kompleks, elegant og rank vin med intens bouquet
af bær, krydderier og vanille.

Dessertvin

Frankrig



Symphonie de Fleurs55,- 298,-
Aromatisk bouquet af grapefrugt og ananas og smagen
er sødmefuld og frugtagtig med noter af citrus,
grønne æbler og ananas.

Italien



Voület Casorzo, Fracchia, Piemonte.....55,- 380,-
Frisk, indbydende og let sød vin,
som er frizzante.

Portvin

Portugal



Warre's, Otima 10 year Tawny, 50 cl.65,- 498,-
Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød
smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.



Dagens menu
Menü des Tages/Menu of the day

Hver dag kreerer køkkenet en ny og spændende menu.
Jeden Tag kreiert die Küche ein neues und spannendes Menü.
Every day the kitchen creates a new and exciting menu.

Spørg venligst betjeningen.
Fragen Sie bitte die Bedienung.
Please ask the waiter.

Dagens fisk / Today's fish / Fisches des Tages

1 ret / 1 Gericht / 1 course	228,-
2 retters menu / 2 Gerichte Menü / 2 course menu	284,-
3 retters menu / 3 Gerichte Menü / 3 course menu	335,-
4 retters menu / 4 Gerichte Menü / 4 course menu	368,-
5 retters menu / 5 Gerichte Menü / 5 course menu	412,-

Menuen bliver ikke bedre af den er stor,
men ønsker De mere kød, kartofler eller sauce, kald blot på vores tjener.

