



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 tilfører en forførende friskhed og sprød syre.
Demi-Sec er sødmefyldt uden at være likorøs.

Spanien



Cala del Mar - Moscato Rosé
Valencia 48,-
Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin.



Cala del Mar - Moscato Blanc
Valencia 48,-
Frisk, imødekommende og let perlende. Vinen er lavet på
Moscato-druer så den har en meget behagelig sødme men
fremstår stadig dejlig frisk.

Hvidvin



Italien
Tebaldo, Bianco, Puglia 60,- 268,-
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 Valley 75,- 288,-
Fed, flot, fadlagret og charmerende Chardonnay
med vanille, ananas, citrus og flødekaramel.



The Cottage

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..... 210,- 398,-
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 148,- 288,-
Flot laksefarvet rosé, med en fyldig aromatisk halvtør smag.



Rødvin

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

Italien



Tebaldo, Rosso, Puglia60,- 268,-
Flot afrundet vin - både fyldig og blød med nuancer af brombær, kirsebær og chokolade.



Husets anbefaler
Torre del Barone, Primitivo75,- 288,-
Varm bouquet af blomme, en fyldig, blød og frugtrig smag af blomme, brombær og flot udblødte tanniner.



Tommasi, Ripasso, Valpolicella Classico Sup..... 210,- 398,-
Klassisk Ripasso - fyldig, moden, varm med et strejf af mandel i eftersmag.



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..... 210,- 398,-
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 Valley75,- 288,-
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.



The Cottage

Rødvin

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

Chile



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

Dessertvin

Frankrig



Symphonie de Fleurs 55,- 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	248,-
2 retters menu / 2 Gerichte Menü / 2 course menu	295,-
3 retters menu / 3 Gerichte Menü / 3 course menu	375,-
4 retters menu / 4 Gerichte Menü / 4 course menu	398,-
5 retters menu / 5 Gerichte Menü / 5 course menu	442,-

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

