

VINMENY

Musserende vin

Solér jové brut reserva, Spania

En frisk og velsmakende vin laget etter Champagne metoden. Et godt glass med fristende perler og med en rund og lang ettersmak

298,-

Birbét, Piemonte, Italia

En drøm av en sprudlende vin med frisk rød farge og smak av roser og jordbær. Søt ja, men like god som aperitiff som til desserten. Den er lett musserende og syrefrisk. Dette er en vin å bli avhengig av.

347.-

Rose de Vigne, Fernard Chevrot

Rosé vin i sprudlende form. En veldig frisk og god musserende vin med litt mer fylde en

Hva de hvite Cremantene har. Chevrot holder til helt sør i Bourgogne ved landsbyen Chelly le Maranges

Kr 374.-

Cremant de Bourgogne, Ch. Chamilly

Denne tørre friske cremanten er full av frisk frukt med eple smak som hovedfrukt God å drikke i sommervarmen og laget på et lite slott sør i Bourgogne

Kr 490.-

Billecart-salmon reserve, Champagne Frankrike

En elegant og korrekt champagne med hint av eple og med en utviklet moden og lang ettersmak

Kr 706,-

Annen aperitif

Burdon Dry Fino, Sherry

Dette er en tørr og rund fino sherry. Passer godt som en kald aperitiff eller også til kaldt røkt kjøtt som vi enkelte tider på året har som forret.

Glass a 7,5 cl kr 65,-

Hvit eller rød Martini med knust is

Servert med en sitronskive er dette friskt og kjølig, en god start før maten

Kr 50,- pr. glass

Hvite viner

Quinta do Ameal 2004, Portugal

Frisk og smaksrik vin med en deilig fruktig duft.

God å drikke gjennom sommeren eller til salat og lette retter

375,-

Domaine Roland Schmidt Gewürsttraminer 2005 Alsace, Frankrike

Frisk vin med svakt krydderpreg

Tørr og frisk vin som passer godt til alt av fisk og til å med kylling

330,-

Trinitá roero arneis, Malvira, Piemonte, Italia

Dette er en av de beste hvite viner jeg har smakt på lenge.

Minner om en burgunder. Fersken og mandel med svakt eikepreg. Fyldig og smaksrik vin.

440,-

Terras Gauda, Riaux Baixas, Spania

En syrefrisk og veldig rund aromatisk og fyldig vin. Riaux Baixas ligger ytterst mot havet nord vest i Spania . Perfekt følge til fisk av alle slag.

440,-

Mercurey, Ch. de Chamilly 2000, Bourgogne, Frankrike

En utrolig fyldig, velbalansert vin med rund lang ettersmak.

439,-

Clos Mathis risling 2001, Ostertag, Alsace, Frankrike

Fra vakre Ribeauville kommer denne rike vinen. En vin med flott syre, kraftig eksotisk frukt og behagelig ettersmak

636,-

Riesling spätlese trocken 2004, Robert Weil, Reingau, Tyskland

Syrerik, fyldig mineralsk smak som trenger luft for å slå ut i full blomst

En av Tysklands beste vin makere for øyeblikket.

Kjøp dette på polet og la den ligge i 8 år.

Eller nyt den her å nå.

589,-

Chablis Premier Cru, Domaine Camu 2005

Denne fyldige flotte og litt smøraktige smaken er for meg noe av det beste av vin fra Chablis. Må drikkes til de beste skalldyr og fiskeretter. Er det blanding av fisk og lyst kjøtt på bordet så er dette en god kombinasjons vin

Kr 615,-

Macon la roche vineuse, Devevey 2004

Frisk vin som har preg av lime, eple og smør. En vin laget av en av de unge lovende produsentene i områdene rundt Bourgogne. Macon ligger syd for selve Bourgogne og nord for Lyon. Vinen egner seg godt til salater av skalldyr, men også til kylling med lett tilbehør.

Kr 379,-

RØDE VINER

Langhe rosso 2005, vajra, Piemonte, Italia

Det blir ikke stort bedre en dette, hvis man er ute etter en moderne vin. Fruktig fyldig og uten med smak av jordbær og moreller. Dette er vinen til kylling og lette kjøttretter.

317,-

glass a 18 cl kr 80,-

Chianti Ruffina, Selvapiana 2003, Toscana, Italia

Overraskende fyldig vin med smak av kirsebær. Lang balansert ettersmak. Kjempe vin som også er prisgunstig.

402,-

Pittacum 2002, Spania

Oj oj !! Stall, fjøs og våt hamp . Alt passer på denne kraftige og rike vinen. Lam er det perfekte følge til denne spennende vinen .

404,-

Côte de Brouilly, Potel Aviron 2004, Beaujolais, Frankrike

Gamay druen og ifra Beaujolais, det burde bety lett og saft preget vin. Denne derimot passer godt til vilt og fet mat. Serveres noe mer avkjølt en vanlig rødvin og har preg av mørke bær og pepper

465,-

Aglanico, d'angelo, riserva 2000, Basilicata, Italia

Aglanico druen er en av de eldste som fortsatt er i bruk i Europa. Kraftig, mørk og smaksrik.

God vin til lam og kjøttretter av okse

545,-

Coste & Fossati, Dolcetto d'alba, Vajra 2003, Italia
Konsentrert vin med smak av bringebær og moreller
Flott fylde og svært lang ettersmak

Dette er en spesielt vellykket Dolcetto og passer godt til lyst kjøtt
594,-

Long now, Pellisero 2001, Piemonte, Italia

Dette er en spennende vin. Long now er en blanding av barbera og nebbiolo
druene. Noe som er helt uvanlig i Piemonte. Smaksrik og fyldig vin. Passer best
til vilt og kraftige kjøttretter.

707,-

Mercurey, Ch de Chamilly 2000, Bourgogne, Frankrike

En vin med lys farge, men med stor fylde og smak. Dette er en rimelig vin sett ut
ifra en

Kjempe kvalitet. Virkelig et funn av en Burgundervin
som passer til de fleste viltretter, kalv og lam.

468,-

Maranges, 1er cru 2000, Philippe Roy, Frankrike

1er cru landområde som virkelig er tatt godt vare på . Denne vinen er lys som en
sommernatt, men dyp i fylden som et tjern om natten.

501,-

Gigondas, Guigal, Rhone, Frankrike

Gigondas er en fyldig kraftig vilt vin. Til Hjort passer den helt perfekt. Guigal er
en av de ledende produsentene i Nord-Rhône og står for veldig bra kvalitet

525,-

Amarone, Ca'la bionda 2000, Valpolicella, Italia

Kraftig tørr og kirsebærpreget amarone. Matvin av beste sort.
36 måneder på fat etter tørkeperioden. Mandelaktig og med tørket frukt i smaks-
bilde.

Lang ettersmak.

584,-

DESSERT VINER

Birbet bracetto, Malvira, Piemonte, Italia

Ja dette er samme vin som anbefalt til aperitiff. Spiser du noe med bær så hører denne til, eller bare i stedet for dessert eller .. ja uansett grunn, er dette godt !!
Glass a 10 cl for kr 60,-

Moscato d'asti, Vajra, Italia
en lett perlende og fruktig muskat vin
godt å bare drikke eller som følge til en is anretning
349,-
Glass a 10 cl for 60.-

Mas Amiel, 15 år gammel, Syd-Frankrike
Denne rødvinen får sin karakter igjennom å tilsette sprit i den søte mosten. Dette gjør at den forblir søt og meget holdbar. Vår utgave er lagret i 15 år og drikkes til desserter. Spesielt egnet til sjokolade. Som jo alltid finnes på vår dessert tallerken.

Glass a 7,5 cl for kr 65,-

Viseu de Carvalho, special reserve White 1973
Dette er en hvit portvin, men på grunn av alderen er den Mørk brun på farge. Fylden og lengden i smaken gjør dette Til noe av det beste vi har i hele tatt å tilby på vertshuset
Prøv et glass før eller etter maten
Glass a 7,5 cl 85,-

