



COCKTAILS

Gin & Tonic	110,-
Dark N Stormy	110,-
Old Fashioned	120,-
Espresso Martini	120,-
Aperol	120,-

BOBLER

NV.	Weingut Kanitz. "Pét Nat" Riesling. Tyskland	325,-
NV.	Klitgaard. Pet Not. Brut Nature. Fyn. Danmark	500,-
NV.	Lou Dumont. Crémant de Bourgogne. Frankrig	550,-
NV.	Lou Dumont. Rosé. Crémant de Bourgogne. Frankrig	550,-
NV.	R. Pouillon. Grande Vallee. Champagne. Frankrig	750,-
2013	Sumarroca. Cava Reserva. Spanien. MG	800,-
NV.	VallDolina. Cava Reserva Ecologico Brut Nature. Penedés. Spanien. MG	800,-
2018	Klitgaard. "Maceration". Brut Nature. Fyn. Danmark	900,-
NV.	Augustin. Terre. Champagne. Frankrig	900,-
NV.	R&L. Legras. Grand Cru. Blanc de Blancs. Champagne. Frankrig	950,-
NV	Philipponnat. Royale Réserve. Brut. Mareuil sur Aÿ. Champagne. Frankrig.	1.000,-
2015	André Heucq. Hommage Parcelaire. Les Vignes Blanches.	1.100,-
2018	R. Pouillon. Le Montgruguet. Premier Cru. Champagne. Frankrig	1.200,-
2019	R. Pouillon. Le Montgruguet. Premier Cru. Champagne. Frankrig	1.200,-
2019	Marguet. Shaman. Rosé. Grand Cru. Champagne. Frankrig	1.300,-
NV.	Benoît Déhu. "Initiation" Rosé. Champagne. Frankrig	1.300,-

ARO

NV.	J. Charpentier. Brut Réserve. Champagne, Frankrig. MG	1.300,-
2015	Philipponnat. Grand Blanc. Extra Brut. Mareuil sur Aÿ. Champagne. Frankrig	1.550,-
NV.	Benoît Déhu. "Rue des Noyers". Champagne. Frankrig	1.600,-
2020	David Léclapart. L'Amateur. Premier Cru. Champagne. Frankrig.	1.700,-
2012	R&L Legras. Saint Vincent. Grand Cru. Champagne Frankrig	2.000,-
2002	Philipponnat. Grand Blanc. "L.V" Champagne. Frankrig	2.000,-
2013	Jacquesson. Dizy-Terres Rouges. Champagne. Frankrig	2.100,-
2010	David Léclapart. L'Apotre. Premier Cru. Champagne. Frankrig	3.000,-

HVIDE

TYSKLAND:

2019	Enderle & Moll. "Müller". Müller-Thurgau. Baden. Tyskland	350,-
2021	Von Winning. "WinWin". Riesling. Pfalz	400,-
2022	Von Winning. "Herrgottsacker" Erste Lage. Riesling. Pfalz	450,-
2021	Von Winning. "Forster". Riesling. Pfalz	450,-
2022	Gebrüder Mathis. "Cirque des levures". Baden	450,-
2022	Von Winning. "Sauvignon blanc II" Pfalz	450,-
2020	Von Winning. "Sauvignon blanc I" Pfalz	550,-
2019	Erben von Beulwitz. Spätlese. Alte Reben. Mosel	550,-
2022	Weingut Keller. "Limestone" Riesling. Kabinett. Rheinhessen	550,-
2022	Von Winning. "Grainhübel". Riesling. Pfalz	600,-
2021	Weingut Keller. "von der Fels". Riesling. Rheinhessen	700,-
2022	Weingut keller. "RR" Riesling. Rheinhessen	950,-

ARO

2018	Georg Breuer. Berg Roseneck. Riesling. Rheingau	1.200,-
2021	Georg Breuer. Nonnenberg "Monopol". Riesling. Rheingau	1.550,-
2020	Weingut Keller. "Kirchspiel" GG. Riesling. Rheinhessen	2.500,-
2020	Weingut Keller. "Hubacker" GG. Riesling. Rheinhessen	2.500,-

ØSTRIG:

2022	Emmerich Knoll. Riesling. Federspiel. Wachau	550,-
2020	Gut Oggau. "Theodora". Grüner Veltliner & Welschriesling. Burgenland	650,-
2022	Gut Oggau. "Timotheus" Grüner Veltliner & Weissburgunder. Burgenland	750,-
2022	Emmerich Knoll. Grüner Veltliner. Reid Kreutles. Smaragd. Wachau	800,-
2022	Gut Oggau. "Edmund" Fielblend. Burgenland	850,-
2022	Emmerich Knoll. Riesling. Ried Loibenberg. Smaragd. Wachau	1.100,-
2014	Veyder Malberg. Grüner Veltliner. Weitenberg. Wachau.	1.200,-

USA:

2019	Aux Mages. Emil Skytte "Yúnuage". Chardonnay. Californien	950,-
2022	Aux Mages. Emil Skytte "Aurora". Chardonnay. Californien	950,-

DANMARK:

2021	Stokkebye Vingård. "Liva"	500,-
2018	Klitgaard. Solaris. Fyn	550,-
2020	Klitgaard. Solaris. Fyn	600,-
2022	Klitgaard. Solaris. Fyn	600,-
2021	Stokkebye Vingård. "Frank"	700,-

ARO

SPANIEN:

2019	Bodegas Bhilar. Garnacha. Rioja	450,-
2015	Bodegas Ximénez-Spínola. Pedro Ximénez. Jerez.	475,-
2020	Bodegas Fulcro. Rias Baixas. Albariño	600,-
2022	Adega Damm Amandi. Ribeira Sacra. Godello	1.300,-

ITALIEN:

NV.	Saluti Lambrusco. Havltør. 8% Vol.	325,-
2019	Monte dei Roari. Custoza.Garganega. Veneto	350,-
2019	Di Lenardo. Sauvignon Blanc. Friuli	400,-

FRANKRIG:

Alsace:

2022	Domaine Bott Geyl. "Les Éléments" Riesling	350,-
2023	Roland Schmitt. Pinot Gris	450,-
2018	Domaine Bott Geyl. "Schoenbourg" Grand Cru. Riesling	850,-

Loire:

2018	Vincent Caillé. Terre de Gneiss Muscadet Sèvre et Maine.	500,-
2019	Jean Pierre Rabinot. Cuvee Bistologie.	700,-
2018	Domaine Du Closel. Clos du Papillon. Savennières.	800,-
2021	Mai et Kenji Hodgson. Faia	850,-
2021	Mai et Kenji Hodgson. Les Aussigouins	900,-
2018	Nicolas Joly. "Les Vieux Clos" Savennières	900,-
2022	Pascal Cotat. "Les Monts Damnés" Sancerre	1.200,-
2022	Pascal Cotat. "La Grande Côte" Sancerre	1.200,-



Bourgogne:

2019	La Sœur Cadette. Bourgogne Vézelay.	475,-
2022	Christophe Et Fils. Petit Chablis	475,-
2019	La Sœur Cadette. Bourgogne Blanc	500,-
2020	Domaine Bouchard. Beaune Blanc	550,-
2020	Domaine Dupré. 1. Cru. Butteaux.	600,-
2020	Christophe Et Fils. Chablis 1. Cru. Fourchaume	650,-
2022	Gérard Thomas. Saint Aubin. "Champ Tirant"	700,-
2022	Mark Haisma. Aligoté	750,-
2020	Yann Durieux. Love and Pif	800,-
2022	Antoine Jobard. Bourgogne Blanc	850,-
2022	Marc Colin. Saint Aubin	850,-
2016	Clos des Rocs. Mâcon-Loche "En prés de Fôret". MG	850,-
2022	Lou Dumont. Bourgogne Blanc	850,-
2022	Simon Bize. Savigny-les-Beaune	950,-
2022	Pierre Girardin. "Éclat De Calcaire" Bourgogne Blanc	950,-
2012	Roche de Bellene. "Bougros". Chablis Grand Cru	1.000,-
2022	Lou Dumont. Marsannay.	1.000,-
2023	Vincent Dauvissat. Chablis	1.100,-
2021	Patrick Piuze. "Les Séchets". 1. Cru. Chablis	1.100,-
2022	Buisson Battault. Meursault. "Vielle Vignes"	1.100,-
2022	Marc Colin. Saint Aubin. "Les Combes" 1. Cru	1.200,-
2022	Marc Colin. Saint Aubin. "Sous Roche Dumay" 1. Cru	1.200,-

ARO

2022	Vincent Dauvissat. "La Forest" Premier Cru	1.350,-
2022	Antione Jobard. Meursault	1.650,-
2022	Koji Nakada. Aligoté	1.700,-
2020	Patrick Piuze. Les Clos. Grand Cru	1.800,-
2021	Pierre Yves Colin-Morey. Chassagne Montrachet. Vieilles Vignes	1.850,-
2021	Pierre Girardin. Éclat de Calcaire. Meursault	1.900,-
2021	Frédéric Cossard. Puligny Montrachet	1.900,-
2022	Lou Dumont. Meursault.	2.000,-
2020	Raveneau. Petit Chablis. MG	2.600,-
2022	Raveneau. Petit Chablis. MG	2.600,-
2021	Raveneau. "Mont Mains" 1. Cru. Chablis	2.600,-
2020	Raveneau. "Butteaux" 1. Cru. Chablis	2.850,-
2022	Raveneau. "Butteaux" 1. Cru. Chablis	2.850,-

Resten af Frankrig:

2021	Jeff Carrel. "Vielle Mule". Macabeo. Côtes Catalanes	350,-
2016	Domaine les Bruyeres. Crozez-Hermitage. Blanc "Aux Bétises". Rhône.	500,-
2018	Jérôme Arnoux. Chantemerle. Arbois. Jura	600,-
2014	Domanie des Marnes Blanches. Vin Jaune. Jura	1.000,-

ARO

ORANGE

2021	Tom Shobbrook. Sammion. Australien (Hvid)	600,-
2018	Paolo Vodopivec. Vitovska. Friuli. Italien	900,-
2010	Radikon. "Oslavje". Venezia Giulia. Italien. 1 Liter	950,-
2021	Frédéric Cossard. "Rafling" Skin-Contact. Riesling. Bourgogne	1.100,-
2021	Gabrio Bini. Zibibbo Bianco. Italien	1.400,-

ROSÉ

2022	Tête rose. Vin de France. Loire. Frankrig	400,-
2016	Neder Kjærsholm. "Sweet Sixty". Solaris & Rondo. Jylland. Danmark	600,-
2021	Domaine Tempier. Bandol. Frankrig	650,-
2022	Gut Oggau. "Winifred" Blaufränkisch & Zweigelt. Østrig	750,-

RØDE

DANMARK:

2014	Neder Kjærsholm. "Dicte". Rondo. Jylland	600,-
2020	Klitgaard. Pinot Noir Précoce. Fyn	700,-

USA:

2022	Aux Mages. Emil Skytte "Diaspora" Pinot Noir. Californien	950,-
2023	Faux Pas. Emil Skytte. "Sun Crusher". Grenache/Mourvèdre. Californien	800,-
2023	Faux Pas. Emil Skytte. "Kái Huá". Gamay. Californien	800,-



TYSKLAND:

2022	Gebrüder Mathis. Kalkbödele. Baden	350,-
2019	Julia Bertram. Handwerk. Spätburgunder. Ahr	450,-
2018	Enderle & Moll. Pinot Noir. Baden	500,-
2019	Enderle & Moll. Pinot Noir. Baden	500,-
2018	Enderle & Moll. "Liaison". Pinot Noir. Baden	575,-
2020	Gebrüder Mathis. Hohrain. Baden	800,-
2022	Gebrüder Mathis. Rosenloch. Baden	1.150,-

ØSTRIG:

2019	Rosi Schuster. "Aus Den Dörfern". Burgenland	400,-
2018	Rosi Schuster. Sankt Laurent. Burgenland	425,-
2019	Rosi Schuster. Blaufränkisch. Burgenland	450,-
2018	Umathum. Blaufränkisch. Burgenland	450,-
2022	Gut Oggau. "Atanasius" Blaufränkisch & Zweigelt. Burgeland	550,-
2022	Gut Oggau. "Joshuari" Blaufränkisch. Burgenland	1.150,-

FRANKRIG:

Loire:

2020	Pithon-Paillé. Grololo. VdF. Grolleau	400,-
2017	Jean-Pierre Robinot. "Nocturne". Pineau d'Aunis	850,-



Bourgogne/Beaujolais:

2020	David Duband. Bourgogne Rouge	500,-
2021	David Duband. Bourgogne Rouge	500,-
2020	Ambroise. Bourgogne Rouge.	500,-
2020	Nicolas Perrault. "P'tit Nicolas" Bourgogne Rouge.	500,-
2019	Marchard de Gramont. Bourgogne Rouge.	550,-
2019	Clotaire Michal. "Vignes Centenaire". Beaujolais Villages	550,-
2021	Confuron-Gindre. Bourgogne Rouge	700,-
2021	Les En Hauts. Morgon. Côte de Py. Cossard & Coquelet. Beaujolaise	700,-
2021	Les En Hauts. Chiroubles. Cossard & Coquelet. Beaujolaise	700,-
2020	Hudelot-Noellat. Bourgogne Rouge	750,-
2014	Vincent Ledy. Hautes Côtes de Nuits.	800,-
2022	Marc Colin. Chassagne Montrachet. Vieilles Vignes	800,-
2021	Lou Dumont. Bourgogne Rouge	850,-
2022	Lou Dumont. Bourgogne Rouge	850,-
2020	Laurent Pillot. Volnay	850,-
2021	Jean Grivot. Bourgogne Rouge	900,-
2022	Jean Grivot. Bourgogne Rouge	900,-
2020	Laurent Pillot. Beaune. 1. Cru "Boucherottes"	950,-
2016	Michael Mallard. Aloxe Corton	950,-
2014	Vincent Lédy. Savigny les Beaune	950,-
2014	Vincent Lédy. Chorey les Beaune	950,-
2022	Lou Dumont. Fixin.	1.000,-
2021	Michel Lafarge. Volnay	1.100,-

ARO

2018	Roche de Bellene. Gevrey Chambertin. Vieilles Vignes	1.100,-
2021	Domaine de Chassorney. Pommard. Frédéric Cossard.	1.350,-
2020	David Duband. Chambolle Musigny	1.400,-
2018	Mongeard Mugneret. Chambolle Musigny	1.450,-
2020	Hudelot Noellat. Vosne Romanée	1.500,-
2022	Mark Haisma. Gevrey Chambertin	1.500,-
2020	David Duband. Nuits Saint Georges. 1. Cru " Les Procés"	1.550,-
2020	David Duband. Morey Saint Denis. 1. Cru "Clos Sorbé"	1.550,-
2022	Lou Dumont. Nuits Saint George. Vieilles Vignes	1.575,-
2019	Benjamin Leroux. Vosne Romanée	1.600,-
2022	Koji Nakada. Bourgogne Rouge.	1.600,-
2022	Lou Dumont. Gevrey-Chambertin.	1.700,-
2021	Jean Grivot. Vosne Romanée	1.700,-
2010	Simon Bize. Savigny-les Beaune. 1. Cru " Les Fournaux"	1.750,-
2021	Domaine La Pousse d'Or. "Clos de la Bousse d'or". Monopole. Volnay 1.Cru	1.750,-
2021	Domaine de Chassorney. Volnay. 1. Cru. "Les Roncerets. Frédéric Cossard.	1.800,-
2022	Lou Dumont. Morey-Saint-Denis. Bio.	1.850,-
2022	Koji Nakada. "En Leautier". Marsannay.	1.850,-
2021	Pierre Giradin. Clos Prieur. Gevrey Chambertin	1.900,-
2022	Lou Dumont. Chambolle Musigny	1.900,-
2021	Domaine La Pousse d'Or. Corton Les Bressandes. Grand Cru	2.000,-
2021	Frédéric Cossard. Morey Saint Denis. 1. Cru. "Les Monts Luisants"	2.100,-
2021	Frédéric Cossard. Vosne Romanée. "Les Champs Perdrix"	2.200,-
2017	Drouhin-Laroze. Bonnes Mares. Grand Cru	2.500,-

ARO

2022	Koji Nakada. "Aux Corvées". Gevrey-Chambertin.	2.600,-
2019	Armand Rousseau. Gevrey-Chambertin	2.600,-
2020	Arnoux Lachaux. Bourgogne Pinot Fin	3.000,-
2022	Lou Dumont. Charmes-Chambertin. Grand Cru	5.000,-
2020	Arnoux Lachaux. Nuits Saint Georges	5.000,-
2019	Armand Rousseau. Clos St. Jacques	14.000,-

Rhône:

2021	Frédéric Cossard. Grenache Noir. "Version Sud".	500,-
2022	Franck Balthazar. Crozes-Hermitage	500,-
2019	Domaine Vieux Télégraphe. "Mégaphone"	600,-
2022	Franck Balthazar. "Casimir Balthazar". Cornas	1.000,-
NV.	Henri Bonneau. "Les Rouliers". VDF. "Châteauneuf-du-Pape"	1.100,-
2020	Thomas Dam. Cornas. Chaban	1.200,-
2017	Jean Luc Jamet. "Terrasses". Côtes-Rôtie.	1.250,-
2017	Domaine Jamet. Côte-Rôtie.	1.400,-

Bordeaux:

2016	Château Cantemerle. 5. Cru. Haut-Médoc	950,-
2015	Château Smith Haut Lafitte. Pessac-Léognan	1.700,-
2012	Château Haut-Bailly. Pessac-Léognan	1.700,-



Resten af Frankrig:

2019	Domaine Mamaruta. "Razzia" Fitou. Languedoc	300,-
2019	Domaine Mamaruta. "Ratatouille" Fitou. Languedoc	300,-
2022	Andréa Calek. Grenache Noir/Syrah. Babirole. Ardèche	300,-
2019	Les Arabesques. Chopine. VdF Rouge. Carignan. Languedoc	350,-
2020	Domaine des Marnes Blanches. Dionysos Isonfire. Gamay. Jura	400,-
2013	Domaine La Vrille er le Papillon. "Z Rouge". Ardeche	450,-
2019	Domaine Le Roc Des Anges. "Sagna Cor". Roussilon	500,-
2021	Roland Schmitt. Pinot Noir. Alsace	550,-
2015	Domaine Bunan. Mas de la Rouvière. Bandol.	550,-
2019	Domaine Tempier. Bandol. Frankrig	750,-
2019	Domaine de Trevallon. Provence. Frankrig	1.250,-

ITALIEN:

2022	Le Macchiole. Bolgheri Rosso	500,-
2020	Olivero Mario. Barbera d'Alba	650,-
2007	Val di Suga. Brunello di Montalcino	700,-
2022	Paolo Conterno. "Ginestra" Barolo	1.200,-
2013	Argiano. Solengo	1.500,-
1990	Maria De Ross. Barolo	1.500,-
2022	Le Macchiole. Paleo	1.550,-
2016	Antinori. Tignanello	1.900,-
2013	Biondi-Santi. Brunello di Mantalcino	2.000,-

ARO

SPANIEN:

2015	Bodegas Aster. Ribera del Duero	400,-
2016	La Rioja Alta. Viña Alberdi Reserva	500,-
2023	Comando G. La Bruja Estate. Madrid	650,-
2022	Adega Damm Amandi. Ribeira Sacra. Cardia Doade	650,-
2007	La Rioja Alta. Viña Alberdi Reserva	800,-
2008	La Rioja Alta. Viña Arana Reserva	850,-
2023	Comando G. Rozas Village. Madrid	1.000,-
2022	Comando G. Peña La Mora 1'er. Madrid	2.000,-
2022	Comando G. La Breña 1'er. Madrid	2.100,-

SØDE

2017	Beaumes de Venise. Muscat. Provence. Frankrig	300,-
2014	Jeff Carrel. Trés'Or Muscat de Rivesaltes. Roussillon. Frankrig. 0,5 liter	300,-
2019	Chateau Barouillet. Monbazar. Frankrig	375,-
NV.	Álvaro Domecq. Aranda Cream. Sherry. Spanien	400,-
NV.	Feuerheerd's. 10 Years Old Tawny Port	450,-
2017	Feuerheerd's. Late Bottled Vintage Port	500,-
2007	Coroa De Rei. Colheita	500,-
2015	Equipo Navazos. Montilla. "Casa del Inca". Sherry. Spanien	600,-
2017	Equipo Navazos. La bota de manzanilla 71. Sherry. Spanien	600,-
2016	Coroa De Rei. Vintage Port	700,-
1990	Chateau Cadière. Monbazillac. Frankrig	700,-

ARO

AVEC 3 cl.

Cognac:

Daniel Bouju. Selection Special.	95,-
Rémy Martin. XO	160,-
Gourry de Chadeville. Grande fine champagne	125,-
Gourry de Chadeville. Réserve Familiale	250,-

Gin/Tonic med Fever Tree

Beefeater	95,-
IO Beaufort. North Coast Gin	95,-
Cero2. Enebær&Citron. Sustainable	125,-
Sincere: Bougainville	125,-
Geranium	110,-

Rom:

Ron Cristobal	95,-
Ron Sostenible. Triple Cask. 8 års	95,-
Ron Sostenible. Port Cask. 8 års	95,-
Ron Sostenible. Whiskey Cask. 8 års	100,-
Ron Sostenible. Cognac Cask. 12 års	110,-

Armagnac:

Chateau de Laubade. "Anno 2001"	110,-
---------------------------------	-------

Whiskey:

Laphroaig. 10 års. Islay.	95,-
Ardbeg. 10 års. Islay.	100,-

Grappa:

Romano Levi. Arneis	110,-
---------------------	-------

Calvados:

Christain Drouin. Le Domfontais	100,-
Christian Drouin. 15 års	125,-

Eau de Vie:

Luxardo. Poire Williams	95,-
Klitgaard.	150,-
Philipponnat. Clos des Goisses	175,-
Rochelt: Quitte	200,-
Rochelt: Wilde Vogelbeere	240,-