



Vores vin på posthuset

---

---

---

It's not a hangover **It's a wine flue**

# Det kan du smage

## GLASVINE

55,-

### BOBLER

**DOMAINE J. LAURENS, BLANQUETTE DE LIMOUX, MAUZAC/CHARDONNAY, LIMOUX, FRANKRIG / 349,-**

Bobler af højeste kaliber med et væld af grønne æbler, friske abrikoser og en sprød syre. Nydes som apeterif, til en let salat eller grillet fisk.

### ROSE

**GERARD BERTRAND, CÔTE DES ROSES ROSÉ, GRENACHE NOIR/SYRAH/CINSAULT, PAYS D'OC, FRANKRIG / 249,-**

En sprød rose med toner af solbær, blomster og grape med en flot balance mellem frugt og syre.

Drik den på en sommerdag på tagterrassen.

### HVIDVIN

**ROOIBERG WINERY, CHARDONNAY, CAPE, SYDAFRIKA / 249,-**

Tropiske frugter, citrus, æbler og let eg, men med en forfriskende syre og fylde. Vinen fungerer fantastisk til lette fiskeretter.

**BALTHASAR RESS, JB RIESLING, RHEINGAU, TYSKLAND / 249,-**

Stor aromatisk riesling med en perfekt balance mellem sødme og syre. Utroligt læskende glas, som kan nydes på terrassen og som gør sig godt til krydrede retter.

**QWINE, VILLA DI MARE, PINOT GRIGIO, SICILIEN, ITALIEN / 249,-**

Mineralsk med krydder, honning og frugt på tungen i denne økologiske hvidvin. Vinen spiller sammen med et væld af retter, især dem med fisk, fjerkræ og vegetarudgaverne.

### RØDVIN

**SCOTTO FAMILY WINES, 11TH HOUR CELLAR, ZINFANDEL, CALIFORNIEN, USA / 349,-**

Heri findes solmodne sommerbær, vanilje og røg, men en utrolig friskhed for sin slags. Perfekt til de krydrede retter især med de mørke kødtyper.

**DOMAINE SAINT JEAN DE LA CAVALERIE, EPICERIE A LA FRANCAISE, SYRAH, LANGUEDOC, FRANKRIG / 249,-**

Intens, fyldig rødvin med brombær, solbær og lakrids efterfulgt af lange bløde tanniner. Fantastisk match til de grillede og krydrede retter.

### ALKOHOLFRI

**MIGUEL TORRES, NATUREO WHITE, MUSCAT, CATALUNIEN, SPANIEN / 249,-**

Bouqueten har toner af blomster, grønne æbler og ferskner, mens smagen er fyldig og frugtig med lang eftersmag.

**MIGUEL TORRES, NATUREO RED, SYRAH, CATALUNIEN, SPANIEN / 249,-**

Her findes noter af granatæble, ribs og vanilje med stor frugt og modenhed og en afbalanceret syre.

75,-

### HVIDVIN

**VINUSOALLEIRUS, SOALHEIRO, ALVARINHO, VINHO VERDE, PORTUGAL / 349,-**

Utrolig liflig og forfriskende med eksotiske frugter, afstemt af lime. En forholdsvis tør vin. Serveres til fiskeretter – også de grillede samt skaldyr.

**SERESIN ESTATE LIMITED, MOMO, SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND / 349,-**

"Momo" = forår, med fyldig smag af tropiske frugter, afbalanceret af en ren syre. Nydes til fisk/skaldyrsretter eller alene – bare fordi.

### RØDVIN

**DOMAINE DROUHIN, CLOUDLINE, PINOT NOIR, OREGON, USA / 449,-**

Frugt fra kirsebær, jordbær, hindbær, høj syre og medium tannin, som giver vinen længde på eftersmagen. Vinen kan både bære de lidt mørkere kødretter og pastaer, men kan også nydes alene, helt afkølet.

**MARCHESI ANTINORI, MOMPERTONE MONFERRATO, BARBERA/SYRAH, PIEMONTE, ITALIEN / 399,-**

Stor fylde, frugtig aroma med blomster og kirsebær, krydderier, kaffe og et saftigt tanniniveau. Denne vin passer perfekt til grillretter, simreretter og andet mad med en god kraft på smagen.

**ALVARO PALACIOS, PETALOS DEL BIERZO, MENZIA, BIERZO, SPANIEN / 399,-**

Økologisk, mørke frugter og lakrids. Intens med modne tanniner og en let, afbalancerende syre. Kan matche de fleste kød- og pastaretter.

95,-

### BOBLER

**DEUTZ BRUT CLASSIC, CHARDONNAY/PINOT NOIR/PINOT MEUNIER, CHAMPAGNE, FRANKRIG / 699,-**

Elegante bobler, frisk og floral, mens smagen er ren og elegant med en cremet fyldighed. Det perfekte match til østers.

### HVIDVIN

**JOSEPH DROUHIN, CHABLIS RESERVE DE VAUDON, CHARDONNAY, BOURGOGNE, FRANKRIG / 499,-**

Biodynamisk elegant hvidvin med blomster i bouqueten, krydderier og perfekt afbalanceret smag. God til fjerkræ og andre proteinholdige retter.

**FELIX MEYER, MEYER-FONNÉ, RIESLING, ALSACE, FRANKRIG / 399,-**

Ren mineralsk aroma, god mundfyldte fra nektariner, ferskner og hint af ingefær, balanceret fin syre. Vinen går fantastisk til de federe fiskeretter, lyse kødretter og gerne med masser af spice.

# Side 3 & 4

## RØDVIN

### JOSEPH DROUHIN, FLEURIE, GAMAY, BOURGOGNE, FRANKRIG / 449,-

Biodynamisk Fleurie = blomstring, frisk vin med smag af friske bær, blomster og en god syre. Nydes alene eller med lette pastaretter, grøntsagsretter eller fisk.

### MARCHESI ANTINORI, BOTRESECCO, CABERNET SAUVIGNON/CABERNET FRANC, TOSCA-NA, ITALIEN / 449,-

Modne hindbær, brombær og mynte. Fyldig med fine tanniner og finish af frisk frugt og kakao. God til de mørke og grillede retter.

## PÅ FLASKE

## BOBLER

### MARCHESI ANTINORI, MOSCATO D'ASTI, MOSCATO, PIEMONTE, ITALIEN 349,-

Asti, som enhver vil elske. Noter af honning og havtorn, fyldig men elegant og frisk. Nydes med det søde køkken eller salte snacks.

### NYETIMBER CLASSIC CUVÉE, CHARDONNAY/PINOT NOIR/PINOT MEUNIER, WEST CHIL-TINGTON, STORBRIANIEN 599,-

Lavet på champagnemetoden. Sprød intensitet med noter af honning, mandel, brød og bagt æble. Gerne ledsaget af skaldyr eller præcis som den er.

### JUVE Y CAMPS – CAVA ROSE BRUT, PINOT NOIR, PENEDES, SPANIEN 349,-

Blomstrende cava på champagne-metoden. Friske hindbær, jordbær, stor fylde og intensitet. Skal drikkes i solen med en god gang skaldyr.

## HVIDVIN

## FRANKRIG

### JOSEPH DROUHIN, MACON-VILLAGE, CHARDONNAY, BOURGOGNE, FRANKRIG 399,-

En biodynamisk hvidvin med citrus, lime og blomster samt en ren behagelig syre i sin eftersmag. Nyd til lette fiskeretter og skaldyr.

### DOMAINE SYLVAIN PATAILLE, BOURGOGNE BLANC MÉCHALOTS, CHARDONNAY, BOUR- GOGNE, FRANKRIG 699,-

Biodynamisk naturvin med aromatisk bouquet, friskhed i form af citrusfrugter samt forårsblom-ster.

Dette glas går godt til forskellige udgaver af fjerkræ eller lette pasta- og grøntsagsretter.

### DOMAINE DE LA GARENNE, SANCERRE LES BOUFFANTS, SAUVIGNON BLANC, LOUIRE, FRANKRIG 499,-

Klassiske, livfulde sauvignon blanc. Frugtig, frisk og med stikkelsbær, æbler og pære. Sancerre arbejder dejligt sammen med de fleste retter med alt godt fra havet, samt de grønne serveringer.

• **CHATEAU DE TRACY, POUILLY FUME, SAUVIGNON BLANC, LOUIRE, FRANKRIG 599,-**  
• Flot pouilly fume vin med citrus, lime og mineraler og generelt lang elegant eftersmag.  
• Nydes til retter med skaldyr og røg, eller bare som den er.

## ITALIEN

### MARCHESI ANTINORI, BRAMITO DEL CERVO BIANCO, CHARDONNAY, UMBRIEN, ITALIEN 449,-

• Eksotiske frugter samt lette citrusfornemmelser, elegant og frisk saftig eftersmag.  
• Den perfekte ledsager til de fleste fiskeretter.

### MARCHESI ANTINORI, CONTE DELLE VIPERA BIANCO, SAUVIGNON BLANC/SÉMILLON, UMBRIEN, ITALIEN 549,-

• Frisk, levende og velsmagende vin med nuancer af citron, aromatiske urter og hylde-  
• blomst.  
• Nydes med skaldyr, grøntsagsretter eller lettere sødmefyldte snacks og desserter.

## TYSKLAND

### WEINGUT REINHOLD HAART, HAART TO HEART, RIESLING, MOSEL, TYSKLAND 349,-

• Noter af fersken, æbler og citrus, halvtør med en knivskarp sprøhed og lang, flot  
• eftersmag.  
• Det perfekte glas til en solrig dag på tagterrassen, til milde oste eller krydrede retter.

## ØSTRIG

### DOMINIQUE STAGÅRD, URBAN GRÜNER VELTLINER, KREMSTAL, ØSTRIG 349,-

• Æbler, modne pærer og mineralske toner. Vinen er ren og tør med et sødmefuldt touch.  
• Nyd den med lys fisk, vegetariske retter eller fjerkræ.

## USA

### SCOTTO FAMILY WINES, SCOTTO, CHARDONNAY, CALIFORNIEN, USA 299,-

• Utroligt aromatisk og byder på et væld af tropiske frugter med en svagt tone af æbler.  
• Flot balance mellem friskhed og fedme, som går godt i hånd med retter af fisk og skaldyr.

### DOMAINE DROUHIN, CLOUDLINE PINOT GRIS, OREGON, USA 349,-

• Frisk pinot gris med afstemt syre, levende blomstret aroma og en behagelig tekstur på  
• tungen.  
• Man må ikke snyde sig selv for dette glas til en omgang skaldyr.

## NEW ZEALAND

### SERESIN, CHARDONNAY, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND 399,-

• Alle druerne her dyrkes biodynamisk. En chardonnay med perfekt balance mellem syre og  
• frugt. Gør sig godt med federe fisk og krydrede retter.

# Side 5 & 6

## RØDVIN

### FRANKRIG

#### **JOSEPH DROUHIN, SAVIGNY LES BEAUNE, PINOT NOIR, BOURGOGNE, FRANKRIG 749,-**

Dette er en utrolig elegant rødvin indeholdende krydderier, violer og vilde brombær. Gør sig godt til pastaretter med både mørkt og lyst kød samt eksempelvis en lækker risotto.

#### **JOSEPH DROUHIN, PINOT NOIR, COTE DE BEAUNE ROUGE, BOURGOGNE, FRANKRIG 849,-**

Biodynamisk dejlig mørk pinot noir med en smule sødme og fylde fra mørke bær. Til de lette kødretter.

#### **CLOS ST. JEAN, CHATEAUNEUF-DU-PAPE, GRENACHE NOIR/SYRAH/MOURVÉDRE/-CINSAULT, RHÔNE, FRANKRIG 699,-**

Noter af kaffebønner, kirsebær, figner og brombær med en hvis sødme og modne tanniner. Serveres til kraftigere pasta- og kødretter.

#### **LE CLOS DU CAILLOU/EARL POUIZIN-VACHERON, CHATEAUNEUF-DU-PAPE, GRENACHE NOIR, RHONE, FRANKRIG 799,-**

Økologisk med hindbær, brombær og lakrids. Frugt og fylde, lav syre og stor kompleksitet. Passer perfekt til de mørke og krydrede kødretter.

#### **CHATEAU RAUZAN-SEGLA, SEGLA 2E VIN, CABERNET SAUVIGNON/MERLOT/CABERNET FRANC/PETIT VERDOT, BORDEAUX, FRANKRIG 1199,-**

Mørke kiserbær, brombær, solbær, lakrids og violer. Fyldig og elegant med bløde tanniner. Til stegte kød- og grøntsagsretter.

### ITALIEN

#### **G.D VAJRA, LANGHE, PINOT NOIR, PIEMONTE, ITALIEN 599,-**

Dejligt glas med kirsebær, roser og en smule fad, mens her er en god balance mellem frugt og syre. Perfekt til mørkt kød og krydrede retter.

#### **MARCHESI ANTINORI, FICHI D'INDIA, PRIMITIVO, SALENTO, ITALIEN 349,-**

Frugtig vin med noter af kirsebær, blåbær og hint krydderier og lakrids. Bløde, afrundede tanniner. Perfekt til pasta og mørkt kød.

#### **MARCHESI ANTINORI, DOLCETTO D'ALBA, PIEMONTE, ITALIEN 349,-**

Ungdommelig og frisk. Udelukkende stållagret og har derfor bibeholdt en flot moden frugt. Et dejligt glas til de fleste italiensk-inspirerede retter, som risotto, pasta, carpaccio eller stegte grøntsager.

#### **MARCHESI ANTINORI, NEPRICA, NEGROAMARO, PUGLIA, ITALIEN 299,-**

Aroma af kirsebær, marmelade og violer. Elegante tanniner, balanceret med en friskhed. Til det medium-stærke køkken, hvad end det er grøntsagsretter, pasta eller kød.

#### **MARCHESI ANTINORI, PIAN ROMUALDO, BARBERA D'ALBA, PIEMONTE, ITALIEN 599,-**

Smagen er utrolig fyldig med noter af modne frugter og krydderier. Vinen går dejligt med en risotto, grillt kød og smagsfulde grøntsagsretter.

#### **PETER VINDING-DIERS MONTECARRUBO, IL PICCOLO, SYRAH/MELOT/CABERNET SAUVIGNON, SICILIEN, ITALIEN 599,-**

Biodynamisk med brombær, blåbær, krydderurter, balanceret af en stor flot syre og kælighed. Dejligt glas til de krydrede retter og tomatiserede pastaer.

#### **MARCHESI ANTINORI, CHIANTI CLASSICO, RESERVA, SANGIOVESE, TOSCANA, ITALIEN 549,-**

Modne frugter, tørrede blomster og kanel. Afbalanceret med vedvarende hold og masser af krydder. Til de krydrede retter.

#### **LA SERENA, BRUNELLO DI MONTALCINO, SANGIOVESE, TOSCANA, ITALIEN 899,-**

Økologisk elegance og finesse. Godt balanceret mellem de mørke frugter og krydderierne. Til de mørke kødretter.

#### **MARCHESI ANTINORI, NOBILE DE MONTEPULCIANO, MERLOT, MONTEPULCIANO, ITALIEN 499,-**

God blanding mellem friske røde frugter og vanilje, og lang eftersmag og bløde tanniner. Til grillretter og mørke kødretter.

#### **MARCHESI ANTINORI, CONT UGO, MERLOT, BOLGHERI, ITALIEN 899,-**

Dybde og kompleksitet, modne frugter, krydderier, bløde tanniner og behagelig friskhed. Nydes til grøntsagsretter, lyst kød og fjerkræ.

#### **G.D. VAJRA, BAROLO ALBE, NEBBIOLO, PIEMONTE, ITALIEN 849,-**

Dyb med masser af mørke bær, blomster og tobak. De modne tanniner balanceres af god syre. Til de mørke kødretter og krydret mad.

# Side 7 & 8

## SPANIEN

### **BODEGAS IMPERIALES S.L., ABADIA SAN QUIRCE CRIANZA, TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN 449,-**

Tempranillo når det er bedst. Kompleks og intens med modne røde bær, mørke kirsebær og kokus.

Går fantastisk til især lam, men generelt de mørke og krydrede retter.

### **ALVARO PALACIOS, LA MONTESA, GRENACHE NOIR/TEMPRANILLO/MAZUELO, RIOJA, SPANIEN 449,-**

Økologiske frisk og imødekommende med silkeblød eftersmag.

Et godt match til de krydrede og mørke kødretter.

## AUSTRALIEN

### **TORBRECK, GMS, GRENACHE NOIR/SYRAH/MATARO, SOUTH, AUSTRALIA 549,-**

Blød men intens vin med masser af frugt og modne tanniner, samt en let sødme.

Denne vin bør nydes med mørkt kød og krydrede retter.

## USA

### **THREE STICKS WINES, HEAD HIGH, PINOT NOIR, CALIFORNIEN, USA 449,-**

Masser af krop og fylde, men stor frugt fra røde bær, afbalanceret af en passende syremængde.

Der er ikke meget mad, denne vin ikke kan bære.

### **FESS PARKER WINERY, ZINFANDEL, CALIFORNIEN, USA 399,-**

Afbalanceret zinfandel. Rig aroma med mørke frugter, blomster, krydderier og chokolade.

Går godt til de fleste kødretter, også gerne med lidt spice.

## AFRIKA

### **2019, SOUTHERN RIGHT, PINOTAGE, CAPE, SYDAFRIKA 599,-**

Vinen er meget karakterfuld med stor fylde, intens smag og sødme, og mineraler præger duften. Nydes til mørke kødretter og generelt mad med god kraft.

## PORTVIN

### **GRAHAM'S, 2014 LBV, DUERO, PORTUGAL 499,-**

Late Bottled Vintage gennemgår 4-6 års lagring på flasken, hvilket giver en mere åben og imødekommende vin – herefter behøver den ikke yderligere lagring for at vise sit fulde potentiale. Nydes til ost, dessert eller nødder.





Vores øl på posthuset

---

---

---



Good eating deserves **good drinking!**

# Det kan du smage

## **Royal økologisk Pilsner 4,8%**

Let drikkelig økologisk pilsner. Lav bitterhed med lidt mere smag end andre pilsnere og en rigtig tørstslukker.

## **Royal økologisk Classic 4,8%**

En økologisk classic med der smager af mere .God og balance-ret smag med noter af karamel og ristede malte.

## **Royal Økologisk IPA 4,8%**

Letdrikkelig ale som gør sig godt til førstegang's IPA-drikkere. Blid og rund med afbalanceret kulsyreindhold

## **Anarkist New England IPA 5,4%**

New Engalnd Style IPA med lav bitterhed, tilsat hyldeblomst og rabarber. Cremet, "hazy" og frisk smag af cirus.

## **Anarkist Brwon Ale 6,3%**

Midelfyldig og maltbåren smag af karamel, korn, chokolade og lakrids. Let sødme og god tør finish

## **Anarkist Bloody Weizen 5,2%**

Fyldig hvededrevet, maltet smag med blød frugtig sødme fra blodappelsin

## **Odense 1859 5,2%**

Fyldig og letsød dark lager med god fylde og noter af karamel

## **Albani Mosaic IPA 5,7%**

Let maltet bund med frugtige og krydrede overtoner. En klas-sisk West Coast IPA

## **Schiøtz Nordisk Hvede 4,8%**

Dansk hvedeøl med et strejf af enebær og hyben. Frisk og let syre samt en god hvedesmag

## **Schiøtz Mørk Mumme 6,5%**

Fyldig, mørk og let sødlig ale tilsat slåen, enebær, hyben og solbær

## **Kissmeyer Stockholm Syndrome 9,5%**

Tør Double IPA. Meget fyldig, frugtig humlet og intens, men med en blød og meget lang eftersmag

## **Kissmeyer Burning Kiss 5,5%**

Fyldig Amber Ale med med karakter af karamelmalt som giver noter af figner og rosiner. Medium citrusagtig humlesmag.

## **Kissmeyer/Trippl Point Brewing BaltLIQ Porter 7,5%**

Undergæret baltisk porter med god fylde og masser af lakrids

## **Affligem Blonde 6,7%**

Klassisk belgisk blond ale. En Abby Ale med noter af æbler, pære, sort peber og koreander

## **Affligem Double 6,8%**

Mørk belgisk Abby Ale. Afbalanceret sødlig smag af karamel-malt