



Velkommen

Når De skal fejre Deres store mærkedage, er der mange ting der skal planlægges.

På Hotel Amerika starter ethvert større arrangement med en god lang snak. Det er nemlig vores erfaring, at lige nøjagtig den grundige forberedelse af en stor familiefest eller en firmabegivenhed er nøglen til succes. Og festen skal naturligvis være en succes, fordi den ikke kan gøres om.

De fleste fester bygger på traditioner, men skal naturligvis også bygge på fornyelser, så de er tilpasset den tid, vi lever i. Den kombination finder De på Hotel Amerika, hvor et professionelt personale, delikate retter, gode vine og hele atmosfæren betyder, at De som vært kan nyde Deres fest lige så afslappet som Deres gæster. Vi rådgiver ved valg af menu/vine, bordopstillinger samt ved valg af farver på duge, servietter og blomster. Kort sagt: Vi kan skræddersy den perfekte og totale løsning for netop Dem og Deres gæster.

Hold fest... i Amerika og slap bare helt af...

★★★★★
Hotel Amerika

Festarrangement - all inclusive

min. 25 kuverter - festarrangementet har en varighed på max 8 timer (eks. 18.00 - 02.00)
udover dette er prisen kr. 50,- pr. time pr. person

Prøv følgende for et total festarrangement (middag eller aften)

Vælg frit fra selskabsmenuerne:

Velkomst

(Ved aftenarrangement er det tidligst kl. 18.00,

ønskes tidspunktet før tillægges festprisen kr. 50,- pr. time pr. person)

Forret

Ganerenser

Hovedret

Dessert

Husets vine ad libitum

Kaffe med fyldte chokolader

Husets cognac eller likør, en pr. person

Fri bar med øl, vand og husets vine indtil kl. 02.00

Natmad kl. 01.30

Køkkenet præsenterer mundtligt aftenens menu og vine

Duge i valgfri farve ud fra skema

Stofservietter i valgfri farve ud fra skema

Blomsterborddekorationer afstemt i farve ud fra dug og servietter

Levende lys til bordet afstemt i farve ud fra dug og servietter samt blomster

Professionel assistance gennem hele forløbet

Prøvesmagning af husets vine efter den personlige samtale omkring menu og arrangement

Prøvespisning for to personer efter den personlige samtale omkring menu og arrangement
(inviter 2 ekstra med for kr. 200,- pr. person og få en hyggelig aften)

Menubånd i valgfri farve ud fra farveskema

Speciel værelsespris for gæsterne

Gratis overnatning for værtparret

Afhold festen en hverdag (søndag til fredag) og få gratis spiritus med i den frie bar.

Totalt for alt ovenstående pr. person kr. 795,-

Vi håber De vil finde inspiration i vores selskabsmenuer, skulle De have andre ønsker, spørgsmål eller kan vi på anden måde være Dem behjælpelig, står vi gerne til Deres rådighed.

I forbindelse med afholdelse af fest på Hotel Amerika i Hobro kan vi tilbyde Dem værelser til specialpris;

Dobbeltværelse inkl. morgenbord

kr. 845,-

Enkeltværelse inkl. morgenbord

kr. 700,-

Håber disse forslag falder i Deres smag, men vi står naturligvis til Deres disposition med yderligere forslag/samtale. Vi viser gerne lokalerne frem. Venligst kontakt os for aftale om fremvisning af lokaler.

Det glæder os, at De har haft Hotel Amerika i tankerne i forbindelse med tilrettelæggelsen af arrangementet og det vil glæde os at kunne byde Dem velkommen på Hotel Amerika.

Med venlig hilsen

Hotel Amerika, **Ulrich Bastrup**, direktør

Kolde forretter

- Kold fisketallerken med torske timbale, skaldyrsterrin, varmrøget laks, hummermajonæse og marinerede salater kr. 82,-
- Citrus marinerede skaldyr med salat, pesto, tomatcreme og salater kr. 72,-
- Rulle af røget laks og mascarpone med dild og grillet jomfruhummer kr. 98,-
- Grillet tun med mynte, store kapers og lime kr. 78,-
- Koldrøget dyrekølle med artiskoksalat og sur/sød balsamico kr. 82,-
- Carpaccio af Bresaola med grillet pimentsauce samt urtesalat kr. 88,-
- Røget andebryst med honningskum, kørvel og jordkokker kr. 78,-

Alle kolde forretter serveres med hjemmebagte flutes og koldt smør

Varme forretter

- Havtaskekæbe i orlydej med ærtepuré kr. 98,-
- Butterdejsskal fyldt med høns i asparges kr. 88,-
- Bagt rødtunge på karrygulerødder med safrancreme kr. 98,-
- Perlehønerulle med trøffelsauce og syltede svampe kr. 88,-
- Stegt foie gras med lakridssirupsyltede æbler og grillet brioche kr. 125,-

Alle varme forretter serveres med hjemmebagte brød og koldt smør



Supper

- Jordskokkecreme med kammusling og jordskokkechips..... kr. 98,-
- Svampesuppe tilsmagt med Madeira, hvidløg og purløg kr. 72,-
- Skummende ærtesuppe med letsaltet torsk kr. 88,-
- Klar hønsekødssuppe med friske grøntsager samt kød- og melboller..... kr. 68,-

Alle supper serves med hjemmebagte flutes og koldt smør

Hovedretter - traditionelt

- Gammeldags kalvesteg med glaserede perleløg, bønner, hvide kartofler, skysauce og surt kr. 175,-
- Okse- og hønsebryst i flødepeberrodssauce med sødt og surt, serveret med persillekartofler kr. 175,-
- Svinekam med sprød svær, hertil rødkål, svesker, brunede og hvide kartofler og go' sovs kr. 175,-
- Dyreryg med halve æbler, surt, sødt, fuglereder med waldorfsalat, brunede og hvide kartofler og vildtsauce kr. 228,-

Alle hovedretter serveres med årstidens friske grøntsager og kartofler

Hovedretter - klassiker

- Oksemørbrad Wellington med spinat, svampe og parmaskinke i sprød butterdej med portvinsglace kr. 225,-
- Oksefilet bearnaise med tomatteerte, årstidens grønt og ristede kartofler kr. 198,-
- Sprængt andebryst med flødepeberrod, peberrodssauce, og årstidens kartoffel . . . kr. 185,-
- Lammekrone med hvidløgscreme, ratatouille og bagt pommes duchesse kr. 198,-

Alle hovedretter serveres med årstidens friske grøntsager og kartofler





Hovedretter - innovation

Variation af dansk kalv: rosastegt mørbrad samt terrin af bryst og skank, serveret med pommes anna, kraftig glace og pastinakpure.....kr. 215,-

Kalvefilet i unghanesouffle med basilikum, hertil kraftig smørpisket hønsesky og kartoffelfondant.....kr. 195,-

Filet af kron dyr med pancetta, løgsoubise og cremet sellerisauce.....kr. 205,-

Alle hovedretter serveres med årstidens friske grøntsager og kartofler



Fiskehovedretter

Bagt laks med sauce hollandaise, squash, kørvel, og dildkartoffel.....kr. 188,-

Skindstegt rødfisk med cremet risotto samt årstidens grønt.....kr. 178,-

Pighvar med sauce nage og friske blåmuslinger.....kr. 198,-

Alle fiskeretter serveres med årstidens friske grøntsager og kartofler



Ganerensere

Lime-citronsorbet.....kr. 25,-

Hyldeblomstsorbet.....kr. 25,-

Myntesorbet.....kr. 25,-

Basilikumsorbet.....kr. 25,-

Alle sorbeter serveres med overhældt mousserende vin

Dessertes

Amerikas store chokoladeariation:

hvid, lys og mørk chokolade som is, kage og mousse	kr. 115,-
Crème brûlée med sprød karamel og blodappelsinsorbet.	kr. 78,-
Vaniljepocheret pære med chokoladesauce og blød vaniljeis	kr. 78,-
Terrin af hvid chokolade og citron med lakridsborbet og små kys	kr. 78,-
Cheesecake med blåbærsirup og blåbærsorbet	kr. 85,-
Æble tarte tatin med karamelsauce og karamelis.	kr. 78,-
Nøddemazarin med sukkersyltede bær og mynteiscreme.	kr. 78,-
Pandekager med suzettesauce, mandler og vaniljeis.	kr. 85,-
Braiseret Annas med citrongræs, mørk rom og iscreme.	kr. 72,-
Irish coffee: kaffecrème brûlée med farin/whiskyis og chokoladeflødeskum.	kr. 98,-

Natmad - supper

Klar suppe med urter, kød- og melboller	kr. 68,-
Fransk løgsuppe med ostebrød	kr. 75,-
Flødelegeret karrysuppe (mulligatawny) med hønsekød og ris	kr. 62,-
Ungarsk gullashsuppe med tomat.	kr. 68,-

Alle supper serves med hjemmebagte flutes og koldt smør

Natmad

Stort pølse- og ostebord med udenlandske og danske specialiteter med hjemmelavet tilbehør og friskbagt brød.	kr. 105,-
Lille buffet med frikadeller, kold kartoffelsalat, dyrlægens natmad, brie med druer, samt lyst og mørkt brød	kr. 95,-
Udvalg af tærter med salat og dressinger	kr. 75,-
Biksemad med rødbeder, rugbrød og spejlæg	kr. 85,-
Hotdogbuffet med alt hvad der hører sig til.	kr. 95,-
Skipperlobescoves med rugbrød, smør, purløg og rødbeder.	kr. 88,-



Buffeter

FROKOSTBUFFET

Marinerede sild med karrysalat og kapers
Kryddersild med cremefraiche, og rødløg
Stegte sild med rygeost
Hjemmegraved og røget laks
Pandestegt fiskefilet med remoulade og citron
Hønsesalat med bacon og svampe
Lille hakkebøf med bløde løg og mos
Ribbensstege med rødkål
Helstegt landkylling med agurkesalat
Udvalg af danske og udenlandske oste
Brunsviger med flødeskum

Totalt for alt ovenstående - pr. person kr. 195,-

FRANSK BRASSERIEBUFFET (LUKSUS)

Hummersuppe med grillet gambas og urter
Moules marinere: Limfjordsmuslinger i cremet hvidvinssauce med fennikel og urter
Rødtungefilet med croutoner, brunet smør og crudité
Salat med gratineret gedeost og sprød bacon
Confit de canard: Andelår med selleri og rødvinssauce
Braiseret lam med citron, hvidløg, hertil bønne-cassoulet
Helstegt oksefilet med sauce bearnaise og stegte kartofler
Udvalg af franske oste med sprødt og sødt
Crème brûlée med sprød karamel og bærkompot
Klassisk Gateau Marcel: Chokoladecake i 2 lag med vaniljecreme

Totalt for alt ovenstående - pr. person kr. 395,-

FESTBUFFET

Røget laks med Skau-rejer, lakserogn og små salater
Syltet Sashimi-tun med citrongræs og karse
Carpaccio af kalvefilet med basilikum og parmesan
Grøntsags "Quiche" med løg, svampe og mozzarella
Tyksteg af amerikansk kødkvæg med timian og gratinerede kartofler
Bornholmsk unghane med sæsonsalat af bulgur, æbler og blegselleri
Udvalg af danske og franske oste med oliven og syltede nødder
Vanilje panna cotta med æbler, chokolademousse og browniecake

Totalt for alt ovenstående - pr. person kr. 295,-

Buffeter

STÅENDE RECEPTIONS BUFFET

Alle nedenstående retter er lavet i fingerrette stykker og kan spises stående.

Jomfruummersuppe med piment d'Espelette serveret i shotglas
Små lækre sandwich med røget laks
Bruchetta med tomat, basilikum og mozzarella
Spanske kryddermandler og oliven
Små fiskefrikadeller med urter
Terrin af gris med æbler og estragon
Emmentaler og manchego med druer
Chokoladebrownie med nødder

Totalt for alt ovenstående - pr. person kr. 195,-

TAPASBUFFET

Rulle af røget laks og foie gras med vinaigre og æbler
Grillet tun med kapersbær og pesto
Pocheret perlehøne med trøffelmayo og sprød skind
Kalvetyksteg med selleripuré og syltede svampe
Graved okseinderlår med sauce mojo og shiso karse
Dansk rødkitost med syltede abrikoser
Pure af pastinak og gorgonzola med rugbrødscROUTONER
Hvid chokoladeterrin med ananas og anis

Totalt for alt ovenstående - pr. person kr. 235,-



Brunch – buffeter

LUKSUSBRUNCH

(Varighed 2 timer, herefter er prisen kr. 50,- pr. time pr. person)

Røræg, pølser, bacon
Amerikanske pandekager med ahornsirup
Røget laks med urtecreme
Lun leverpostej med champignon og bacon
Yoghurt med mysli
Pålægssfad
Spansk skinke med melon
Diverse gode oste
Marmelader og honning
Udvalg af brød (forskelligt franskbrød, rugbrød og rundstykker)
Wienerbrød, frisk frugt
Kaffe/te, juice og mælk

Totalt for alt ovenstående - pr. person kr. 228,-

CHAMPAGNEBRUNCH

(Varighed 2 timer, herefter er prisen kr. 50,- pr. time pr. person)

Et glas champagne
Christians Ø sild, hvide islandske sild
Røget laks med urtecreme
Marinerede kæmperejer
Hønsesalat med bacon og champignon
Røræg, pølser og bacon
Amerikanske pandekager med ahornsirup
Lun leverpostej med bacon og champignon
Rullepølse, spegepølse og hamburgerryg
Serranoskinke med pesto, parmesan og salt
Stegte kyllingelår
Yoghurt med mysli, marmelader og honning
Udvalg af brød (forskelligt franskbrød, rugbrød og rundstykker)
3 slags wienerbrød
Frugt
Kaffe/te, juice og mælk

Totalt for alt ovenstående - pr. person kr. 298,-



Velkomstdrinks

Duc de Foix Cava Brut (Spanien)	kr. 78,-
Denne friske Cava er fremstillet efter samme metode som Champagne.	
Banfi Rosa Regale Brachetto d'Acqui D.O.C.G. (Italien)	kr. 88,-
Denne vin er dyrket af 100% Brachetto d'Acqui druer, der er dyrket i Acqui Terme i Piemonte området i Italien.	
Peach champagne	kr. 55,-
Pærecider	kr. 45,-
Pommery Champagne Brut Royal (Frankrig)	kr. 98,-
Fra det kendte champagnehus i Reims. Naturlig elegance og en "nyd-livet" indstilling er kendetegnende for Champagne Pommery, hvis slogan lyder: "Almindelige dage kan også have ekstraordinære øjeblikke".	
Cremant de Alsace	kr. 65,-
Hyldeblomst og vermouth	kr. 61,-
Tio Pepe, dry fino cherry	kr. 40,-
Hotel Amerikas velkomst	kr. 65,-
Kir	kr. 65,-
Kir Royal	kr. 88,-

Til kaffen

Sarah Bernhard kager	kr. 42,-
Småkager	kr. 30,-
Fyldte chokolader 3 stk. pr. person	kr. 48,-
Petitfour 3 stk. pr. person	kr. 48,-
Kransekagestykker med chokolade pr. person	kr. 42,-
Hjemmebagt 1/1 bolle med smør	kr. 28,-
Hjemmelavet lagkage pr. person	kr. 48,-
Hjemmebagt kringle pr. person	kr. 32,-
3 stk. snitter	kr. 126,-
Smørrebrød pr. stk.	kr. 52,-



Drikkevarer

Sodavand	kr. 33,-
¼ fadøl	kr. 37,-
½ fadøl	kr. 60,-
Alm. pilsner	kr. 39,-
½ Luksuspilsner fadøl	kr. 65,-
Fustage fadøl pr. fad.	kr. 2.000,-
Fri bar (øl/vand/husets vine pr. person indtil kl. 02.00).....	kr. 495,-
Fri bar (øl/vand/husets vine pr. time derefter pr. person).....	kr. 95,-
Fri bar efter kaffen (øl, vand og husets vine indtil kl. 02.00).....	kr. 245,-
Fri bar efter kaffen: (Whisky, gin, vodka, rom, tequila pr. person indtil kl. 02.00).....	kr. 75,-
Vin ad libitum under middag (hvidvin/rødvin) pr. person	kr. 288,-
Husets rød-, hvid- og dessertvin pr. flaske	kr. 289,-
Husets rød el. hvid portvin pr. glas	kr. 65,-
Dessertvin (pr. glas).....	kr. 59,-
Husets cognac og likører håndskænket udbud.....	kr. 54,-
Diverse spiritus pr. 2 cl.....	kr. 44,-
Snaps og bitter pr. 2 cl.....	kr. 44,-
Cognac, Baileys og likør.....	kr. 54,-
Kaffe/te	kr. 38,-



Festarrangement

min. 25 kuverter - festarrangementet har en varighed på max 8 timer
udover dette er prisen kr. 50,- pr. time pr. person

PRØV FØLGENDE FOR ET KOMPLET FESTARRANGEMENT - VÆLG FRIT FRA SELSKABSMENUERNE:

Velkomst
Forret
Hovedret
Dessert
Husets vine ad libitum indtil kaffen
Kaffe/Te
Natmad

Køkkenet præsenterer mundtligt aftenens menu og vine
Duge i valgfri farve ud fra skema
Stofservietter i valgfri farve ud fra skema
Blomsterborddekorationer afstemt i farve ud fra dug og servietter
Levende lys til bordet afstemt i farve ud fra dug og servietter samt blomster
Professionel assistance gennem hele forløbet
Prøvesmagning af husets vine efter den personlige samtale omkring menu og arrangement
Prøvespising for to personer efter den personlige samtale omkring menu og arrangement
(inviter 2 ekstra med for kr. 200,- pr. person)
Menubånd i valgfri farve ud fra farveskema
Special værelsespris for gæsterne
Gratis overnatning for værtparret

Totalt for alt ovenstående - pr. person kr. 595,-

KONFIRMATIONS-MENU TILBUD

Forretter:

Marinerede rejer med tomat/cognaccrème og asparges, hertil hjemmebagte flutes
Tynde skiver af Skagenskinke med pesto, bagt blommetomat og små salater

Hovedretter:

Tyksteg af kødkvæg med sauce bearnaise, ristede kartofler og årstidens grøntsager
Helstegt bornholmsk unghane med smørpisket hønsesky, kartoffelroulade med estragon og årstidens grøntsager

Desserter:

Braiseret ananas med chokoladesauce og vaniljeis i sød butterdej
Hvid chokoladebrownie med shot af hindbærmilkshake og hindbær

Frit valg, 3 retter	kr. 355,-
Med natmad	kr. 405,-
Velkomstdrink, Hotel Amerikas speciale	kr. 48,-
Kaffe/te	kr. 25,-
Hjemmelavet, fyldt chokolade	kr. 30,-
Husets vine	kr. 198,-



Bryllupsmenuer

4-RETTER

Kammuslinger med avocadopuré, syltet agurk og karseolie
 Dampet torsk med sauteret spinat, fennikel og fiskeskum
 Kalv i variation med friske gulerødder, kartoffelpuré og kalvesky
 Hvid chokoladeparfait, sirup, sprøde kiks og frisk sorbet
 Tillæg til all inclusive festarrangement pr. kuvert: kr. 55,-

Totalt for alt ovenstående - pr. person kr. 425,-

5-RETTERS GOURMET

Krabbe med kartoffelchips, hummer og brunet smør
 Confiteret svinebryst med gulerod og kammusling
 Cremefraichesorbet med citrongræs
 Mørbrad af dansk kødkvæg med kartoffelkroetter, sort trøffel og luftig karl johan-skum
 Sæsonens friske bær og Valrhonachokolade i variation
 Tillæg til all inclusive festarrangement pr. kuvert: kr. 115,-

Totalt for alt ovenstående - pr. person kr. 495,-

6-RETTERS GOURMET

Jordskokke-panna cotta, stenbiderrogn, løg og fløde
 Terrin af lam med balsamico og syltede løg
 Granité af agurk og vodka
 Oksemørbrad med foie gras-skum, syltede urter og kraftig glace
 3 slags oste med sprødt og sødt
 Pina Colada, kokos og ananas i variation
 Tillæg til all inclusive festarrangement pr. kuvert: kr. 195,-

Totalt for alt ovenstående - pr. person kr. 563,-



Husets Vine

Inklusiv i festarrangement - all inclusive
herudover er prisen kr. 348,- pr. person

Duc de Foix Cava Brut (Spanien)

Denne friske Cava er fremstillet efter samme metode som Champagne.

Paula Chardonnay (Argentina)

Fra Vinhuset Doña Paula i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen møder vi her Paula Chardonnay. Vinen har lagret på ståltanke og egetræsfade.

Paula Cabernet Sauvignon (Argentina)

Fra Vinhuset Doña Paula i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen møder vi her Paula Cabernet Sauvignon. Vinen har lagret på ståltanke.

Moscato D'Asti La Torre di Castelrocchero (Italien)

Denne let perlende sødlige italienske dessertvin er produceret af 100% Moscato druer. Vinen har været lagret på ståltanke.

Cognac & Liqueur

Alexandre Léopold VSOP Cognac AOC Fine Petite Champagne (Frankrig)

Denne cognac er produceret af 100% Ugni Blanc druer, der er dyrket i det fornemme Petite Champagne område i Cognac regionen i Frankrig. Efter destillering har den været lagret i egetræsfade i 6 år.

Baileys Irish Cream Liqueur (Irland)

Baileys er en perfekt blanding af frisk mælke-creme, lagret irsk whisky og fin spirit. Smagen er ren, naturlig, fyldig og blød.

Der er også mulighed for selv at vælge en eller flere vine til menuerne.

Find frem til netop jeres favoritter blandt udvalget af kvalitetsvine på side 15-17.

Her vil du også kunne se tillægspriserne for de enkelte vine.



Velkomstdrink

Pommery Champagne, Brut Royal (Frankrig)

Denne Brut Royal fra Pommery er produceret af 2/3 Pinot Noir og Meuniers samt 1/3 Chardonnay druer, der er dyrket i Champagne området i Frankrig. Det er en flot champagne med lys gylden farve samt frisk, velfbalanceret og blød frugtrig smag.

Tillægspris - pr. person kr. 60,-

Banfi, Rosa Regale, Brachetto d'Acqui D.O.C.G. (Italien)

Denne vin er dyrket af 100% Brachetto d'Acqui druer, der er dyrket i Acqui Terme i Piemonte området i Italien. Det er en vin med lys rubinrød farve, intens og frugtrig bouquet, blød, frisk og sød smag af bær og mandler, samt en behagelig og vedvarende eftersmag.

Tillægspris - pr. person kr. 15,-

Hvidvine

Zantsi Chenin Blanc (Sydafrika)

Denne vin er produceret af 100% Chenin Blanc druer, der er dyrket i Darling i Coastal Region i Sydafrika. Det er en hvidvin med flot klar farve, delikat bouquet af guava og fersken, frisk, blød og rund smag med masser af frugt samt en blid og behagelig eftersmag.

Tillægspris - pr. person kr. 15,-

Darling Cellars Lime Kilns (Sydafrika)

Denne vin er produceret af Chenin Blanc, Viognier og Chardonnay druer, der er dyrket i Darling og har været lagret "sur lie" 2 måneder samt 5 måneder på 300 ltr. franske egetræsfade for at opnå den ønskede kompleksitet og dybde. Det er en elegant hvidvin med flot gul-grøn farve, delikat bouquet af fersken, citrusfrugt og vanille, kompleks, men samtidig velfrundet frugtrig smag samt en lang og behagelig eftersmag.

- 4½ ud af 5 stjerner i Platter's Wine Guide 2011 - Sølv ved Classic Wine Trophy 2010

Tillægspris - pr. person kr. 25,-

Ferraton Père & Fils, Samorëns Côtes du Rhône Blanc (Frankrig)

Denne vin er produceret af 60% White Grenache og 40% Clairette druer, der er dyrket i Côtes du Rhône området i Rhône-dalen i Frankrig. Vinen har udelukkende været lagret på ståltanke.

Flot vin med klar, lys-gylden farve, delikat duft af hvide blomster og hvide frugter, frisk, blød og velfbalanceret smag samt en blid og behagelig eftersmag. Denne harmoniske hvidvin er særdeles velegnet til friskfangede fisk, fjerkræ og salater.

Tillægspris - pr. person kr. 25,-

Rieflé, Pinot Gris (Frankrig)

Alsace vin tappes altid i distriktet på høje, slanke flasker, der svarer til Alsacevinernes elegante karakter.

Denne vin er produceret af 100% Pinot Gris druer. Det er en flot og fornem hvidvin med delikat og frugtrig bouquet, pragtfuld frisk og tør druesmag samt en lang og velfbalanceret eftersmag.

Vinen er særdeles velegnet til foie gras, fiskeretter, fjerkræ samt lyst kød.

Tillægspris - pr. person kr. 35,-





Pierre Brevin, Sancerre (Frankrig)

Denne hvidvin kommer fra Sancerre, som er beliggende i Val de Loire i Frankrig. Vinen er produceret af 100% Sauvignon Blanc druer. Den har en flot gul farve, en utrolig frugttagtig bouquet, en dejlig frisk og blød, men samtidig fyldig og frugtig smag med en behagelig eftersmag.

Tillægspris - pr. person kr. 35,-



Rødvine

Ferraton Père & Fils, Samorëns, Côtes-du-Rhône Rouge (Frankrig)

Denne vin er produceret af 80% Grenache, 15% Syrah og 5% Cinsault druer, der er dyrket i Côtes du Rhône området i Rhônedalen i Frankrig. Vinen har udelukkende været lagret på ståltanke. Flot vin med granatrød farve med et rubinrødt skær, delikat duft af modne røde frugter, velafbalanceret smag med kraftige tanniner samt en lang og behagelig eftersmag. Denne harmoniske vin er særdeles velegnet til grillet rødt kød, krydret mad samt modne oste.

Tillægspris - pr. person kr. 25,-



KC, Cabernet Sauvignon/Merlot, (Sydafrika)

Vinen er fremstillet af 63% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot og 10% Cabernet Franc druer. Den har været lagret på ståltanke i 12 måneder og derefter på egetræsfade i 12 måneder. Det er en velstruktureret vin med flot rubinrød farve, intens frugt bouquet af mørke bær og krydderier med et strejf af vanille, utrolig velafbalanceret, blød men samtidig kompleks frugtsmag, bløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Tillægspris - pr. person kr. 30,-



Warwick Estate Black Lady Syrah (Sydafrika)

Denne vin er produceret af 100% Syrah druer, der er dyrket i Simonsberg, Stellenbosch i Sydafrika. Vinen har været lagret 30 måneder på egetræsfade (30% nye franske egetræsfade). Det er en utrolig flot rødvin med delikat bouquet af mørke kirsebær, cigaræske og ristede mandler, fyldig, men samtidig blød og rund frugtsmag, silkebløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Tillægspris - pr. person kr. 35,-



Mommessin, Château de Pierreux, Brouilly, Slotsaftappet (Frankrig)

Denne vin fra Château de Pierreux er produceret af 100% Gamay druer, der er dyrket i absorberende sandjord på slottets egne vinmarker i Beaujolais. Det er en vin med en flot rubinrød farve, dejlig aroma af bl.a. blåbær og solbær, fyldig og velafbalanceret frugtsmag med afrundede tanniner samt en lang og behagelig eftersmag. Den er perfekt som akkompagnement til rødt kød og vildt.

Tillægspris - pr. person kr. 35,-



Koonowla The Ringmaster, Shiraz, Clare Valley (Australien)

Denne vin er produceret af 100% Shiraz druer fra Clare Valley i Australien. Vinen har været lagret på franske og amerikanske egetræsfade i 14 måneder. Det er en flot rødvin med dybrød, næsten lilla farve, fyldig bouquet af brombær og peber med et strejf af krydderier, fyldig, men samtidig rund og næsten fløjlsblød smag af mørke bær, silkebløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag. Denne harmoniske vin er velegnet til lam, svinekød, grillretter samt ikke stærke oste.

Tillægspris - pr. person kr. 35,-





Darling Cellars Sir Charles Henry Darling (Sydafrika)

Denne Sir Charles Henry Darling er en af Darling Cellars helt unikke vine. Vinen er produceret af Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon og Merlot druer, der er dyrket på bush vinstokke i Groenekloof i Darling området i Sydafrika. Den er produceret af chef winemaker Abé Beukes og har været lagret 22 måneder på nye franske egetræsfade samt 12 måneder på flasken inden frigivelsen.

Tillægspris - pr. person kr. 40,-



Banfi, Chianti Classico D.O.C.G. (Italien)

Vinen er produceret af Sangiovese druer (85-90%) tilsat traditionelle Chianti Classico druer, der alle er dyrket i Toscana området i Italien. Den har lagret i ståltanke samt en kort periode på egetræsfade. Det er en elegant vin med intens rubinrød farve, delikat bouquet af bl.a. kirsebær og blomster med et strejf af krydderier og læder, frisk og velfbalanceret frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag.

Tillægspris - pr. person kr. 40,-



Lan, Rioja Crianza (Spanien)

Denne vin er produceret af 100% Tempranillo druer, der er dyrket i Rioja området i Spanien. Vinen har været lagret minimum 12 måneder på egetræsfade. Det er en flot rødvin med klar og intens kirsebærrød farve, delikat og frugtig bouquet med et strejf af egetræ, velfbalanceret og fyldig smag, søde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag. Velegnet til pastaretter, fjerkræ samt forretter.

Tillægspris - pr. person kr. 45,-



Plaisir de Merle Grand Plaisir (Sydafrika)

Man har her taget den absolut bedste vin fra de forskellige druetyper, som har gæret og lagret separat. En helt unik vin, der er produceret af 30% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Cabernet Franc, 10% Shiraz, 10% Merlot og 5% Malbec druer. En kraftig vin med flot farve, let krydret bouquet af modne frugter, ceder og vanille, fyldig, men rund, blød smag af røde bær, chokolade, tobak, mokka og solbær.

Tillægspris - pr. person kr. 50,-



Sartori, Reius Amarone della Valpolicella Classico DOC (Italien)

Denne vin er produceret af 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Cabernet druer, der er dyrket i Veneto området i Italien. Druerne er omhyggeligt udvalgt og kun de allerbedste druer er blevet brugt til denne vin, der har lagret 3 år på egetræsfade og minimum 6 måneder på flaske. Det er en utrolig flot vin med intens granatrød farve, delikat duft af røde frugter, fyldig, men samtidig rund og næsten silkeblød smag af modne frugter samt en lang og behagelig eftersmag. Denne harmoniske vin er særdeles velegnet til vildt, smagsfulde kød- og grillretter samt diverse lagrede oste.

Tillægspris - pr. person kr. 55,-



Dessertvin

Klein Constantia Vin de Constance - ½ ltr. fl. (Sydafrika)

Dette er altså en utrolig fornem vin fra Constance, som igennem de sidste århundreder er blevet betragtet som en af de største vine i verden. Vinen er produceret af 100% Muscat de Frontignan druer. Den har en flot gylden-orange farve, frisk, blomsteragtig bouquet, eksotisk og fyldig frugtsmag af tørret abrikos, mango og papaya samt en ren og vedvarende eftersmag.

Tillægspris - pr. person kr. 75,-

