

VINE PÅ GLAS

DAGENS GLAS

Vi har altid lidt alternativer åbent vi serverer på glas, både rødvin og hvidvin. Spørg din tjener til dagens valg
– Prisen varierer

BOBLER

Rocca Dei Forti, Organic sparkling – *Chardonnay, Pinot Blanc, Veneto, Italien, ØKO* 60/300

HVIDVIN

2017 Parrina Ansonica – *Trattoria la Parrina, Toscana, Ansonica, Italien, ØKO* 80

2017 Unwooded Chardonnay – *Vriesenhof Vineyards, Stellenbosch, Chardonnay, Sydafrika* 65

RØDVIN

2017 Chianti Rustica – *Cantine Bellini, Toscana, Sangiovese* 70

2016 Barbera d'Alba, Bussia, – *Giacosa Frantelli, Piemonte, Barbera* 95

ROSE

2017 La Vielle Ferme Rosé – *Familie Perrin Rhône, Frankrig, Grenache Blanc, Bourboulenc, Ugni Blanc* 70/350

DESSERTVIN

Sémillion Gewürztraminer Late Harvest – *Casa Silva, Colchagua, Chile* 60/300