

## VINE

---

### BOBLER

Pierre Peters Champagne Cuvee de Reserve, Blanc de Blancs Grand Cru - Champagne, Frankrig	800
Rocca Dei Forti, Organic – Chardonnay Pinot Blanc, Veneto Italien	65/300

### ROSÉ & DESSERT VINE

2017 La Vieille Ferme Rosé – Famille Perrin Rhône, Frankrig, Grenache Blanc, Bourboulenc, Ugni Blanc	70/350
2018 Sémillon Gewürztraminer, Late Harvest – Casa Silva, Colchagua, Chile	295

#### *Vine på glas*

### DAGENS GLAS

Både rødvin og hvidvin. Vi har altid alternativer, spørg deres tjener. Prisen varierer

### BOBLER

Rocca Dei Forti, Organic - Chardonnay, Pinot Blanc, Veneto, Italien	65
---	----

### HVIDVIN

2018 Poggione della Fata IGT – Trattoria la Parrina, Sauvignon Blanc, Vermentino, organic	100
2018 Il Poggione Chardonnay – Il Poggione, Chardonnay, Vermentino	70

### RØDVIN

2018 Chianti Colli Senesi – Silvio Nardi	70
2016 Bourgogne Rouge, Pinot Noir – Joseph Faiveley, Pinot Noir	100

### ROSE VIN

2018 La Vielle Ferme Rosé – Famille Perrin Rhône, Frankrig, Grenache Blanc, Bourboulenc, Ugni Blanc	70
---	----