

K3NC2R1
HUS4T

INME
NU

MENU

Vores ønske er, at besøget i Restauranten vil skabe en hyggelig og afslappet indgang til jeres koncertoplevelse i DR Koncerthuset.

Mad og bagværk er lavet fra bunden af vores dygtige kokke som bestræber sig på, at holde de stolte håndværksmæssige traditioner i hævd og på samme tid tilføre et element af moderne nytænkning.

MAD & VIN MENU

2 retter: 240 kr.

2 glas udvalgte vine: 145 kr.

3 retter: 300 kr.

3 glas udvalgte vine: 185 kr.

TILVALG

UDVALG AF SKØNNE DANSKE OSTE MED SØDT OG SPRØDT

3 STK.

95 kr.

5 STK.

125 kr.

VIN

DR Koncerthusets vinkort er nøje udvalgt til at complimentere vores sæsoninspirerede menuer. Vi bestræber os på at finde interessante og karakterfulde vine – ud fra devisen “lidt men godt på kortet”.

MOUSSERENDE VIN

(GLAS/FLASKE)

**CAVA, DOMINIO DE LOS DUQUES, BRUT
(CATALONIEN, PENEDES)**

60/240 KR.

Fine små bobler, giver en frisk vin i munden. Duften byder på noter af citrus, banan og nyslået græs.

**CHAMPAGNE, DE SAINT GALL, PREMIER CRU. BRUT BLANC DE BLANC
(FRANKRIG)**

530 KR.

Fremstillet på 100 % Chardonnay, som giver en særlig ren og elegant karakter.

ROSÉ

**CABERNET MERLOT ROSÉ, LAUTARO
(ARAUCANÍA, CHILE)**

55/220 KR.

En let tilgængelig rosé med masser af frugt, forfriskende noter af roser og et strejf af solbær.

**CHIARETTO ROSÉ DOC, FRATELLI RECCHIA
(VENETO, ITALIEN)**

240 KR.

Frisk og sprød rosé fra området omkring Gardasøen. Lavet på de klassiske Amarone druer Corvina, Rondinella og Molinara.

HVIDVIN

COPPOLA, ROSSO & BIANCO
(CALIFORNIEN, USA)

75/370 KR.

En forfriskende hvidvin på druen Pinot Grigio. Den har en herlig duft af fersken og gule tropiske frugter. 10 % Chardonnay som er tilført vinen, giver en blød afrunding i munden.

MARKUS MOLITOR, HAUS KLOSTERBERG
(MOSEL, TYSKLAND)

75/370 KR.

Denne Riesling har en fin næse af pink grapefrugt, abrikos og fersken. På ganen en naturlig frugtsødme kombineret med en fin syrlighed.

SANCERRE BLANC NEVEU
(LOIRE, FRANKRIG)

425 KR.

En elegant Sancerre – essensen af Sauvignon Blanc. Vinen er tør, smagen intens med flotte mineralske noter og moden frugt.

CHARDONNAY SECRET CELLARS MONTEREY CO.
(CALIFORNIEN, USA)

350 KR.

En fyldig Chardonnay med smag af honning, æbler samt antydning af vanilje, kanel og muskatnød.

MASSIFITTI, IGT
(VENETO, ITALIEN)

435 KR.

Et rent udtryk af Trebbiano di Soave druen. Den har en meget elegant stil med mineralske duftnoter og grøn pære, hvid fersken som slutter af med en bred floral karakter i både mund og næse.

RØDVIN

(GLAS/FLASKE)

**FRANCIS FORD COPPOLA, ROSSO & BIANCO
(CALIFORNIEN, USA)**

75/370 KR.

Blød og medium fyldig rødvin. Noter af solbær, kirsebær og et krydret element fra egetræsfadene. Druesammensætningen er Syrah, Cabernet Sauvignon, Zinfandel og Petite Sirah.

**CHIANTI RUFINA, TENUTA SELVAPIANA
(TOSCANA, ITALIEN)**

70/350 KR.

Saftig og frisk Sangiovese fra kommunen Rufina i Chianti. Duften er af modne kirsebær. Smagen er frisk med intens frugtsyre.

**PINOT NOIR SECRET CELLARS, SANTA LUCIA HIGHLAND
(CALIFORNIEN, USA)**

390 KR.

En kraftig rødvin lavet på 90 % Pinot Noir og 10 % Syrah for at give finesse. I næsen finder du overmodne mørke frugter og jordkarakter. I munden kirsebær, granatæble og en antydning af salvie.

**CAIRATS, CELLER CAIRAT
(MONTSANT, SPANIEN)**

370 KR.

En charmerende og intens vin med en overflod af røde bær og en anelse lakrids. Vinen er sammensat af tre druer fra økologiske vinstokke, Grenache, Carignan og Tempranillo.

**VALPOLICELLA CLASICO LE MURAI E RIPASSO, FRATELLI RECCHIA
(VENETO, ITALIEN)**

425 KR.

En fyldig og harmonisk vin med en blød og behagelig smag af brombær, lakrids, bitter chokolade samt et strejf af mynte. Druerne er den klassiske blanding af Corvina, Molinara og Rondinella.

DESSERTVIN

TOKAJI 4 PUTTONYOS, CHATEAU PATRICIUS
(TOKAJI, UNGARN)

80/480 KR.

*Perfekt balanceret Tokaji med et fantastisk forhold mellem syre og sødme.
Så englenerne synger...*

10 ÅRS TAWNY, QUINTA SANTA EUFEMIA
(DOURO, PORTUGAL)

70/460 KR.

Varm, fyldig og struktureret hedvin med en delikat og kompleks aroma af rosiner og nødder.

ANDRE DRIKKEVARER

ØL

ROYAL PILSNER ØKOLOGISK, FLASKE. 33 CL.	40 KR.
ROYAL CLASSIC ØKOLOGISK FLASKE. 33 CL.	40 KR.
HEINEKEN, FLASKE, 33 CL.	45 KR.
LOTTRUP, STONE STREET IPA, 33 CL.	55 KR.
LOTTRUP, AMERICAN LAGER, 33 CL.	55 KR.
NEWCASTLE BROWN ALE, 33 CL .	50 KR.

VAND

KILDEVAND	30 KR.
PANNA 0,75 L <i>Italiensk kildevand</i>	50 KR.
S. PELLEGRINO 0,75 L <i>Italiensk mineralvand</i>	50 KR.
SODAVAND <i>Cola, apelsinvand, minderalvand, lemon og tonic</i>	30 KR.
ØKOLOGISK SAFT <i>Solbær, Hyldeblomst, Appelsin</i>	35 KR.
ØKO BRUS <i>Ginger Ale</i>	35 KR.

KAFFE OG TE

CAPPUCCINO ELLER CAFFE LATTE (ENKEL/DOBBELT)	40/50 KR.
KAFFE, ESPRESSO, CORTADO, MACCHIATO (ENKEL/DOBBELT)	25/35 KR.
IRISH COFFEE <i>Bushmills Whiskey, stærk kaffe, mørk candy og flødeskum</i>	75 KR.
A. C. PERCHS TE <i>Jeres tjener vil med glæde vise hvilket spændende udvalg vi kan friste med.</i>	25 KR.

ANDRE DRIKKEVARER

SPIRITUS OG AVEC (3 CL.)

GRAPPA

Grappa di Brunello. Tenuta il poggione **75 KR.**

FINE DE BOURGOGNE

Domain Jacques Prieur. Hors d'age, 1986, Magnum **75 KR.**

CALVADOS

Jean Claude **75 KR.**

COGNAC

VS Chateau de Montifaud **60 KR.**

VSOP Chateau de Montifaud **75 KR.**

XO Chateau de Montifaud **120 KR.**

10 Års Grand Cru Chateau de Montifaud **120 KR.**

ARMAGNAC

Bas Armagnac, Baron de Sigognac 1980 **80 KR.**

WHISKEY

Jack Daniels **60 KR.**

Markers Mark, Bourbon **65 KR.**

Glen Morgan. Highland Single malt. Scotch **65 KR.**

Signatory. Islay single malt, vintage 1997. Scotch **65 KR.**

ROM

Havana Club 7 år **65 KR.**

ByBi Rom **65 KR.**

Diplomatico, Reserva Exclusiva **80 KR.**

GIN

Gordon's **60 KR.**

Tanqueray **65 KR.**

Tanqueray Ten **85 KR.**

VODKA

Smirnoff Red **60 KR.**

ANDET

Baileys, Sambuca, Ricard, Pimm's og Campari

60 KR.

COCKTAILS & DRINKS

GIN FIZZ

Gin – Citronsaft – Flormelis – Toppet med danskvand

90 KR.

COSMOPOLITAN

Vodka – Cointreau – Øko Tranebærjuice – Frisk limesaft

90 KR.

DARK N STORMY

Mørk rom – Frisk limesaft – Top med Ginger beer

90 KR.

BRANDY FIZZ

Cognac – Ginger Ale – Limesaft

90 KR.

DRINK,

Vodka, Gin, Rom eller Whisky med mixer

70 KR.