

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

## **KAFFE OG TE**

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



# 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.**