

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)

LE PERLÉ

(FRANKRIG)

60/240 KR.

Mousserende bær vin. Lavet på ribs, hindbær eller kirsebær. Disse unikke bobler er skabt med omhu og års erfaringer af et lille familieforetagende fra det nordlige Frankrig.

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 GOSSET, BRUT EXCELLENCE

(FRANKRIG)

530 KR.

En frisk & sprød Champagne fra det ældste vinhus i Champagne. Smagen er medium fyldig, boblerne er fine. Brut Excellence er fremstillet af de 5 store druer i Champagne; Chardonnay 56%, Pinot Noir 45% og Pinot Meunier 19%.

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

SAUVIGNON BLANCE, BACKSBERG

(SYDAFRIKA)

75/320 KR.

Denne Sauvignon blance dufter kraftigt af hyldeblomst og passionsfrugt samt et strejf lime. Vinen opleves medium fyldig med frisk frugtsyre og intens eftersmag.

MARKUS MOLITOR, HAUS KLOSTERBERG

(MOSEL, TYSKLAND)

80/350 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, cøbler 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)

**PINOT NOIR SECRET CELLARS, SANTA LUCIA HIGHLAND 75/320 KR.
(CALIFORNIEN, USA)**

*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.*

**CHIANTI RUFINA, TENUTA SELVAPIANA 80/350 KR.
(TOSCANA, ITALIEN)**

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

**CAIRATS, CELLER CAIRAT 370 KR.
(MONTSANT, SPANIEN)**

*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 MURAIE RIPASSO, FRATELLI RECCHIA 425 KR.
(VENETO, ITALIEN)**

*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.
NEWCASTLE, BROWN ALE, 33 CL.	50 KR.
LOTTRUP, STONE STREET IPA, 50 CL.	70 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>Pepsi, Faxe kondi, mineralvand, orange, Lemon, tonic og Ginger Ale</i>	30 KR.
ØKOLOGISK SAFT <i>Solbær, Hyldeblomst,</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 75 KR.
Bushmills Whiskey, stærk kaffe, mørk candy og flødeskum

A.C. PERCHS TE 25 KR.
Jeres tjener vil med glæde vise hvilket spændende udvalg vi kan friste med.

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 50 KR.

Makers 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 50 KR.

ByBi Rom 65 KR.

Diplomatico, Reserva Exclusiva 80 KR.

GIN

Tanqueray 50 KR.

Tanqueray Ten 85 KR.

VODKA

Stolichnaya 50 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 5 cl. / 6 cl.

70/100 KR.