

**MENU**  
**&**  
**VINKORT**

## 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: 265 kr.**

**2 glas udvalgte vine: 145 kr.**

**3 retter: 325 kr.**

**3 glas udvalgte vine: 185 kr.**

---

### TILVALG

**UDVALG AF SKØNNE DANSKE OSTE MED SØDT OG SPRØDT**

**3 STK.**

**5 STK.**

**95 KR.**

**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

(LILLE, FRANKRIG)

60/240 KR.

Mousserende bærvin. Lavet på forskellige bær. Disse unikke bobler er skabt med omhu og års erfaringer, af et lille familieforetagede fra det nordlige Frankrig.

#### SPUMANTE. ROCCA DEI FORTI, BRUT

(VENETO, ITALIEN)

60/240 KR.

En fin og elegant mousserende vin lavet på Chardonnay og Pinot Bianco. Tør uden at blive fór tør.

#### CHAMPAGNE. GOSSET, BRUT EXCELLENCE

(CHAMPAGNE, 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 3 store druer i Champagne; Chardonnay 36%, Pinot Noir 45% og Pinot Meunier 19%.

---

### ROSÉ

#### LUC SAINT ROCHE ROSÉ

(LANGUEDOC, FRANKRIG)

60/240 KR.

En skøn sydfransk rosé med masser af frugt, på druerne Grenache og Syrah.

#### CHIARETTO ROSÉ DOC. BARDOLINO

(VENETO, ITALIEN)

260 KR.

Frisk og sprød rosé fra området omkring Gardasøen.

Lavet på de klassiske Amarone druer Corvina, Rondinella og Molinara.

---

---

**HVIDVIN**

**(GLAS/FLASKE)**

**VIGNE VERDI BIANCO, CHARDONNAY**  
**(VENETO, ITALIEN)**

**60/240 KR.**

*Elegant og velbalanceret Chardonnay. 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, 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)**

**VIGNE VERDI ROSSO, CABERNET SAUVIGNON  
(VENETO, ITALIEN)**

**60/240 KR.**

*En blød Cabernet Sauvignon, med en del solbær i munden.*

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

**80/350 KR.**

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

**PINOT NOIR, SECRET CELLARS MONTEREY CO.  
(CALIFORNIEN, USA)**

**350 KR.**

*En herlig muskuløs Pinot Noir, der har helt silkebløde tanniner. Denne skønne vin har ligget på franske egetræsfade i 14 måneder*

**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 MURAIE 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**

**(GLAS/FLASKE)**

**PINEAU DES CHARENTES BLANC, CHATEAU MONTIFAUD  
(COGNAC, FRANKRIG)**

**65/450 KR.**

*En lys dessertvin, på samme druer som i Cognac Ugni Blanc og Colombard, hvor gæringen er standset med Cognac. En rigtig flot balance mellem frugtsyre og smagsintensitet.*

**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.*

**BANYULS CUVÉE DU DOCTEUR, DOMAINE DU MAS BLANC  
(BANYULS, FRANKRIG)**

**75/470 KR.**

*Banyuls er populært sagt det gode franske alternativ til Portvin, som har den store fordel at alkoholen er lavere. Denne cuvée har en balanceret sødme, fin frugtsyre og noter af blommer, chokolade og sorte kirsebær.*

## ANDRE DRIKKEVARER

---

### ØL

ROYAL PILSNER ØKOLOGISK, FLASKE. 33 CL.	<b>40 KR.</b>
ROYAL CLASSIC ØKOLOGISK FLASKE. 33 CL.	<b>40 KR.</b>
ANAKIST NEW ENGLAND IPA 50 CL.	<b>70 KR.</b>
ANAKIST BROWN ALE 50 CL.	<b>70 KR.</b>
ANAKIST MOTUEKA LAGER 50 CL.	<b>70 KR.</b>

---

### VAND

<b>KILDEVAND</b>	<b>20 KR.</b>
<b>STENKULA 0,75 L</b> <i>Svensk kildevand</i>	<b>50 KR.</b>
<b>STENKULLA 0,75 L</b> <i>Svensk mineralvand</i>	<b>50 KR.</b>
<b>SODAVAND</b> <i>Mineralvand, Pepsi, Pepsi max, Faxe kondi, Orange</i>	<b>30 KR.</b>
<b>ØKOLOGISK SAFT</b> <i>Appelsin, æble eller hyldeblomst</i>	<b>35 KR.</b>

**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.**

**JAMESON 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**

---

### **SPECIAL SPIRITUS OG AVEC (3 CL.)**

#### **GRAPPA**

*Grappa di Brunello. Tenuta il poggione*

**75 KR.**

#### **MARC DE BOURGOGNE**

*Domain Jacques Prieur. Hors d'age, 1986*

**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**

*Makers Mark, Bourbon*

**65 KR.**

*Highland Single malt. Scotch*

**75 KR.**

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

**75 KR.**

#### **ROM**

*Diplomatico, Reserva Exclusiva*

**80 KR.**

## **COCKTAILS & DRINKS**

---

### **COCKTAILS**

**MOSCOW MULE**

*Vodka – frisk limesaft – top med Ginger beer*

**90 KR.**

**DARK N STORMY**

*Gosling's Black Seal rom – frisk limesaft – top med Ginger beer*

**90 KR.**

**BRANDY FIZZ**

**COGNAC – GINGER ALE – LIMESAFT**

**90 KR.**

**WIHTE RUSSIAN**

*Kaluha – Vodka – mælk*

**90 KR.**

### **DRINKS**

**BULLEIT BOURBON "TATTOO EDITION", GOSLING'S BLACK SEAL ROM,  
JODHPUR LONDON DRY GIN, REYKA ICELAND VODKA  
MED MIXER. 3 CL. / 6 CL.**

**80/110 KR.**

**SJUS 3 CL**

*Bulleit Bourbon "Tattoo Edition", Gosling's Black Seal rom,  
Jodhpur London Dry Gin, Reyka Iceland Vodka*

**50 KR.**