

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: 290 kr.

2 glas udvalgte vine: 160 kr.

3 retter: 370 kr.

3 glas udvalgte vine: 200 kr.

TILVALG

OSTE ANRETNING AF DANSK UNIKA OST MED SØDT OG SPRØDT

95 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". Alle vores vine er udvalgt i samarbejde med Otto Suenson Vine.

MOUSSERENDE VIN

(GLAS/FLASKE)

SPUMANTE. ROCCA DEI FORTI, BRUT
(VENETO, ITALIEN)

65/300 KR.

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

CHAMPAGNE. BARDIAU PRÉFACE BRUT CHAMPAGNE
(CHAMPAGNE, FRANKRIG)

650 KR.

Forfinet, hvidblomstrende og graciøs "Grower-Champagne", fra vores nye stjernehus i Côte des Bar. En imponerende introduktion til Bardiau's klokkeklare stil – viser vinen sig forfriskende, mineral-drevet og med en helt særegen energi. Den yndefulde næse tillokkes straks, med nuancer af liljer, lyse citrusfrugter, hvide ribs, knust kalk og saftige grønne æbler, der interagerer med subtile bageritoner af hvedekerner og brød. Knasende sprød og vibrerende på paletten, men med de fineste bobler der glider over tungen. Pocheret pære, grønne jordbær, havtorn, østersskaller og flintesten, foruden diskrete noter af grapeskal, havre og hvid toast. En kalket, syretæt og forfriskende finale, med lag af mineralitet der stille folder sig ud. Finesserig, terroirdrevet, energiposerende og subtil – Velkommen til Préface og familieproducenten Bardiau.

ROSÉ

LOUISON EN PROVENCE, CORTEAUX D'AIX EN-PROVENCE
(PROVENCE, FRANKRIG)

75/325 KR.

En frisk og saftig rosé, som rummer varmen fra sin hjemegn. Man bliver mødt med noter af hindbær, jordbær og ribs. Vinen er fremstillet af Syrah og Granache.

HVIDVIN

(GLAS/FLASKE)

**MARKUS MOLITOR, HAUS KLOSTERBERG
(MOSEL, TYSKLAND)**

75/375 KR.

Riesling og Mosel er den perfekte kombination af en anelse restsødme og en stringent syre til at balancere vinen. Dette er et klassisk glas, produceret af håndhøstede druer fra 50 år gamle vinstokke. Man møder noter af grønne æbler, citrus og hvid fersken.

**CASA PAOLIN, COSTA DEGLI ANGELI
(VENETO, ITALIEN)**

85/410 KR.

Denne økologiske hvidvin er for den nysgerrige vindrikker. Vinen er fremstillet på Manzoni Bianco druen, som er en krydsning af Riesling og Pinot Blanc, opkaldt efter Doktor Manzoni som skabte den. Begge druer kommer smukt til udtryk. Den er frisk, med stor mineralitet og rund mundfølelse.

**SANCERRE BLANC NEVEU
(LOIRE, FRANKRIG)**

415 KR.

En elegant Sancerre, som er et vinområde der efter manges mening, har perfektioneret Sauvignon Blanc druen. Vinen er tør, med noter af det karakteristiske stikkelsbær, grønne æbler og citrusfrugt.

**ROUX PERE ET FILS, LES MURELLES, BOURGOGNE BLANC
(SAINT AUBIN, COTE D'OR, BOURGOGNE, FRANKRIG)**

460 KR.

En klassisk, smuk flaske Chardonnay lavet på traditionel vis. Den er letfadet, hvilket giver den en afrundet fylde, og har en frisk syre og frugtnoter af gule æbler, pærer og let tropisk frugt.

**FRANCIS FORD COPPOLA WINERY, DIRECTORS CUT
(RUSSIAN RIVER VALLEY, SONOMA COUNTY, CALIFORNIEN, USA)**

490 KR

En cremet, kraftfuld og velproduceret oversøisk Chardonnay, som er gæret på franske egetræsfade, samt er modnet på 40% nye franske egetræsfade. Dette giver vinen dens malolaktiske egenskaber og et hint af vanilje. Derudover har vinen kraftig karakter af både tropiskfrugt og citrus.

**MÅNEDENS HVIDVIN
(SPØRG VENLIGST DIN TJENER)**

90/400 KR.

Ønsker du en hel flaske eller bare et ekstra glas, af denne månedens udvalgte vin?

RØDVIN

(GLAS/FLASKE)

**SEIGNEUR DE RENOUARD, SEGURET, COTES DU RHONE
(RHONE, FRANKRIG)**

80/350 KR.

Vinen er fremstillet på Syrah, Mourvèdre og Granache, hvoraf Syrah dominerer. Udtrykket er kraftigt, med mørke bær og krydrede noter såsom sort peber og sød lakrids.

**CAMPO ALTO RESERVA
(RIOJA, SPANIEN)**

90/380 KR.

Et flot eksemplar af en Rioja-vin, fremstillet på Tempranillo. Den er lagret på en kombination af fransk og amerikansk eg som bidrager med harmoni til den fyldige vin. Den har et varmt udtryk med solmodne bær og krydderier i næsen.

**CASA PAOLIN, ROSO DEL MILIO
(VENETO, ITALIEN)**

430 KR.

Denne økologiske vin er fremstillet på 70% Merlot og 30% Carmenere. Det er en frisk og saftig vin med et lille tanninbid og noter af kirsebær og jordbær. Vinen er yderst velproduceret og et dejligt glas til hvis man har mod på et ukendt navn.

**AMPELOS CELLARS, PINOT NOIR
(SANTA BARBERA COUNTY, CARLIFORNIEN, USA)**

575 KR.

En smuk Pinot Noir produceret af den danske Peter Work. Det er en medium fyldig vin med fløjlsbøde tanniner. Glasset byder på noter af jordbær, moden hindbær og hvid peber kombineret med tobak og chokolade, som giver vinen en flot kompleksitet.

**TENUTA SAN GIORGIO, BRUNELLO DI MONTALCINO
(TOSCANA, ITALIEN)**

765 KR.

Brunello di Mantalcino er en af Italiens giganter. Vinen produceret på 100% Sangiovese og møder en med noter af kirsebær og violer. Den særdeles elegant og tilbyder munden bløde tanniner, frisk frugtsyre og høj kvalitet.

**MÅNEDENS RØDVIN
(SPØRG VENLIGST DIN TJENER)**

95/400 KR.

Ønsker du en hel flaske eller bare et ekstra glas, af denne månedens udvalgte vin?

DESSERTVIN

(GLAS/FLASKE)

LE PERLÉ

(LILLE, FRANKRIG)

75/430 KR.

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

PINEAU DES CHARENTES BLANC, CHATEAU MONTIFAUD

(COGNAC, FRANKRIG)

90/520 KR.

En lys dessertvin, der laves på samme druer som Cognac. Ugni Blanc og Colombard. Gæringen er standset med Cognac. I denne er der $\frac{3}{4}$ hvidvin og $\frac{1}{4}$ cognac, hvilket svagt kan findes i både smag og duft.

Denne dessertvin har en rigtig flot balance mellem frugtsyre og smagsintensitet.

10 ÅRS TAWNY, QUINTA SANTA EUFEMIA

(DOURO, PORTUGAL)

80/450 KR.

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

MÅNEDENS DESSERTVIN

(SPØRG VENLIGST DIN TJENER)

90/495 KR.

Ønsker du en hel flaske eller bare et ekstra glas, af denne månedens udvalgte vin?

Her tilbyder vi en hel flaske til en rigtig god pris

ANDRE DRIKKEVARER

ØL

ROYAL PILSNER ØKOLOGISK, FLASKE. 33 CL.	40 KR.
ROYAL CLASSIC ØKOLOGISK FLASKE. 33 CL.	40 KR.
UDVALGTE SPECIAL ØL	70 KR.

VAND

KILDEVAND	30 KR.
STENKULLA 0,75 L <i>Svensk kildevand</i>	50 KR.
STENKULLA 0,75 L <i>Svensk mineralvand</i>	50 KR.
SODAVAND <i>Danskvand, Danskvand m. Citrus, Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Miranda Orange og Miranda Lemon</i>	30 KR.
ØKOLOGISK SAFT <i>Appelsin, æble eller hyldeblomst</i>	35 KR.

KAFFE

VORES KAFFE ER BRYGGET PÅ PROLOG BØNNER

FILTERKAFFE	30 KR.
ESPRESSO	35 KR.
AMERICANO	35 KR.
CORTADO	40 KR.
LATTE MACCHIATO	40 KR.
FLAT WHITE	40 KR.
CAPPUCINO	40 KR.
CAFÉ LATTE	40 KR.
CAFÉ AU LAIT	40 KR.
IRISH COFFEE 3 CL. WHISKEY, STÆRK KAFFE, BRUN FARIN OG FLØDESKUM	90 KR.

TE

EMEYU THE **35 KR.**

Emeyu er et dansk te-brand, der er skabt af en dyb passion for økologisk kvalitets te og en stor respekt for miljøet. Alt tænkes igennem til mindste detalje, i respekt for naturen omkring os. Emeyu er et naturprodukt.

Jeres tjener vil med glæde vise hvilket spændende udvalg vi kan friste med.

SØDT TIL KAFFEN

SIMPLY CHOCOLATE

Simply Chocolate produceres i København, af premium chokolade og kun med naturlige ingredienser.

Jeres tjener vil med glæde oplyse om hvilke varianter 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

MOSCOW MULE

Vodka – frisk limesaft – Ginger beer

90 KR.

DARK `N` STORMY

Gosling's Black Seal rom – frisk limesaft – Ginger beer

90 KR.

WHITE RUSSIAN

Kahlua – Vodka – mælk

90 KR.

DRINKS

*Whisky, Bulleit Bourbon
Rom, Gosling's Black Seal
Gin, Jodhpur London dry gin
Vodka, Reyka Iceland Vodka
med mixer. 3 cl. / 6 cl.*

80/110 KR.