

MENU
&
VINKORT

MENU

Vores ønske er, at besøget i restauranten vil skabe en hyggelig og afslappet indgang til jeres oplevelse 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 TILBEHØR

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 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 Côte des Bar Champagne – Bardiau som man kender det bedst. Nuancer af liljer, lyse citrusfrugter, hvide ribs, og saftige grønne æbler, der interagerer med subtile bageritoner af hvedekerner og brød. Sprød med vibrerende og fine bobler. Vinen er fremstillet på Pinot Noir/Nero og Chardonnay.

ROSÉ

LOUISE 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 og en god frugtsyre samt herlig smagsintensitet. Vinen er fremstillet af Syrah og Grenache.

HVIDVIN

(GLAS/FLASKE)

MARKUS MOLITOR, HAUS KLOSTERBERG

(MOSEL, TYSKLAND)

75/375 KR.

Dette er et klassisk glas riesling fra Mosel produceret af håndhøstede druer fra 50 år gamle vinstokke. Man møder noter af grønne æbler, citrus og hvid fersken. Vinen er balanceret af en frisk frugtsyre og en anelse restsødme.

CASE 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. Vinen er frisk, frugtdreven og saftig med stor mineralitet og rund mundfølelse. Noter af hvide blomster, fersken, melon og citrus forkæler ganen.

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 elegant flaske bourgogne chardonnay lavet på traditionel vis. Den er letfadet, hvilket giver den en afrundet behagelig fylde som viser sig i en let fedme med hint af smør, eg og vanilje samt 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 modnet på 40% nye franske egetræsfade. Dette giver vinen dens malolaktiske egenskaber og et hint af vanilje. Derudover har vinen kraftig karakter af både tropisk frugt og citrus.

MÅNEDENS HVIDVIN

(SPØRG VENLIGST DIN TJENER)

90/400 KR.

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

RØDVIN

(GLAS/FLASKE)

SEIGNEUR DE RENOUARD, SEGURET, COTES DU RHONE

(RHONE, FRANKRIG)

80/350 KR.

Vinen er fremstillet på Syrah, Mourvèdre og Grenache, hvoraf Syrah dominerer. Udtrykket er kraftigt med tobak, chokolade og eg samt mørke røde 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, blomme, eg og vanilje samt behagelige krydderier.

CASE PAOLIN, ROSO DEL MILIO

(VENETO, ITALIEN)

430 KR.

Denne yderst velproducerede økologiske vin er fremstillet på 70% Merlot og 30% Carmenere. Det er en frisk og saftig vin med et lille tanninbid og noter af røde bær og frugter samt cedertræ, eg og vanilje.

AMPELOS CELLARS, PINOT NOIR

(SANTA BARBERA COUNTY, CALIFORNIA, USA)

575 KR.

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

TENUTA SAN GIORGIO, BRUNELLO DI MONTALCINO

(TOSCANA, ITALIEN)

765 KR.

Brunello di Montalcino er en af Italiens giganter. Vinen er produceret på 100% Sangiovese. Man bliver mødt med noter af skovbund, læder og røg. Fyldige røde bær og frugter karakteriserer ligeledes vinen og byder på en særdeles elegant mundfuld med 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 måneds udvalgte vin?

DESSERTVIN

(GLAS/FLASKE)

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

90/520 KR.

En lys forførende 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 flot balance mellem tropisk frugt, ristede nødder, frugtsyre og smagsintensitet.

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

80/450 KR.

Varm, fyldig og klassisk portvin med delikat og kompleks aroma af friske sorte bær, rosiner, chokolade og ristede nødder.

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

90/495 KR.

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

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 Svensk kildevand u. brus	50 KR.
STENKULLA 0,75 L Svensk mineralvand	50 KR.
SODAVAND Danskvand, Danskvand m. Citrus, Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda Orange og Mirinda Lemon	30 KR.
ØKOLOGISK SAFT Appelsin, æble eller hyldeblomst	35 KR.

KAFFE

<i>FILTERKAFFE</i>	30 KR.
<i>ESPRESSO</i>	35 KR.
<i>AMERICANO</i>	35 KR.
<i>CORTADO</i>	40 KR.
<i>LATTE MACCHIATO</i>	40 KR.
<i>FLAT WHITE</i>	40 KR.
<i>CAPPUCINO</i>	40 KR.
<i>CAFÉ LATTE</i>	40 KR.
<i>CAFÉ AU LAIT</i>	40 KR.
 <i>IRISH COFFEE</i> <i>3 cl. whiskey, stærk kaffe, brun farin og flødeskum</i>	 90 KR.

TE

<i>EMEYU TE</i>	35 KR.
<i>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.</i>	

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 spændende 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

65 KR.

ROM

Diplomatico, Reserva Exclusiva

80 KR.

COCKTAILS & DRINKS

MOSCOW MULE

Vodka – Frisk Limesaft – Ginger Beer

90 KR.

DARK 'N' STORMY

Rom – Frisk Limesaft – Ginger Beer

90 KR.

WHITE RUSSIAN

Kahlua – Vodka – Mælk

90 KR.

ESPRESSO MARTINI

Espresso – Vodka – Kaffelikør

110 KR.

DRINKS

*Whisky, Bourbon, Rom,
Gin, Vodka med mixer. 3 cl. / 6 cl.*

80/110 KR.