

## BOBLER

<b>Prosecco, Italien ØKO</b> <i>ERA Organic, 100% Prosecco</i>	65 / 265
<b>Champagne Lancelot Royer, Cuvee Reserve</b> <i>Lancelot Royer, 100% Chardonnay</i>	85 / 450
<b>Deutz Brut Classic, Campagne NV (37,5 cl)</b> <i>34% Chardonnay, 33% P. Noir, 33% P. Meunier</i>	330
<b>Cuvee Royal Sparkling, Franciacorta</b> <i>Marchese Antinori</i>	379

## ROSÉ

<b>2018 Decoré, Côtes de Gascogne</b> <i>Producteurs Plaimont, Merlot &amp; Cabernet Sauvignon</i>	65 / 220
<b>2018 Beatnik White Zinfandel, Californien</b> <i>Beatnik, 100% Zinfandel</i>	65 / 239
<b>2019 Sourire, Cotes du Rhône, ØKO</b> <i>Domaine du Seminaire, 100% Grenache</i>	65 / 239
<b>2019 The Prince's Rosé Malbec, Cahors</b> <i>Château de Cayx, 100% Malbec</i>	75 / 269
<b>2018 La Sauvageonne Picca Brocca, ØKO,</b> <i>Gerard Bertrand, Grenache Noir, Syrah, Cinsault</i>	85 / 319
<b>2019 Sancerre Rose, Loire</b> <i>Dom. De La Garenne, 100% Pinot Noir</i>	90 / 319
<b>2017 Rimauresq Cuvee R, Côtes de Provence</b> <i>Rimauresq, Cru Classé</i>	100 / 379



## HVIDVIN

<b>2019 New Age, Argentina</b> <i>Valentin Bianchi</i>	65 / 229
<b>2018 Villa di Mare, Sicilien, ØKO</b> <i>Qwine, 100% Pinot Grigio</i>	65 / 230
<b>2018 Herringbone, New Zealand</b> <i>Winegrowers of ARA, 100% Sauvignon Blanc</i>	70 / 250
<b>2018 Paradiesgarten, Pfalz, ØKO</b> <i>Bassermann Jordan, 100% Riesling</i>	80 / 289
<b>2019 Sancerre Les Bouffants, Sancerre</b> <i>Domaine de la Garenne, 100% Sauvignon Blanc</i>	95 / 350
<b>2018 Chablis Vaudon, Bourgogne</b> <i>Joseph Drouhin, 100% Chardonnay</i>	100 / 359
<b>2016 Anima, Sydafrika, ØKO</b> <i>Avondale, 100% Chenin Blanc</i>	110 / 385
<b>2016 Pouilly Vinzelles, Bourgogne</b> <i>Joseph Drouhin, 100% Chardonnay</i>	110 / 379
<b>2016 Ashley's, Californien</b> <i>Fess Parker, 100% Chardonnay</i>	135 / 445

## RØDVIN

<b>2018 Cotes du Rhone Village, Valréas, ØKO</b> <i>Domaine Seminaire, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre</i>	70 / 260
<b>2012 Finca Antigua Reserva, La Mancha</b> <i>Finca Antigua, 60% Merlot, 20% Cab. S., 20% Syrah</i>	75 / 280
<b>2018 Claré, Barolo</b> <i>G.D. Vajra, 100% Nebbiolo</i>	85 / 345
<b>2017 Prunotto Bansella Nizza, Piemonte</b> <i>Marchesi Antinori, 100% Barbera</i>	85 / 309
<b>2018 Il Piccolo, Sicilien</b> <i>Peter Vinding-Diers, Syrah, Merlot &amp; Cab. Sau.</i>	95 / 365
<b>2016 Pinot Noir, Rheingau</b> <i>Chat Sauvage - 100% Pinot Noir</i>	100 / 385
<b>2017 Bourgogne Rouge, Côte de Nuits, ØKO</b> <i>Domaine Sylvain Pataille, 100% Pinot Noir</i>	125 / 430
<b>2016 Les Terrasses, Priorat</b> <i>Alvaro Palacios, 60% Carignan, 30% Grenache Noir</i>	145 / 475
<b>2017 Sauvageonne Grand Vin Rouge, Languedoc</b> <i>Gerard Bertrand, Carignan, Mourvèdre, Grenache</i>	145 / 479

## DE UDVALGTE

### HVIDVIN

**2018 Mâcon-Villages, Bourgogne**  
*Joseph Drouhin, 100% Chardonnay*  
75 / 260

### ROSÉVIN

**2018 50° Rosé, Rheingau**  
*JWG Johannisberger, 100% Pinot Noir*  
75 / 260

### RØDVIN

**11th Hour Cellar Pinot Noir, Californien**  
*Scotto Family Wines, 100% Pinot Noir*  
75 / 260

## COCKTAILS & DRINKS

### Port / Tonic

Grahams Fine White Port & FeverTree Indian Tonic

### “Aperol” Spritz

Aspide Spritz, ERA Øko Prosecco & Møn vand brusende

### Pink Love

Chase Pink Grapefruit Gin & Fentimanns Rose Lemonade

### Dark ‘n’ Stormy

Rom, Lime & Fever Tree Ginger Beer

### Gin Hass

Gin, Mango Sirup, FeverTree Lemon Tonic, frisk citronsaft

### Espresso Martini

Chase Espresso vodka, Coffee Liqueur & 2 x espresso

### Virgin Cosmopolitan (Alkoholfri)

Tranebærsaft, frisk citron & appelsinsaft & Ginger Ale

### Sloefox

Chase Sloe Gin & FeverTree Lemon Tonic

### Great British

Chase Great British Gin, FeverTree Indian Tonic

### Stockholm

Stockholm Gin, FeverTree Mediterranean Tonic

### Stockholm Spritz

Stockholms Rød Likør, FeverTree Mediterranean Tonic

*Chase*  
DISTILLERY

— OFFICIAL AMBASSADOR —



## ØL

75	<b>Kong Asgers Hvede, 33 cl</b> Bryghuset Møn	49
85	<b>Grønjægers Pilsner, 33 cl</b> Bryghuset Møn	49
85	<b>Fanefjord Pilsner, 33 cl, ØKO</b> Bryghuset Møn	49
85	<b>Kong Hunos Klassik, 33 cl, ØKO</b> Bryghuset Møn	49
95	<b>Klintholm India Pale Ale, 33 cl, ØKO</b> Bryghuset Møn	49
100	<b>Sommerspirets Lakrids Stout, 33 cl</b> Bryghuset Møn	49
75	<b>Ulvshale Hindbær Blanché, 33 cl, ØKO</b> Bryghuset Møn	49

## VAND, SAFT OG SODAVAND

85	<b>Postevand</b> Direkte fra undergrunden	0
85	<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b> The Coca-Cola Company	25
90	<b>Møns brusende vand, 75 cl</b> Bryghuset Møn	40
	<b>Hyldeblomstsaft, Solbærsaft el. Rabarbersaft</b> Bryghuset Møn	25
	<b>Citron Lemonade el. Hindbær m. Lavendel</b> Bryghuset Møn	25

## KAFFE & THE

Loui's kaffe: blend af bønner fra Brasilien, Colombia, Indien og Uganda.

	<b>Americano</b>	30
	<b>Cortado</b>	35
	<b>Latte</b>	35
	<b>Cappucino</b>	35
	<b>Dobbelt espresso</b>	30
	<b>Lille kande Te</b>	35
	<b>Kaffe på stempelkande</b>	65
	<b>Iskaffe</b>	40

## SNACKS

### Chips

Gourmetchips fra spanske Torres med extra jomfru olivenolie

### Mandler

Ristede m. salt og peber fra Xocolatl i Christiansfeld

### Oliven

Mix af græske luksusoliven

### Trøffelchips

Gourmetchips fra spanske Torres med sommertrøffel

### 3 små snacks

Chips + Mandler + Oliven

### Dukkah

Rød og grøn dukkah med krydret og let røget smag af spansk paprika, ristede mandler og grøn pistacie, serveres med sesamolie og brød.

30

30

30

30

75

50

## SMÅRETTER

### Parmaskinke

Parmaskinke lagret i 24 mdr. Serveres med balsamico, olivenolie og hakkede mandler

### Grissini

Smurt med trøffelmayo og rullet i parmaskinke

### Anderillette

Serveres med cornichoner og brød

### 3 Oste

Serveres med brød og siciliansk løgmarmelade

### Burrata ØKO

Serveres med brød, Ekstra jomfru olivenolie, friskkværnet peber

85

70

65

70

65

## ET BRÆT

MED VELVALGT CHARCUTERI, OST & BRØD  
150,-

## SØDT

### Mandelkage

10

### Barú Marshmallow Dark Chocolate Sea Salt Bar

10

### Cartwright & Butler Triple Chocolate Biscuits

2 stk. pr. pakke

20

## KONSERVES

### Tun

Skipjack-tun fra Atlanterhavet konserveret i en velsmagende olivenolie. Tunfileten er det bedste stykke på fisken. Serveres med brød

### Sardiner

Sardinerne fra Pinhais er smagen af portugisiske traditioner. Sardinerne en fyldig og delikat smag og vidunderlig konsistens. Serveres med brød

### Makrel

Den lækre makrel fra Pinhais bygger på en næsten hundrede år gammel tradition, som forarbejdes nænsomt og konserveres, så makrellens naturlige smag bevares. Serveres med brød

65

65

65



# FRANKRIG

## CHAMPAGNE

NV	<b>Cuvee Reserve RR</b> <i>Lancelot Royer</i>	550
NV	<b>Deutz Brut Classic</b> <i>Deutz Champagne</i>	650
NV	<b>Deutz Demi Sec</b> <i>Deutz Champagne</i>	650
NV	<b>Moet &amp; Chandon, Nectar Imperial</b> <i>Moet &amp; Chandon</i>	750
NV	<b>Deutz Rose</b> <i>Deutz Champagne</i>	795
NV	<b>Ruinart Rose</b> <i>Ruinart</i>	999
NV	<b>Ruinart Blanc de Blancs</b> <i>Ruinart</i>	1039
2011	<b>Deutz Blanc de Blancs</b> <i>Deutz Champagne</i>	1039
2010	<b>Hommage a William Deutz, Blanc de Noir</b> <i>Deutz Champagne</i>	1150
2006	<b>Cuvee William Deutz Brut, Grand Cru</b> <i>Deutz Champagne</i>	1610
2011	<b>Perrier-Jouet Belle Epoque Brut</b> <i>Maison Perrier Jouet</i>	1549
2009	<b>Dom Perignon</b> <i>Dom Perignon</i>	1849
NV	<b>Grande Cuvee</b> <i>Krug Champagne</i>	2050

## HVID BOURGOGNE

2016	<b>Saint-Romain Blanc</b> <i>Maison Joseph Drouhin</i>	545
2016	<b>Cote de Beaune Blanc</b> <i>Maison Joseph Drouhin</i>	575
2014	<b>Chablis Les Clos, Grand Cru</b> <i>Maison Joseph Drouhin</i>	935
2016	<b>Marsannay Blanc</b> <i>Domaine Sylvain Pataille</i>	685
2015	<b>Meursault</b> <i>Maison Joseph Drouhin</i>	700
2013	<b>Meursault, Charmes</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Premier Cru</i>	1195
2017	<b>Puligny-Montrachet, Les Folatieres,</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Premier Cru</i>	1145

# FRANKRIG

## HVID BOURGOGNE

2015	<b>Chassagne-Montrachet, Marquis Laguiche,</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Premier Cru</i>	1050
2015	<b>Santenay Blanc, Beaurepaire</b> <i>Domaine David Moreau, Premier Cru</i>	630
2014	<b>Batard-Montrachet</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Grand Cru</i>	3650

## RØD BOURGOGNE

2015	<b>Savigny les Beaune</b> <i>Maison Joseph Drouhin</i>	560
2014	<b>Beaune Greves</b> <i>Maison Joseph Drouhin Premier Cru</i>	900
2014	<b>Gevrey-Chambertin Clos Tamisot</b> <i>Domaine Pierre Damoy, Cote de Nuits</i>	1090
2014	<b>Gevrey-Chambertin, Cazetiers</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Premier Cru</i>	1245
2011	<b>Chambolle Musigny</b> <i>Domaine Digoia Royer</i>	785
2016	<b>Chambolle Musigny</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Premier Cru</i>	1175
2015	<b>Nuits St. Georges</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Premier Cru</i>	1000
2010	<b>Nuits-Saint-Georges "Les Vaucrains"</b> <i>Jérôme Chezeaux, Premier Cru</i>	1100
2016	<b>Clos des Mouches</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Premier Cru</i>	1225
2014	<b>Santenay, Clos de Mouches</b> <i>Domaine David Moreau, Premier Cru</i>	725
2016	<b>Corton</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Grand Cru</i>	1945
2015	<b>Charmes-Chambertin</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Grand Cru</i>	2175
2014	<b>Chambolle-Musigny, Les Amoureuses</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Premier Cru</i>	3645
2014	<b>Grands-Echezeaux</b> <i>Maison Joseph Drouhin, Grand Cru</i>	3800
2013	<b>Chapelle-Chambertin</b> <i>Domaine Pierre Damoy, Grand Cru</i>	2445

# FRANKRIG

## BEAUJOLAIS

2017	<b>Wild Soul</b> <i>Julien Sunier</i>	460
2017	<b>Morgon</b> <i>Julien Sunier</i>	545
2017	<b>Fleurie</b> <i>Julien Sunier</i>	550

## LOIRE

2018	<b>Pouilly Fume</b> <i>Chateau de Tracy</i>	505
------	--	-----

## BORDEAUX

2014	<b>Pierrail, Prestige</b> <i>Chateau Pierrail, Bordeaux Supérieur</i>	550
2015	<b>Chateau Vieux Sarpe, Saint-Emilion</b> <i>Famille Joseph Janoueix Vin, Grand Cru</i>	600
2008	<b>Chateau Croix Toulifaut, Pomerol</b> <i>Famille Joseph Janoueix</i>	655
2005	<b>Château Haut-Bages Libéral, Pauillac</b> <i>5. Cru Classé</i>	1100
1986	<b>Château Lynch-Bages, Pauillac</b> <i>5. Cru Classé</i>	2875
2005	<b>Château Mouton Rothschild, Pauillac</b> <i>1. Cru Classé</i>	8000
2006	<b>Château Léoville-Las Cases, Saint-Julien</b> <i>2. Cru Classé</i>	1925
2010	<b>Château Prieure Lichine, Margaux</b> <i>4. Cru Classé</i>	925
2008	<b>Château Brane Cantenac, Margaux</b> <i>3. Cru Classé</i>	850
2009	<b>Chateau Pape Clement, Pessac-Leognan,</b> <i>Grand Cru Classé</i>	3250
2010	<b>Chateau Carbonnieux, Pessac-Leognan</b> <i>Grand Cru Classé</i>	825
2011	<b>Les Pagodes de Cos, Saint-Estèphe</b> <i>2e Vin, Chateau Cos d'Estournel</i>	850
2015	<b>Château Lagrange, Saint-Julien</b> <i>3. Cru Classé</i>	745
2015	<b>2015 Chateau Cos Labory, Saint-Estèphe</b> <i>5. Cru Classé</i>	695
2015	<b>Les Allées de Cantemerle</b> <i>2e Vin Chateau Cantemerle</i>	500

# FRANKRIG

## ALSACE

2007	<b>Comtes d' Eguisheim Riesling</b> <i>Leon Beyer</i>	650
2007	<b>Comtes d' Eguisheim Gewurztraminer</b> <i>Leon Beyer</i>	650
2015	<b>R de Beyer Riesling Grand Cru Eichberg</b> <i>Leon Beyer</i>	710

## RHONE

2014	<b>Caillou Cotes-du-Rhone Reserve Blanc</b> <i>Le Clos du Caillou</i>	545
2012	<b>Chateauneuf du Pape reserve Clos du Caillou</b> <i>Le Clos du Caillou</i>	1225
2015	<b>Hermitage Blanc, Domaine des Tourettes</b> <i>Delas Freres</i>	850
2013	<b>Hermitage, Domaine des Tourettes</b> <i>Delas Freres</i>	945
2013	<b>Hermitage, Les Bessards</b> <i>Delas Freres</i>	1650
2013	<b>Cote Rotie Seigneur de Maugiron</b> <i>Delas Freres</i>	945
2012	<b>Condrieu</b> <i>Delas Freres</i>	745
2011	<b>Combe des Fous</b> <i>Clos St. Jean</i>	1450

## LANGUEDOC

2016	<b>Sauvageonne Grand Vin Rouge</b> <i>Gerard Bertrand</i>	580
2017	<b>L'Hospitalet Grand Vin</b> <i>Gerard Bertrand</i>	600
2014	<b>Cigalus Blanc</b> <i>Gerard Bertrand</i>	575
2014	<b>Aigle Royal Chardonnay</b> <i>Gerard Bertrand</i>	775
2014	<b>Cigalus Rouge</b> <i>Gerard Bertrand</i>	595
2014	<b>Le Viala</b> <i>Gerard Bertrand</i>	725

# FRANKRIG

## CAHORS

2014	<b>Cuvee Majeste Rouge</b> <i>Château de Cayx</i>	675
2011	<b>Royale</b> <i>Château de Cayx</i>	2750

# ITALIEN

## PIEMONTE

2017	<b>Pian Romualdo Barbera</b> <i>Prunotto</i>	479
2017	<b>Barbaresco</b> <i>Prunotto</i>	549
2010	<b>Barolo Riserva</b> <i>Marchesi di Barolo</i>	1050
2013	<b>Barolo Cru Cannubi</b> <i>Marchesi di Barolo</i>	745
2014	<b>Freisa Kye</b> <i>G.D. Vajra</i>	615
2012	<b>Barolo Baudana</b> <i>G.D. Vajra</i>	825
2012	<b>Barolo Bricco Viole</b> <i>G.D. Vajra</i>	845
2014	<b>Barolo La Serra</b> <i>Marcarini</i>	700
2014	<b>Barolo Brunate</b> <i>Marcarini</i>	750

## VENETO

2014	<b>Amarone 3 Cru</b> <i>Guerrieri-Rizzardi</i>	545
2010	<b>Amarone Villa Rizzardi</b> <i>Guerrieri-Rizzardi</i>	675
2011	<b>Calcarole, Amarone Valpolicella Classico</b> <i>Guerrieri-Rizzardi</i>	900

# ITALIEN

## TOSCANA

2017	<b>Villa Antinori Rosso, IGT</b> <i>Antinori</i>	419
2016	<b>Marchese Antinori Chianti Classico Riserva</b> <i>Antinori</i>	589
2013	<b>Castel Giocondo Brunello</b> <i>Frescobaldi</i>	700
2014	<b>Luce</b> <i>Frescobaldi</i>	1045
2011	<b>Lamaione</b> <i>Frescobaldi</i>	700
2012	<b>Mormoreto</b> <i>Frescobaldi</i>	745
2015	<b>Podere Ritori Superiore,</b> <i>Azienda Agricola I Luoghi</i>	545
2016	<b>Badia a Passignano Chianti Classico</b> <i>Antinori</i>	619

## PUGLIA

1954	<b>Primitivo Il Barone</b> <i>Antonio Ferrari</i>	1075
------	--	------

## SICILIEN

2016	<b>Cuvee Suzanne</b> <i>Peter Vinding-Diers</i>	675
2009	<b>Passopisciaro</b> <i>'Franchetti' Rosso</i>	1500

# SPANIEN

## BIERZO

2018	<b>Petalos del Bierzo</b> <i>Alvaro Palacios</i>	405
2011	<b>Las Lamas</b> <i>Alvaro Palacios</i>	1045
2015	<b>Moncerbal</b> <i>Alvaro Palacios</i>	1045

# SPANIEN

## PRIORAT

2018	<b>Camins del Priorat</b> <i>Alvaro Palacios</i>	450
2015	<b>Gratallops V de Vila</b> <i>Alvaro Palacios</i>	670
2017	<b>Finca Dofi</b> <i>Alvaro Palacios</i>	875

## RIOJA

2014	<b>La Cueva del Contador</b> <i>Delatierra Contador</i>	900
2012	<b>La Vina de Andres</b> <i>Vinos de Benjamin Romeo</i>	1145
2014	<b>Contador</b> <i>Delatierra Contador</i>	2750
1998	<b>Finca Valpiedra</b> <i>Finca Valpiedra</i>	550

## RIBERA DEL DUERO

2016	<b>Cillar de Silos Crianza</b> <i>Cillar de Silos S.L.</i>	435
2016	<b>Torresilo</b> <i>Cillar de Silos S.L.</i>	600

# ØSTRIG

2017	<b>Grüner Veltliner, Handwerk</b> <i>Lesehof Stagård</i>	420
2016	<b>Riesling Grillenparz,</b> <i>Lesehof Stagård</i>	525

# AUSTRALIEN

2017	<b>Woodcutters Shiraz</b> <i>Torbreck</i>	469
2004	<b>The Descendant</b> <i>Torbreck</i>	1250
2005	<b>The Pict</b> <i>Torbreck</i>	1585
2008	<b>RWT Shiraz</b> <i>Penfolds</i>	1500
2008	<b>Yattarna Chardonnay</b> <i>Penfolds</i>	1200
2014	<b>Bin 14A, Chardonnay</b> <i>Penfolds</i>	1145
2012	<b>Bin 707</b> <i>Penfolds</i>	3150
2010	<b>Astralis</b> <i>Clarendon Hills</i>	3250

# CALIFORNIEN

2017	<b>Pax Syrah, Sonoma Hillside</b> <i>Pax</i>	700
2016	<b>Kistler Pinot Noir Sonoma</b> <i>Kistler</i>	1000
2017	<b>Kistler Chardonnay, Les Noisetiers</b> <i>Kistler</i>	950
2013	<b>Occidental BH Vineyard Pinot Noir</b> <i>Kistler</i>	1245
2013	<b>Flowers Chardonnay Camp Meeting</b> <i>Flowers</i>	950
2012	<b>Flowers Pinot Noir Seaview</b> <i>Flowers</i>	800
2015	<b>Teeter Totter Cabernet Sauvignon</b> <i>Teeter Totter</i>	775
2016	<b>Teeter Totter Chardonnay</b> <i>Teeter Totter</i>	599
2018	<b>2018 Martinee Pinot Noir</b> <i>Paul Lato</i>	669

## OREGON

2015	<b>Roserock Pinot Noir</b> <i>Domaine Drouhin</i>	625
2016	<b>Roserock Chardonnay</b> <i>Domaine Drouhin</i>	625

## CHILE

2013	<b>2013 Don Maximiano</b> <i>Errazuriz</i>	845
2011	<b>La Cumbre</b> <i>Errazuriz</i>	800
2015	<b>Pinot Noir Pizarras, Aconcagua Costa</b> <i>Errazuriz</i>	1100
2016	<b>Chardonnay Pizarras, Aconcagua Costa</b> <i>Errazuriz</i>	800
2008	<b>Vinedo Chadwick</b> <i>Errazuriz</i>	2250
2007	<b>Vinã Errazuriz Sena</b> <i>Errazuriz</i>	1250

## NEW ZEALAND

2014	<b>Felton Road Cornish Point</b> <i>Felton Road</i>	800
2016	<b>Riesling Bannockburn</b> <i>Felton Road</i>	695
2018	<b>Felton Road Chardonnay Block 6</b> <i>Felton Road</i>	700

## DANMARK

2017	<b>Ben A Solbær, Doux</b> <i>Andersen Winery</i>	499
2018	<b>Marie, 2%, Doux</b> <i>Andersen Winery</i>	449

## TYSKLAND

2016	<b>Jesuitengarten, GG</b> <i>Dr. von Bassermann-Jordan</i>	745
2018	<b>Pechstein, GG</b> <i>Dr. von Bassermann-Jordan</i>	725
2014	<b>Spätburgunder "R"</b> <i>Weingut Bernhard</i>	645
2012	<b>Lorcher Schlossberg</b> <i>Chat Sauvage</i>	800
2016	<b>Riesling Silberlack trocken, GG</b> <i>Schloss Johannisberger</i>	745
2015	<b>Caviar, Pinot Noir</b> <i>Balthasar Röss</i>	1150



Vinbaren  
— Køge —

hygge

VIN  KØGE  
SPECIALISTEN  
ALT HVAD DU BEHØVER AT VIDE OM VIN