MENU

Oksemenu

Signatursuppe

Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade, serveret med brød og brunet smør

Forret

Lynstegt tun på risonisalat med basilikum, serveret med avocadocrème, toppet med en mango-chilisalsa og ristede majs

Hovedret

Oksemørbrad med rosmarinsky, kartoffelkage med gulerod og rødbede, dijoncrème og friterede kapers

Dessert

Appelsin- og kardemommebrownie med hvid chokolademousse, appelsin-broken gel og hindbærcoulis

Vegansk menu

Suppe*

Broccolisuppe lavet på kokosmælk, serveret med brød

Forret

Saltbagt knoldselleri på risonisalat med basilikum, serveret med avocadocrème, toppet med en mango-chilisalsa og ristede majs

Hovedret

Røget blomkålsbøf på en frisk smørbønnepuré med smag af citron og hvidløg, toppet med chimichurri og friteret boghvede

Dessert

Appelsin- og kardemommebrownie med appelsinmousse, appelsin-broken gel og hindbærcoulis

***Det er muligt at udskifte den veganske suppe med Signatursuppe - Vælg menuen "Vegansk med Wallmans suppe" ved bestilling.**

Allergier, diabetes eller særlige ønsker til menuen skal oplyses senest 8 dage før dit besøg. Vi tager forbehold for trykfejl og mindre ændringer.

DRIKKEKORT

Mousserende vin

Prosecco ”Tor del Colle”, Italien	**69 DKK / 399 DKK**
Moscato ”Cala del Mar”, Spanien	**65 DKK / 389 DKK**

Champagne

Philippe de Nantheuil Brut	**135 DKK / 829 DKK**
”Esprit Nature G”, Henri Giraud	**1199 DKK**
Moët & Chandon, Brut Impérial	**1499 DKK**
Moët & Chandon, Brut Impérial, Magnum 1,5 l	**2799 DKK**
Krug ”Grande Cuvée” – 172nd Edition	**3699 DKK**

hvidvin

Friske og tørre:

Trebbiano ”Terre Cortesi”, Moncaro, Marche, Italien — **79 DKK / 359 DKK**
Citron, havsalt, basilikum

Sancerre ”Le Merisiere”, Jean Pabiot, Loire, Frankrig — **849 DKK**
Grapefrugt, fersken, passionsfrugt

Chablis ”Cellier du Valvan”, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig — **869 DKK**
Æble, stjernefrugt, mineraler

Frugtrige og aromatiske:

Riesling Dachs, Pfalz, Tyskland — **449 DKK**
Grønne æbler, lime, honning

Sauvignon Blanc “F de Fesles”, Château de Fesles. Loire, Frankrig — **489 DKK**
Passionsfrugt, grapefrugt, honning

Chardonnay ”Sensas”, Languedoc-Roussillon, Frankrig — **399 DKK**
Æble, ananas, smør

Intense og fyldige:

Riesling Grossi Laüe, Famille Hugel, Alsace, Frankrig — **1389 DKK**
Citron, smør, petroleum

Meursault “Les Forges”, Domaine Prieur-Brunet, Bourgogne, Frankrig — **1599 DKK**
Ananas, vanilje, smør

Pinot Grigio, Domini del Leone, Veneto, Italien — **529 DKK**
Fersken, citronskal, mandel

ORGANIC
VEGAN
SUSTAINABLE

DRIKKEKORT

Rosé

Chiaretto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto, Italien — **79 DKK / 379 DKK**
Kirsebær, blomme, figen

AIX Rosé, Provence, Frankrig — **469 DKK**
Grønne æbler, urter, ribs

Sweet Rosé - White Zinfandel “Stone Peak”, Californien, USA — **399 DKK**
Jordbær, fersken, blåbær

Rødvin

Elegante og bløde:

Sangiovese ”Terre Cortesi”, Moncaro, Marche, Italien — **79 DKK / 359 DKK**
Kirsebær, urter, balsamico

Bourgogne Rouge, Pinot Noir, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig — **649 DKK**
Hindbær, svampe, nellike

Barbera d´Asti Superiore, Alasia, Piemonte, Italien — **479 DKK**
Blåbær, urter, brombær

Frugtrige og aromatiske:

Ripasso Valpolicella “Il Sestante” Tommasi, Veneto, Italien — **549 DKK**
Figen, chokolade, kirsebær

Cabernet Sauvignon/Syrah ”Sensas”, Languedoc-Roussillon, Frankrig — **399 DKK**
Solbær, krydderier, blomme

Tempranillo “Viña Pomal” Rioja Reserva, Spanien — **529 DKK**
Blåbær, cedertræ, tobak

Intense og fyldige:

Châteauneuf-du-Pape ”Granières”, Chateau La Nerthe, Rhône, Frankrig — **1149 DKK**
Blomme, urter, mandel

Amarone della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto, Italien — **849 DKK**
Brombær, sort peber, chokolade

Zinfandel “Diamond Collection”, Francis Ford Coppola, Californien, USA — **729 DKK**
Solbær, tobak, kanel

Søde vine og portvin

Moscato ”Cala del Mar”, Spanien — **49 DKK / 389 DKK**

Kings Tawny Port, Warre´s — **65 DKK / 489 DKK**

Late Bottled Vintage Port, Warre´s — **749 DKK**

ORGANIC
VEGAN
SUSTAINABLE

DRIKKEKORT

Øl

Carlsberg Pilsner *25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l*	**39 DKK / 69 DKK / 229 DKK**
Tuborg Classic *25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l*	**42 DKK / 75 DKK / 249 DKK**
1664 Blanc *25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l*	**49 DKK / 89 DKK / 299 DKK**
Carlsberg Pilsner Profil *33 cl flaske*	**59 DKK**
Brooklyn Stonewall IPA *33 cl flaske*	**79 DKK**
Grimbergen Blonde *33 cl flaske*	**79 DKK**
Grimbergen Double Ambrée *33 cl flaske*	**79 DKK**
Erdinger Dunkel Weissbier *50 cl flaske*	**99 DKK**

Ready To Drink / breezer

Pineapple / Passionfruit & Mango / Raspberry & Yuzu *27,5 cl flaske*	**60 DKK**

Cider

Somersby Apple *25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l*	**49 DKK / 89 DKK / 299 DKK**

Long drinks

Gin og Tonic, Rom og Cola m.fl.	**2 CL 69 DKK / 4 CL 99 DKK**

Cocktails

Whiskey Sour, Gin Hass m.fl.	**FRA 119 DKK**

ORGANIC
VEGAN
SUSTAINABLE

DRIKKEKORT

Kaffedrinks

Irsk kaffe, kaffe med Baileys m.fl. **4 CL 109 DKK / 6 CL 129 DKK**

Avec

Likører, Whiskey, Cognac m.fl. **FRA 20 DKK / CL**

Buckets

Beer Bucket: **399 DKK**

To flasker Brooklyn Stonewall IPA
To flasker Grimbergen Blonde
To flasker Grimbergen Double Ambrée

Breezer Bucket: **299 DKK**

To flasker Pineapple
To flasker Passionfruit & Mango
To flasker Raspberry & Yuzu

ORGANIC
VEGAN
SUSTAINABLE

DRIKKEKORT

Mindful drinking

Bobler uden alkohol:

Oddbird Blanc de blancs, 0,0%, Languedoc-Roussillon, Frankrig	**65 DKK / 369 DKK**
Copenhagen Sparkling Tea “Blå”, 0,0%, Danmark	**419 DKK**
Arensbak ”Effervescent Sparkling”, 0,5% Danmark	**75 DKK / 399 DKK**

Hvidvin og rødvin uden alkohol:

Sauvignon Blanc 0,0%, DiVin, Loire, Frankrig	**75 DKK / 349 DKK**
Pinot Noir 0,0%, DiVin, Loire, Frankrig	**75 DKK / 349 DKK**

Øl uden alkohol:

Carlsberg Nordic Pilsner 0,0% *33 cl flaske*	**52 DKK**
Brooklyn Special Effects 0,4% *33 cl flaske*	**79 DKK**

Sodavand

36 DKK / 57 DKK / 185 DKK

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite Zero, Fanta Orange, Schweppes Lemon

25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

Energidrik

45 DKK

Red Bull / Red Bull Sugar Free

25 cl dåse

Kaffe og te

29 DKK

Vand

39 DKK

Waseen vand med eller uden brus

75 cl flaske

ORGANIC
VEGAN
SUSTAINABLE

DRIKKEKORT

Ad libitum pakker

Kun ved forudbestilling

Hvid- og rødvin, fadøl (Carlsberg Pilsner og Tuborg Classic), sodavand og kaffe ad libitum fra showstart frem til 21.30. Gælder kun ved samlet bestilling for hele selskabet (min. 12 personer).

Sølv ad libitum

479 DKK

Trebbiano ”Terre Cortesi”, Moncaro, Marche, Italien

Sangiovese ”Terre Cortesi”, Moncaro, Marche, Italien

Sølv ad libitum + Ét glas dessertvin

519 DKK

Moscato ”Cala del Mar”, Spanien

Guld ad libitum

519 DKK

Chardonnay ”Sensas”, Languedoc-Roussillon, Frankrig

Cabernet Sauvignon/Syrah ”Sensas”, Languedoc-Roussillon, Frankrig

Guld ad libitum + Ét glas dessertvin

559 DKK

Moscato ”Cala del Mar”, Spanien

ORGANIC
VEGAN
SUSTAINABLE

DRIKKEKORT

Fordelspakker

Kun ved forudbestilling

Kaffe og avec — 95 DKK

Forudbestil kaffe og husets avec (4 cl)

- spar mere end 10%

Prosecco og kaffe — 85 DKK

Forudbestil Prosecco som velkomstdrink samt kaffe til desserten

- spar mere end 10%

Spritz og Prosecco — 590 DKK

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Campari, Limoncello)

1 flaske Prosecco

- spar mere end 10%

Spritz og Champagne — 970 DKK

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Campari, Limoncello)

1 flaske Husets Champagne

- spar mere end 10%

ORGANIC
VEGAN
SUSTAINABLE

DRIKKEKORT

Vinpakker for to personer

Kun ved forudbestilling

Basic vinpakke — 689 DKK

To glas Prosecco

Én flaske Chardonnay ”Sensas”, Languedoc-Roussillon eller
Én flaske Cabernet Sauvignon/Syrah ”Sensas”, Languedoc-Roussillon

Én flaske vand

To glas dessertvin eller 4 cl husets avec

Kaffe eller te

De luxe vinpakke — 889 DKK

To glas Champagne

Én flaske Sauvignon Blanc “F de Fesles”, Château de Fesles Loire eller
Én flaske Barbera d´Asti Superiore, Alasia, Piemonte

Én flaske vand

To glas dessertvin eller 4 cl husets avec

Kaffe eller te

Royal vinpakke — 1299 DKK

To glas Champagne

Én flaske Chablis “Cellier du Valvan”, Louis Jadot, Bourgogne eller
Én flaske Sancerre ”Le Merisiere”, Jean Pabiot, Loire eller
Én flaske Amarone della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto

Én flaske vand

To glas dessertvin eller 4 cl luksus avec

Kaffe eller te

ORGANIC
VEGAN
SUSTAINABLE