

## Vinmeny

Årgangsendringer på vin forkommer ganske ofte og vi gjør oppmerksom på at vinkartet ikke alltid er oppdatert. Spør gjerne din servitør om årgangen.

### Hvitvin

#### Husets hvitvin

Vi velger husets vin blant våre viner og den vil variere glass kr 75,-

### Tyskland, Mosel

Riesling Vom Rotem Schiefer 2007 Clemens Bush Kr 438,-

Flott, ren og typeriktig riesling. Herlig all round vin, en klar favoritt.

### Frankrike, Loire

Sancerre 2008 Paul Prieur & Fils Kr 412,-

Sauvignon Blanc druen på sitt beste. Nytes alene eller til salater, blåskjell og andre lette retter.

Menetou –Salon Les Bornes 2008 Domaine Henry Pellè Kr 425,-

Nydelig vin laget av Sauvignon Blanc drue. Frisk og ren smak, drikkes alene eller til blåskjell og lette retter.

Puilly-Fume Mademoiselle “T” 2007 Château de Tracy Kr 438,-

Samme drue som vinene over. Fantastisk flott, frisk og balansert vin.

### Frankrike, Chablis

Chablis Villes Vignes 2008 Domaine George Kr 415,-

Typeriktig chablis, mineralsk stil. Flott til alt av sjømat og hvit fisk.

Chablis Grand Cru Les Preuses 2006 Nathalie & Gilles Fevre Kr 495,-

Harmonisk og rik vin, bør luftes. Utmerket til skalldyrfat.

### Italia, Veneto

Pieropan Soave Classico Superiore 2008 Leonildo Pieropan Kr 395,-

God fisk og skalldyr vin. Nytes også alene.

## **Rødvin**

### **Frankrike, Languedoc**

Bag`Barrique	Chateau Puech-Haut	<b>glass</b> Kr	75,-
--------------	--------------------	--------------------	------

Laget av vin fra gamle druestokker. En deilig fruktig og rund vin.  
Nytes alene eller som også passer godt som all roud vin.

### **Rhône - Sør**

La Granacha	2007 Les Vignerons de Estezargues	Kr	415,-
-------------	-----------------------------------	----	-------

En svært balansert og elegant vin. Med gode bær og kryddertoner.  
Nytes til alt av kjøttretter.

### **Rhône - Nord**

Syrah Cheze	2008 Domaine Cheze	Kr	389,-
-------------	--------------------	----	-------

Fruktig vin med noe kryddersmak. Herlig vin som passer til alt  
fra pasta til kjøttretter, blir fort en favoritt.

Crozes-Hermitage Georges Reynaud	2008 Domaine Les Bryères	Kr	475,-
----------------------------------	--------------------------	----	-------

Aromaer av mørke og søte bær. Vinen har stor konsentrasjon og bør luftes.  
Passer godt til smaksrike kjøttretter av okse .

## **Italia**

### **Piemonte**

Barbera d`Alba Torriglione	2008 Renato Ratti	Kr	396,-
----------------------------	-------------------	----	-------

Tydelige kirsbæraromaer i vinen, nydelig til alt av lette retter eller  
rett og slett en vin til å kose seg med.

Barbera d`Alba	2008 Osvaldo Viberti	Kr	396,-
----------------	----------------------	----	-------

Saftig og intens barbera med mørke bær. Super vin til et bredt spekter av mat.

Langhe Nebbiolo	2007 Osvaldo Viberti	Kr	435,-
-----------------	----------------------	----	-------

Flott vin som trenger følge av saftige smaksrike kjøttretter.

Barolo	2005 Osvaldo Viberti	Kr	535,-
--------	----------------------	----	-------

Dyp og intens vin. Topp til mørkt kjøtt av okse eller til lam.

Barbaresco	2006Produttori de Barbarescokr		465,-
------------	--------------------------------	--	-------

Fyldig og rik vin med stor konsentrasjon. En flott vin som nytes til kjøttretter.  
Den har godt av å bli servert fa karaffel.

<b>Magnum</b>	2005	Kr	930,-
---------------	------	----	-------

Samme vin som over, bare her kommer den fra større flaske og det er bare å nyte  
Vin trives i større mengder, så trenger du mer enn en flaske, velg magnum.

<b>Dobbel Magnum</b>	2004	Kr	1860,-
----------------------	------	----	--------

Fantastisk opplevelse å drikke vin fra så store flasker. Denne tilsvarer fire  
vanlige flasker med vin, du klarer den garantert ikke alene.



## **Roesevin**

### **Frankrike, Loire**

Sancerre Rosè 2008 Paul Prieur & Fils Kr 415,-  
Herlig forfriskende vin med god saftig struktur.  
Drikkes alene eller til lette retter og fisk.

### **Champagne/Musserende vin**

Sumarroca Cava Brut Reserva Bodeuges Sumarroca Kr 385,-  
Noe å feire eller bare til kose seg med i kveldsola.

Cuvèe Les Facettes Brut Reserva NV Herbert Beaufort Kr 499,-  
Frisk, tørr og mineralsk vin med noe frukt. Passer alltid og til alt

Cuvèe Rosè Brut Grand Cru NV Herbert Beaufort Kr 545,-  
Fantastisk flott farge, nytes også til alt og hele tiden.

## **Dessertvin**

### **Østerrike**

Heidi Schröck Beerenauslese 2007 Heidi Schröck glass Kr 85,-  
Bedre edelsøte viner finnes ikke. Brukes i stedet for dessert eller som følge.

### **Italia**

Saraccco Moscato d`Asti 2008 Paolo Saracca Kr 365,-  
Denne vinen forføre selv svigermor, nytes iskald med eller uten jordbær.

Recioto della Valpolicella 2004 Cantina Viviani glass Kr 85,-  
En mer perfekt vin til alt av sjokolade finnes ikke, må prøves!