

VINKART

MUSSERENDE & ROSÉ

land	navn	produsent	glass	flaske
musserende				
ITALIA	PROSECCO GIOVANE	RUGGERI	99	545
	<i>100 % Glera druen, ren struktur med elegante bobler. En smak av gule friske epler. Passer perfekt til aperitiff, gjerne med litt fingermat</i>			
FRANKRIKE, CHAMPAGNE	CUVÉE NICO WIDERBERG BRUT	JEAN MILAN		795
	<i>100 % Chardonnay, fra Oger Grand Cru i Cote des Blancs området i Champagne. En veldig fin champagne, som passer til aperitiff, fisk og skalldyr.</i>			
	CUVÉE CUIS 1 CRU	PIERRE GIMONNET		895
	<i>100 % Chardonnay, produsert i ett kalkholdig jordsmonn som gir de beste forutsetningene til denne druen. Til aperitiff, fisk og skalldyr.</i>			
	TAITTINGER BRUT RESERVE	TAITTINGER		975
	<i>40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir og 30 % Pinot Meunier. Taittinger, med sin lange historikk og tradisjon, gjør champagnen til et sikkert kjøp med høy kvalitet. Perfekt til fisk, skalldyr eller som aperitiff.</i>			
	TAITTINGER BRUT RESERVE MAGNUM	TAITTINGER		1945
	<i>40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir og 30 % Pinot Meunier. Taittinger, med sin lange historikk og tradisjon, gjør champagnen til et sikkert kjøp med høy kvalitet. Perfekt til fisk, skalldyr eller som aperitiff.</i>			
	COMTE DE CHAMPAGNE	TAITTINGER		2795
	<i>Den flotteste champagnen til Taittinger. Perfekt når noe skal feires! Laget av de beste Chardonnay druene som familien kan tilby. Her vil du merke stor eleganse av bobler, struktur og samtidig kompleksitet i egen klasse.</i>			
rosé				
FRANKRIKE	BURGUND BELLENOS ROSÉ	MAISON ROCHE DE BELLENE	98	495
	<i>100 % gamay. Lys rosa, tørr og elegant. Aroma preget av røde bær, sitrus og urter. Frisk og fruktig stil, preg av røde bær og urter.</i>			

VINKART

HVITVIN

land	navn	produsent	glass	flaske
	HUSETS VIN		99	465
FRANKRIKE, BORDEAUX	CROIX DE CARBONNIEUX BLANC <i>65% Sauvignon blanc og 35% Semillon. Dette er en delikat og typeriktig hvit Bordeaux som passer til de fleste fisk- og skalldyr retter.</i>	LEOGNAN		695
FRANKRIKE, LOIRE	SANCERRE <i>En klassisk delikat Sancerre, med en frisk og god smak. Denne vinen passer bra til salater, ost, fisk og lyst kjøtt.</i>	DOM. HENRY NATTER	120	645
FRANKRIKE, BURGUND	PETIT CHABLIS <i>100 % Chardonnay. Vinen har en klassisk duft av friske epler og rene mineraler. Denne vinen passer perfekt til skalldyr og fisk.</i>	DOM. GERARD TREMBLAY	125	625
	CHABLIS <i>Av denne Chablis er 20 % av vinen lagret på eikefat. Gir en vin med gylden gul farge, mineralsk, balansert og med tydelig preg av epler, pære og sitron. Meget bra til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.</i>	BILLAUD-SIMON		695
	BOURGOGNE BLANC <i>Også her ren Chardonnay. Fatlagret i 6 måneder, deretter 6 måneder på flaske. Dette gjør att den får en gulgrønn farge, med veldig god dybde og duft av grønne epler. Smaken er delikat, med fine syrer. Passer veldig fint til fisk og skalldyr.</i>	DOMAINE BERGEOT		595
	CHASSAGNE-MONTRACHET VIELLES VIGNES <i>En fantastisk Chassagne Montrachet. Vinen har et rikt preg av ung frukt, mineraler og fat. Balansert, fyldig, fruktig og god syrefriskhet. Duffer av gul frukt, treverk, søte urter og vanilje. Til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.</i>	D. BELLENE		895
TYSKLAND	RIESLING TROCKEN <i>100 % Riesling, tørr, fra Mosel. Passer veldig bra til alle typer fiske retter og til lyst kjøtt.</i>	SCHLOSS LIESER	115	525

VINKART

HVITVIN

land	navn	produsent	glass	flaske
ITALIA	SOAVE CLASSICO LE BINE <i>100% Garganega. Veldig fin Soave classico, som egner seg spesielt godt til retter med sopp, kylling og fisk.</i>	TAMELLINI		525
	GAIA & REY 2014, ANGELO GAIA <i>Fra Piemonte, produsert av den kjente Barbaresco produsenten Gaia. Familien var de første som plantet Chardonnay i Piemonte, og var den første som eiket hvitvin på fat. Denne vinen passer til skalldyr, grillet fisk, lyst kjøtt og myke oster.</i>	ANGELO GAIA		2495
PORTUGAL	SOALHEIRO ALVARINHO <i>100 % Alvarinho. Populær vin med sin søte- og friske smak. Veldig bra til fisk, grønnsaker og lyst kjøtt.</i>	SOALHEIRO		575
NEW ZEALAND	WILD SAUVIGNON <i>100 % Sauvignon blanc. En herlig vin fra denne sørlige øya. Vinen passer bra til ost, grønnsaker, fiskeretter og pasta.</i>	GREYWACKE		695

VINKART

RØDVIN

land	navn	produsent	glass	flaske
	HUSETS VIN		99	465
FRANKRIKE, BURGUND	MERCUREY 1ER CRU CLOS TONNERRE <i>En fantastisk delikat Pinot Noir, som har en fyldig smak og passer til kylling, gryteretter, fisk og oster.</i>	MICHEL JUILLLOT		745
	SANTENAY 1.CRU BEAUREGARD <i>100 % Pinot Noir. Floral duft med vekt på søte kirsebær og moreller, og innslag av fioler. Strukturert, fast avslutning med ferske tanniner. Passer til kylling, kalv, kjøtt og fisk.</i>	DOMAINE BORGEOT		795
FRANKRIKE, BORDEAUX	CHATEAU BATAILLEY PAUILLAC 2008 <i>Denne vinen har en mørk lilla farge, med en frisk solbærfrukt og bjørnebær. Den er litt jordlig, krydder, lakris og har en lang og behagelig ettersmak. Utmerket til okse, lam og ost.</i>	CHATEAU BATAILLEY		965
USA	SONOMA ZINFANDEL <i>100 % Zinfandel. Hint av bringebær og blåbær, intrigert med delikate krydder. Den er silkemyk, med kremet eikepreg, god frukt og saftig frisk syrestruktur. Lang og elegant ettersmak. Passer bra til kjøttretter.</i>	SEGHESIO		695

VINKART

RØDVIN

land	navn	produsent	glass	flaske
ITALIA, VENETO	VALPOLICELLA RIPASSO	LUIGI RIGHETTI	115	545
	<i>Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%. Campolieti betyr "glad mark" og henspeiler på vinmarkene druene kommer fra. Aromatisk duft av modne mørke kirsebær, mandler, plomme og et hint av lær. Vinen er fylldig, med en flott finish.</i>			
	VALPOLICIELLA RIPASSO MAGNUM	LUIGI RIGHETTI		1085
	<i>Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%. Campolieti betyr "glad mark" og henspeiler på vinmarkene druene kommer fra. Aromatisk duft av modne mørke kirsebær, mandler, plomme og et hint av lær. Vinen er fylldig, med en flott finish.</i>			
ITALIA, TOSCANA	AMARONE DELLA VALPOLICIELLA	DAL FORNO ROMANO		3995
	<i>Av de beste Amaroner som er! Fra Dal Forno Romano, som er den ledende Amarone produsenten. Vinen trenger ikke beskrives mer, den må bare prøves. Til kraftige kjøttretter og modne oster</i>			
	VALPOLICELLA SUPERIORE	DAL FORNO ROMANO		1895
<i>Det er så høyt kvalitet på Valpolicella Superiore fra Dal Forno Romano at det kunne vært en Amarone. Litt lettere tilgjengelig enn Amaronen. Til fisk og kjøtt.</i>				
ITALIA, TOSCANA	ROSSO DI MONTEPULCIANO	TREROSE		535
	<i>85% Sangiovese, 5 % Cannaiolo, 5 % Syrah og 5 % Gamay. God duft av røde kirsebær og jordsmonn. Fruktig og litt enkel rødvin med ren bra syre. Passer til lys kjøtt og fisk.</i>			
ITALIA, TOSCANA	CHIANTI RISERVA	GESTIONI PICCINI	125	625
	<i>Cannonau 10%, Sangiovese 90%. Aroma preget av mørke og røde bær, litt urter, lakris og fat.</i>			
ITALIA, PIEMONTE	BARBERA D'ASTI	TEN. IL FALCHETTO		565
<i>Middels dyp rød. Fruktig, frisk aroma med preg av røde bær og urter. Balansert, frisk smak av røde bær og urter. Frisk ettersmak.</i>				

VINKART

DESSERTVIN / PORTVIN

land	navn	produsent	glass	flaske
ITALIA, BAROLO	BAROLO	CERETTO		925
	<i>Dyp rød, mot rubin. Floral med innslag av modne bær. Myke tanniner og god frukt, friskhet, Balansert lang avslutning.</i>			
UNGARN	TOKAI LATE HARVEST	OREMUS	98	565
	<i>Denne Tokai fra Ungarn er laget av druer som har en aromatisk og fersk duft, av friske aprikoser, lys honning og lette tropiske frukter. Pen syre og en fast, tørr avslutning. Til bl.a. karamelliserte desserter.</i>			
	ASZU 3 PUTTONYOS	OREMUS	95	755
	<i>Tokaji-Oremus ligger i nord-østlig delen av Ungarn. under Tokaji regionen. Denne Tokaji er den minst søte i skalaen til 6 Puttonyos, og passer fint til is, sjokolade og bær.</i>			
ITALIA	RECIOTO VALPOLICIELLA	LUIGI RIGHETTI	95	695
	<i>Fra Veneto i Italia, laget av Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%. Recioto er den perfekte dessertvinen i følge med desserter av mørk sjokolade, smaksrike karamellbaserte desserter og sterke oster.</i>			
PORTUGAL	LATE BOTTLED VINTAGE	NIEPOORT	105	675
	<i>En klassisk høykvalitets portvin, fra en av de aller beste portvin-/vin produsentene i Portugal. Den har vært lagret mellom 4-6 år i gamle eikefat. Dyp farge og konsentrasjon, og den perfekte dessertvinen til sjokolade desserter og bitter sjokolade.</i>			
PORTUGAL	TAWNY 30 AÑOS	RAMOS PINTO	175	1125
	<i>En kvalitets portvin fra Portugal. Den er 30 år gammel, og kommer fra Douro regionen. Har en miks av druer fra gamle viner, og en dyp rød farge med oransje toner. En elegant aroma av vanilje, og en fantastisk smak av nøtter og lakris. Passer veldig bra til desserter med nøtter og bær.</i>			

Allergier: Alle viner inneholder sulfitt

HUNDHOLMEN

BRYGGHUS