

DRIKKEVARER



FADØL

Odense Pilsner 40,-/50,-
4,6% vol. 30 cl. / 50 cl.

Odense Classic 40,-/50,-
4,6% vol. 30 cl. / 50 cl.

Odense 1859 40,-/50,-
5,2% vol. 30 cl. / 50 cl.

Heineken Ice 40,-/50,-
4,6% vol. 30 cl. / 50 cl.

Schiøtz Mørk Mumme 60,-
6,5% vol. 40 cl.

Hoegaarden Wit Blanche 60,-
4,9% vol. 50 cl.

Brewdog Punk IPA 60,-
5,2% vol. 50 cl.

Denne friske naturlige øl er en hyldest til den klassiske IPA. Det postmoderne twist er tilføjesen af fantastiske frugtagtige humle, som giver en eksplosion af tropisk frugtsmag og en skarp bitter finish.

Brewdog Elvis Juice 60,-
6,5% vol. 50 cl.

Denne IPA har en karamel malt base, der støtter op om en liflig frisk smag oven på intense aroma humler. Bølger af fyr, appelsin og grapefrugt afslutter denne citrus-gennemtrængende IPA.

Mikkeller Burst IPA 60,-
5,5% vol. 40 cl.

En ekstremt lækende IPA med en smag, som byder på frugtige humlenoter af passionsfrugt og citrus, der afsluttes af en behagelig og tør eftersmag. En øl, der vil vække glæde hos enhver IPA-fan.

Stella Artois 60,-
5,0% vol. 50 cl.

En belgisk undergæret lys lagerøl af pilsnertypen – forfriskende med et skummende hvidt hoved og en let bitter eftersmag.

Goose Island IPA 60,-
5,9% vol. 50 cl.

En prisvindende, overgæret IPA med kraftige citrusnoter og en intens finish takket være humletyperne, Cascade og Centennial.

FLASKEØL

Estrella Damm "Daura" 35,-
(Glutenfri), 5,4% vol. 33 cl.

Royal Pilsner Økologisk 35,-
4,8% vol. 33 cl.

Blå Thor 35,-
6,0% vol. 33 cl.

LETTE ØL

BrewDog Punk 35,-
(Dåse), 0,5% vol. 33 cl.

Sig goddag til denne alkohol-lette øl, der lever op til sit ry med dens attitude og dens smag. Saftig tropisk frugt blandet op med noter af græs og fyrretræ, på en solid maltbase. Fuld smag og let på alkohol.

Mikkeller Drink'in The Sun 60,-
(Fad), 0,3% vol. 40 cl.

En skøn alkohol-let øl med en karakteristisk frisk smag af citrus og stenfrugt og en dejlig tør eftersmag. Smagsmæssigt kan denne øl karakteriseres som en krydsning mellem en IPA og en hvedeøl.

A Ship Full Of IPA 0,0% 60,-
(Dåse), 0,0% vol. 33 cl.

Denne Amerikanske IPA er lige efter bogen. Med kraftig humlet pale ale og et markant præg af amerikanske samt mere moderne humletyper. Den har frugtige og blomsteragtige aromaer, som stammer fra de amerikanske humler, Cascade og Amarillo-humle samt australske Galaxy.

Sæsonens specialøl

Spørg tjeneren.

VAND & SAFT

Mirinda Orange 35,-/45,-
30 cl. / 50 cl.

Mirinda Lemon 35,-/45,-
30 cl. / 50 cl.

Faxe Kondi..... 35,-/45,-
30 cl. / 50 cl.

Pepsi 35,-/45,-
30 cl. / 50 cl.

Pepsi Max 35,-/45,-
30 cl. / 50 cl.

Coca Cola 35,-
25 cl.

Stort glas isvand.....15,-
50 cl.

Flaske med vand..... 20,-
1 l.

Fatdane Indian Tonic 25,-
20 cl.

Fatdane Pink Grape 25,-
20 cl.

MOST FRA BIE'S BRYGGERI

Økologisk saft og most. Udviklet med udspring i og respekt for historien. Bie's Bryggeri er stiftet helt tilbage i 1841 i Hobro. Der bygges på de stolte traditioner om godt håndværk, og høj kvalitet, som bryggeriet altid har været kendt for. Derfor er der ikke gået på kompromis med noget i denne lækre økologiske saft-serie. Gode råvarer og stor fokus på smag, som både tiltaler voksne og børn.

Hyldeblomstsaft..... 35,-
25 cl.

Appelsinsaft..... 35,-
25 cl.

Æblemost..... 35,-
25 cl.

Rabarbersaft..... 35,-
25 cl.

Solbærsaft 35,-
25 cl.

Æble-ingefærmost 35,-
25 cl.

BORNHOLMS KILDEVAND

Dybt, dybt nede under grundfjeldet omkring Paradisbakkerne på Bornholm ligger en krystallklar og uberørt kilde. Det er her, der hentes vand op, der har brugt hundrede vis af år på at sive de 76 meter ned gennem klippegrunden. Her har den mange-årige kontakt med den særlige Nexøsandsten tilført vandet salte og mineraler, der giver en meget ren og alligevel karakteristisk smag. Bornholms Kildevand er let mineralsk med et diskret strejf af salt, hvilket står perfekt til mad og vin.

**Bornholms kildevand
uden brus**..... 30,-/45,-
33 cl. / 75 cl.

**Bornholms kildevand
med brus** 30,-/45,-
33 cl. / 75 cl.

HVIDVIN

1. Veranza blanco, Chardonnay, Valle de la Cinca 199,-

Forfriskende spansk chardonnay med lettropisk smag af ananas og æbler. Ungdommelig vin med fylde og balance Pr. glas: 50,-

2. Tenuta da Mar, Opera Prima” Soave 249,-

Soave er typisk produceret på Garganegadruen. Duften har antydning af tropiske frugter som fersken, mandel og abrikos. En let tør hvidvin fra Veneto området i det nordøstlige Italien.....Pr. glas: 60,-

ROSÉ

3. Veranza Rosado, Valle de la Cina 199,-

Veranza Rosado har en flot bolsjerød farve. Duften af friske jordbær, hindbær og kirsebær nærmest kæmper om at vælte op af glasset og lokker med sin struttende, friske frugt. I smagen er den røde frugt især karakteriseret af vilde skovjordbær.....Pr. glas 50,-

4. Château d’Esclans “Whispering Angel” Rosé 299,-

Whispering Angel er en silkeagtig sommerdrøm, som har taget verden med storm. En frisk, floral og crémet rosé med den reneste smag af røde jordbær, friske hindbær og lyse kirsebær. En smagsoplevelse i særklasse.

RØDVIN / ITALIEN

5. Losi, Chianti Classico - Querciavalle 199,-

Denne Chianti Classico har en flot, dyb rubinrød farve. Bouqueten er kraftig og charmerende frugtagtig. Smagen har dybde med fine antydninger af røde frugter og vanilje – med en lang eftersmag.....Pr. glas 50,-

6. Losi, San Brunone..... 249,-

San Brunone er en spændende Super Toscaner produceret på udvalgte Sangiovese druer og en lille andel Merlot. Bouqueten er kompleks med antydninger af brombær, jordbær og er let krydret. Smagen har dybde med flot afrundet oplevelse Pr. glas 60,-

MOUSSERENDE VIN

7. Ruffino Prosecco DOC, Italien..... 209,-

Ruffino Prosecco DOC har en lys strågul farve med fine bobler. Den har en duft, som er sprængfyldt med frugtnoter og en intens smag af æbler og ferskner, som leder over i en behagelig eftersmag med langvarige frugt- og blomsteragtige noter. Ruffino Prosecco fremstilles af druer, der er dyrket i Valdobbiadene, Italien, et kuperet område og en af de mest kendte regioner til produktion af Prosecco.



PORTVIN & DESSERTVIN

8. Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny Port3 cl. 59,-

Ferreira Dona Antónia er en Premium Reserva port, som er lavet af et blend af traditionelle røde druer, alle håndplukkede og nøje udvalgt fra Ferreiras bedste marker i den øvre Corgo-region.

9. Warre's, Otima 20 year Tawny, Douro 3 cl. 69,-

Otima er nytænkning inden for portvin. Lagringen er foretaget på egetræsfade, og vinen har en gylden-brun farve med let røgede nuancer og en blød smag af valnødder og tørret frugt.

ROM

10. Oskar Davidsen Solbærrom.....3 cl. 59,-

Solbær der er høstet topmodne, ægte Jamaica Rom og dertil udtræk fra 11 forskellige urter. Denne kombination giver en god sødme, lidt bitterstof og en frisk syre der balancerer produktet.

11. El Dorado 21.....3 cl. 79,-

En super rom fra Guyana med en flot duft af frodige, tropiske frugter, krydderier, honning og mørk sukker. Smagen er rund, blød og fyldig med rige noter af frugt og krydderier.

12. Ron Zacapa XO.....3 cl. 99,-

En solera 25 års rom fra Guatemala. Duften er dyb og sød af mørke nødder og sukkerrør. Smagen er meget afbalanceret mellem det søde og det krydrede.

COGNAC

13. Renault Avec 3 cl. 69,-

En cognac med en særdeles rund og blød smag og udprægede noter af mokka, vanilje og ristet træ fra de særlige tripple steamed & brasero toastede egetræsfade.

14. Braastad XO3 cl. 79,-

En Fine Champagne Cognac. Duften er moden og kompleks med nuancer af tørrede frugter, trøfler og en anelse valnød. Smagen er velbalanceret og harmonisk med en let og flygtig sødme.

15. Martell Cordon Bleu..... 3 cl. 110,-

Denne Cognac har en rund og kompleks duft af blomster og krydderi, smagen er blød, rund og rig på frugt og træ med en delikat eftersmag.

GIN

Med København Klassisk Gin, Bergslagens Organic Gin, Bivrost Arctic Gin og Oslo Gin har Nordic Gin House skabt et enestående nordisk koncept inden for Premium Gin-kategorien. Fire nationalt unikke gins fyldt til randen med lokal autenticitet fra Danmark, Sverige, Finland og Norge.

16. København Klassisk Gin4 cl. 65,-

Denne gin byder på verdens højeste indhold af enebær og smager, som en klassisk original gin skal smage. København Klassisk fik en førsteplads i World Gin Awards 2019.

17. Bergslagens Organic Gin4 cl. 65,-

En håndlavet økologisk gin, der kun produceres i en meget lille mængde på det svenske destilleri, Bergslagen. Bergslagens byder på en sød og krydret citrus-aroma, der kommer fra tyttebær, korianderfrø, enebær og citronskal. .

18. Bivrost Arctic Gin4 cl. 65,-

Denne norske gin er inspireret af gammel nordisk mytologi, hvor Bivrost er broen mellem himmel og jord. De delikate aromaer med smage af arktiske bær, rødder, krydderier og enebær forenes i en ren og fyldig mediumlang finish, der får karakter fra krydderier og citrus.

19. Oslo Gin.....4 cl. 65,-

En hyldest til verdens mindste hovedstad omgivet af fjorde og skove. Ginen er en sammensat, raffineret og kompleks krydret gin med enebær, birkeblade, koriander, hyldeblomst og kvan.

KAFFE & CHOKOLADE

Sort kaffe 25,-

En let, god og fyldig smag med en mild eftersmag.

Kaffe ad libitum 40,-

Serveret i kande pr. person.

Espresso 30,-

En god fyldig smag med let syrlighed og krydret eftersmag.

Cafe Latte 40,-

Et dobbelt shot espresso med steamet mælk.

Cappuccino 40,-

Lige dele espresso, steamet mælk og mælkeskum.

Cortado 35,-

Halv del espresso og halv del steamet mælk.

Latte macchiato 40,-

En kaffe inddelt i lag, mælk i bunden, blanding af mælk og espresso i midten og ren espresso i toppen.

Americano 30,-

Kaffe brygget på espresso bønner.

Lattino – iskaffe 45,-

Iskaffe 65,-

Med vaniljeis og karamelsirup.

Irish coffee 80,-

4 cl. whisky.

Varm chokolade med flødeskum

1 chokoladepind 40,-

2 chokoladepinde 60,-

Vælg mellem disse varianter fra Aalborg Chokoladen:

Lys chokoladepind: 33% kakao.

Mørk chokoladepind: 60% kakao.

Kaffesirup 5,-

fra Maison Routin 1883 – spørg for udvalg.

CHAPLON TE 25,-

100% økologisk.

Vores økologiske teer er fra bæredygtige landbrug. Velkommen til den vidunderlige verden af økologisk Chaplon te fra bæredygtige landbrug. Chaplon er mestre i at mikse grøn te, sort te og hvid te med naturlige olier, urter og blomster. Dette giver de lækreste teblandinger, der altid er perfekt afstemte og byder på ekstraordinære smagsoplevelser. Vi kan varmt anbefale at nyde en kop eller to i godt selskab med dejlig mad eller uden noget til.

Chaplon Kvæde

En skandinavisk klassiker! Denne populære kvæde-blanding af sort og grøn te giver en fantastisk smagsoplevelse med en let parfumeret frugtsmag fra kvæde og tørret æble i rigtig høj kvalitet. Kvæde er frugten på et lille æblelignende træ, som oprindeligt stammer fra Persien. I denne blanding er kvædeolien tilsat tørret æble, som giver en behagelig frugtsmag.

Chaplon Mynte

Denne lækre myntete er et herligt blend af grøn og sort te. En aromatisk smag af mynte og søde urter, der giver en opfriskende fornemmelse og et frisk pust i en travl hverdag. Alt i alt en let, blød og delikat te, der danner rammerne for en skøn smagsoplevelse. Mynten slukker tørsten, og den langvarige aroma er en sand nydelse.

Chaplon Bjergblomst

Denne specielle smagsoplevelse vækker sanserne! Bjergblomst er et blend af grøn og sort te med en dejlig, indbydende duft af citrus og blomster. Udover den forfriskende duft, forkæler denne højkvalitets-te også sanserne med en sublim, blød smag.

Chaplon Earl Grey

Earl Grey – en klassiker inden for te-verdenen! Her i en udgave med sort te, der dufter fantastisk og har en skøn smag af bergamotte. Man går aldrig galt med Earl Grey og slet ikke, når kvaliteten er så høj, som i denne. Earl Grey-teen passer perfekt til lette, saltede retter og små snacks.

Chaplon Tivoli

En fantastisk hvid og grøn te tilsat tørrede frugter og blomster. Den har en dejlig duft og smag af jordbær og jasmin, der leder tankerne hen på den danske sommer. Teen er opkaldt efter den gamle smukke have i København, og den er en oplevelse helt på højde med et besøg i Tivoli!



SNAPS

Priser gælder for 2 cl, 4 cl og 6 cl.

1. Harald Jensen Akvavit28/52/74

En rigtig "herre-akvavit" skabt af brændevinsbrænder og kunstmaler Harald Jensen i 1863.

2. Høker Snaps Gylden28/52/74

Snapsen har en fornem balance mellem smag og alkoholstyrke. Duft af dild blandet med kommen, citrus, anis og æble.

3. Høker Snaps Klar28/52/74

Mild smag og duft af spidskommen, appelsin og lakrids – og overraskende nok mandel.

4. Aalborg Dild Akvavit.....34/62/90

En ren og frisk dild-oplevelse med noter af citron, dildfrø og anisfrø. Mere elegant end tidligere.

5. Aalborg Krone Akvavit28/52/74

En fin og kompleks aromabalance mellem dild, kommen og sort peber samt en anelse appelsin.

6. Aalborg Nordguld Aquavit.....34/62/90

Udsøgt luksus-akvavit med helt speciel smag. Eneste i verden, der er destilleret på rav – Nordens guld.

7. Aalborg Porse Snaps.....28/52/74

Første smagsindtryk er den lidt bitre porse, som afløses af lakrids og noter af brændt karamel.

8. Aalborg Taffel Akvavit.....28/52/74

Akvavittens ukronede konge. Den originale danske kommensnaps – krystalklar og med ren kommensmag.

9. Aalborg Grill Akvavit.....34/62/90

En snaps perfekt til kødretter med sødme fra vanilje og hyldeblomst balanceret af koriander og anis.

10. Aalborg Jubilæums Akvavit34/62/90

Gylden luksusakvavit med raffineret smag af dild og koriander. Passer perfekt til frokostbordet.

11. Aalborg Halv28/52/74

En klassisk akvavit til alle anledninger. Navnet 'Halv' har snapsen fået, fordi den har halvt så meget alkoholindhold som de klassiske snapse. Netop dette gør Aalborg Halv til en drikkevenlig snaps til dem, der ikke bryder sig om det stærke og sprittede udtryk i snaps.

12. Aalborg Jule Akvavit.....34/62/90

Aalborg Jule Akvavit hviler på gamle tiders håndværksmæssige principper. Det er derfor, den har sin høje styrke, et højt kommenindhold og den rustikke smag. Opskriften har været den samme siden lanceringen i december 1982, men flaske og indpakning har varieret fra jul til jul. Aalborg Jule Akvavit er fremstillet på destillat af kommen- og dildfrø samt koriander. Den har i duft og smag en robust karakter af kommen med en fin eftersmag af appelsin, mandel og koriander.

13. Aalborg Export Akvavit.....34/62/90

Produceret siden 1913. Let gylden med fine nuancer af kommen. Farven og den delikate smag er blandt andet fremkommet ved at tilsætte lidt madeira. Passer godt til frokostretter.

14. Brøndums Snaps Klar.....34/62 /90

Smagen er rund, mild og blød takket være den akaciehonning, som snapsen er afrundet med.

15. Brøndums Originale

Kryddersnaps.....34/62/90

Den mest kommenneutrale snaps i Brøndum-familien. Aromaen afslører en anelse lakrids og gule blomster.

16. Brøndums Kummenaquavit.....34/62/90

En af de mest krydrede blandt de klare snapse. Her møder du kanel, kommen, stjerneanis, appelsin og lakrids.

17. Brøndums Snaps fadlagret34/62/90

Fadkarakteren, der er kombineret med en krydring med rom og sherry, gør den ideel til det meste uden at gå på kompromis med snapsesmag. Smagsnoterne kredser om vanilje og karamel. Snapsen har en god finish, der har tydelige noter af citrus.

18. Brøndums Kryddersnaps med

Æble og Timian.....34/62/90

Lavet af naturlige råvarer. Har en frisk og frugtig smag af æble, mildt krydret med timian og smagt til med citronskal. Passer perfekt til fisk – både marinerede sild, laks, stegt sild og fiskefilet.

19. Brøndums Kryddersnaps

med Rabarber og Ingefær34/62/90

Frisk, let syrlig rabarbersmag med fint afstemt sødme fra akaciehonning. Flotte røde toner fra hyldebær, afsluttet med et strejf af ingefær. Godt samspil til kryddersild, stegte sild, skaldyrssalater, postejer, krydrede pølser og kraftige oste.

20. Ækvator Akvavit.....34/62/90

Blød og mild akvavit, der er lagret på gamle madeirafade på en sejltur til Cape Town og retur.

21. D Argentum Aquavit Klar40/72/100

Krystalklar og uforstyrret dildsmag skabt ved at lade hele dildkroner med modne frø trække i spiritus.

22. D Aurum Aquavit Gylden40/72/100

Ekklusiv dildsnaps. Den gyldne farve og den særlige smag kommer af lagring på egetræsfade.

23. Norkap Akvavit34/62/90

En unik smag af strandkvan, havtorn og Læsø Sydesalt kombineret i en kommensnaps.

24. Holger Danske Akvavit28/52/74

En klar akvavit med elegant smag. En mild snaps, der egner sig godt til en pigefrokost eller det yngre publikum.

25. Holger Danske Guld Akvavit28/52/74

Den har en tilpas krydret smag med noter af anis, en behagelig sødme og en rund og blød eftersmag. Ved stuetemperatur kommer alle de fine smagsnuancer til deres ret.

26. Thylandia Porse Snaps40/72/100

Porsen er håndplukket i Nationalpark Thy. Porsen vokser på fugtig og "fattig" jord – og dens blade giver denne snapsen vidunderlig aroma og behagelig smagsoplevelse.

27. Thylandia Juleakvavit40/72/100

Juleakvavitten er tilsat caribisk rom og får på denne måde en sødme, som egner sig godt til at kompensere for den salte og fede julemad. Akvavitten er naturligvis en duft- og smagsekspllosion af kanel og appelsinskal, der giver en friskhed til snapsen.

28. Thylandia Klithede Snaps40/72/100

Klithede Snaps er tilsat hyldeblomst og hyben og lagrer på kastanjefade i et år. Snapsen er original på den måde, at den er sød med en smag, der nærmer sig rom. Det giver snapsen et friskt twist. Smagen er sød, rund og blød.

29. Braunstein Æblesnaps40/72/100

Den danske udgave af calvados – dansk æblebrændevin. Lavet på danske æbler, som gærer og destilleres. De danske æbler kommer fra Allinge på Bornholm. Lagret 4 år på franske egetræsfade.

30. Braunstein Slåensnaps40/72/100

Slåen er en dansk hjemmehørende busk/lille træ, der er i familie med kirsebær. Den er ofte plantet i skovbryn og læhegn, men vokser også mange steder på den jyske hede og langs de danske kyster. En dejlig snaps til frokosten.

31. Braunstein Niels Juel Akvavit40/72/100

Niels Juel er flagskibet i Braunsteins snapsesortiment. Opkaldt efter søhelten. Lavet på krydderier, urter, rødder og bær. Tålmodig lagring på sherryfade fuldender den bløde og komplekse dram.

32. Braunstein Gylden Akvavit.....40/72/100

Akvavit i traditionel nordisk stil. Smagen er en fint afstemt blanding af krydderier – fennikel, anis, lakridsrod, koriander og kommen. Passer godt til de fleste frokostretter.

33. Braunstein Ølsnaps Byg40/72/100

Denne ølsnaps er destilleret på bock-øl og lagret på franske fade af kastanjetræ. Det giver en særlig sødme og varme i munden.

34. Braunstein Porsesnaps40/72/100

Det er med porse som med vin. Mikroklima og jordbundsforhold spiller en stor rolle for aromaen. Braunstein Porse er lavet på porse fra Nationalpark Thy.

35. Braunstein Morbærnsnaps40/72/100

En mild og let sødlig snaps med masser af frisk bæraroma. Den er krydret med morbær og lagret på træfade af morbærtræ. En sjældenhed i spiritusverdenen.

36. Braunstein Lyngsnaps40/72/100

Lyngsnapsen fremkalder duften af hedelyng på en varm sommerdag. Lagret på sherryfade som giver smagen fornemmelsen af behagelig blødhed.

37. Braunstein Enebærnsnaps40/72/100

Det er ikke lige til at se, men enebær er faktisk slet ikke bær, men små runde kogler fra enebusken. Særdeles aromatiske. Tilsat allehånde der runder smagen. Perfekt til røget laks og vildt.

38. Braunstein Stjernesnaps40/72/100

Krydret med stjerne-anis, der giver den kendte smag af lakrids og afrundet med en lille dosis appelsinskal.

39. Braunsteins Julesnaps.....40/72/100

Julesnaps med stort J. Snapsen er unik i den forstand, at den er tilsat caribisk rom og dermed fremtryller en sød og krydret smag. Julesnapsen har smagsnuancer af både kanel og appelsin.

40. Bornholmer 1855

Traditions Akvavit.....34/62/90

Denne gyldne luksusakvavit på 42 % har en fyldig, blød og behagelig smag. De flotte "gardiner" på glas-set afslører, at her er tale om en akvavit med fylde.

41. Bornholmer Sommer Akvavit34/62/90

Sommerakvavit fra Bornholm er en akvavit, som er tilsat de mest sommerinspirerede dufte og smage. Bornholmeren er tilsat hyldeblomst og karamel, og det tilfører snapsen både sødme og friskhed. Sommerakvavitten er perfekt til sommerens frokost og middagsarrangementer og egner sig særligt til fiskeretter.

42. Bornholmer Påskeakvavit34/62/90

Akvavitten er tilsat en delikat mængde perikon. Perikon er en blomst, der dufter kraftigt, blomstrer ved berøring og har en påsegul farve. Smagen i påskeakvavitten er præget af den tilsatte perikon og har en blomstret smag. Fornemmelsen er fyldig, blød og velafstemt.

43. Bornholmer Juleakvavit34/62/90

Bornholmer Juleakvavitten er fremstillet af Bornholmer 1855 Traditionsakvavit, der er en luksusakvavit. Der er tilsat nelliker og appelsin, hvilket giver Bornholmer Juleakvavitten et jule udtryk - selvom du naturligvis kan drikke den hele året. Spiller fint sammen med både sild, lette retter og stærk ost.

44. Bornholmer Akvavit34/62/90

En ren og klar akvavit, der med sin diskrete antydning af kommen og dildkrone har en fremragende blød og rund smag, samt en behagelig krydret eftersmag.

45. Bornholmer Honningsyp34/62/90

Denne Bornholmer Akvavit er bl.a. fremstillet af honning. Honningen stammer fra ca. 8 millioner bier der i sensommeren har haft travlt med at indsamle honning i den bornholmske natur.

46. Frøken Nielsens Sommersnaps.....40/72/100

Frøken Nielsens sommersnaps er smagen af sommer. Fremstilles som en brændevin og krydres med den danske sommers bær og hyldeblomst. Og som prikken over i'et – et lille strejf af blomsten fra humle.

47. Nordisk Snepesnaps.....60/105/150

Nordiske Snepesnaps fra Nordisk Brænderi er produceret nær Ejerritslev på lokale urter og produkter. Snapsen har en overordnet sødme og giver associationer til det ruskende vejr ude på de åbne heder. Snapsen er smagt til med den intense lyng-honning og den varme lakridsrod.

48. Nordisk Pærebrændevin

"Alexander Lucas"60/105/150

Denne pærebrændevin lavet på Alexander Lucas-pærer. Denne pære er en kendt klassiker med en sødlig smag. I brændevinen træder pæresmagen stærkt frem som en nektar baseret på den sødlige, danske pære.

49. Nordisk Æblebrændevin

"Stensbæk"60/105/150

Stensbæk er en klar æblebrændevin, der varmer og har en dejlig, sødlig smag. Denne æblebrændevin har navnet Stensbæk, fordi æblerne, som indgår i brændevinen, er høstet på slægtsgården Stensbæk. Stensbæk ligger i Vadum i Nordjylland.

50. Nordisk Æblebrændevin

"Aroma"60/105/150

Denne brændevin er lagret i 3 år på egefade og baseret på æblesorten Aroma. Aromaæblet er et middelfast og saftigt æble med en let syrlig men stadig sød smag.

51. Nordisk Æblebrændevin

"Filippa"60/105/150

En eksklusiv brændevin, som er destilleret på Filippa æbler, hvoraf samtlige æbler er købt på danske frugtplantager. Nordisk Æblebrændevin "Filippa" er karakteriseret ved sin fantastiske æblearoma, og smagsnoterne er frugtige og saftige. Der er tydelige noter af friske æbler, og eftersmagen er noget af det fineste og reneste.

52. Nordisk Lakridssnaps60/105/150

Destilleret med havtorn og lakrids, hvorefter den er lagret på lakridsrod. Netop lagringen på lakridsrod er årsagen til, at snapsen får en flot og gylden farve. Det er en mild og blød snaps, der absolut skal smages, hvis du i forvejen har en svaghed for lakrids.

53. Nordisk Kaffesnaps60/105/150

Denne snaps er blevet aromatiseret med Java kaffe og pebermynte chokolade under destilleringen. Kaffesnapsen er naturligvis et fremragende supplement til kaffen, uanset hvornår du foretrækker den. Den har ikke lagret efter destilleringen, hvorfor den har en klar farve.

54. Nordisk Hedesnaps60/105/150

Krydret med udvalgte planter fra Kollerup Klithede i Nordjylland under destilleringen. Under destilleringen er den desuden sødet med lyng-honning. Snapsen er utrolig fyldig, og den gør sig fantastisk på frokostbordet. Nyd den til en sild eller som en avec til kaffen.

55. Nordisk Havesnaps.....60/105/150

Destilleret på danske æbler, og under brændingen er den forsigtigt sødet med dansk honning og krydret med planter og urter fra en Nordjysk have. Smagen er utrolig frisk, og eftersmagen har tydelige noter af både solbærblade, mynte og timian. Den klare smukke farve skyldes, at snapsen ikke har efterlagret.

56. Snaps Bornholm No.1 "Chili"34/62/90

På de Caribiske øer Trinidad & Tobago finder man bl.a. den pikante chili Trinidad Moruga. Trinidad Moruga Scorpion blev i 2012 kåret som verdens stærkeste chili. Scorpion-navnet henviser til chiliens spids, der efter sigende skulle stikke som brodden fra en skorpion.

57. Snaps Bornholm No.1 "Frost"34/62/90

Denne økologisk snaps byder på en mild og ren smag baseret på bl.a. økologisk hvide og bornholmsk kildevand. Med sin diskrete antydning af kommen, krondild og citrus er FROST Akvavit frisk og silkeblød mod ganen og efterlader dig med en behageligt krydret eftersmag.

58. Snaps Bornholm No.2

"Havtorn, Dild & Agurk"34/62/90

Overalt i det danske land på skrænter og i klitter, hvor andre bærgivende buske oftest må give op, kan man sent på året høste det syrlige bær, Havtorn. I denne snaps kombineres havtorn med agurk og dild, som giver en skøn snaps med frisk smag.

59. Snaps Bornholm No.2 "Blond" ..34/62/90

En økologiske gyldenblond akvavit, der giver dig smagen af kardemomme, perikum og et strejf af sort peber. Den har en nuanceret, krydret og rund smag, som varmer i ganen. De smukke gardiner i glasset løfter sløret for en akvavit med fylde og tyngde.

60. Snaps Bornholm no.3

"Figen"34/62/90

Figenbladet er ofte brugt i klassisk malerkunst for at skjule nøgenhed, og figen i sig selv har spillet en stor rolle i oldtidens myter og historier. Denne figensnaps har dog ikke noget at skjule. Det er en fremstormende og modig smagsvariant, der viderefører frugtens fyldige og fugtige karakter.

61. Snaps Bornholm No.4 "Hindbær, Ingefær & Granatæble"34/62/90

Europas hindbær, Asiens ingefær og Mellemøstens granatæble er her med deres runde nuancer og skarpe noter forenet i en frisk og velafrundet smagsoplevelse. Og smagen, ja, den passer også til lige så mange situationer, som der er lande i verden.

62. Snaps Bornholm No.5

"Vanilje"34/62/90

Aztekernes og Mayaerne blandede vanilje i deres kakaodrik for mange hundrede år siden i Mellemamerika. I dag blandes vaniljen i snaps på Bornholm. De dejlige hele vaniljestænger flækkes på langs og sænkes ned i en skøn snaps.

63. Snaps Bornholm No.6

"Blåbær & Citron"34/62/90

Blåbær vokser særligt godt på Bornholm og giver i denne snaps en god balance. Sammen med en spiralskåret citronskal resulterer det i en snaps, der både napper i ganen og giver en behagelig eftersmag.

64. Snaps Bornholm No.7

"Lakrids"34/62/90

Renæssancen for lakrids er stadig i fuld sving. Her i landet har vi længe nydt den sorte masse, der skabes fra en rod, som hovedsageligt trækkes ud af jorden ved Middelhavet, Mellemøsten og Asien. Denne lakridssnaps har bid men indeholder en yderst dyb lakridssmag, der fylder længe i munden.

65. Snaps Bornholm No.8

"Chili & Honning"34/62/90

Blanding af snaps og honning har i århundreder været en fast bestanddel af bornholmsk kultur, og har været populær blandt både lokale og besøgende. Her er der tilsat en knivspids chili, hvilket resulterer i en sød og rund snaps, der slutter med et lille bid.

66. Copenhagen Distillery,

Black Oak Taffel Aquavit 60/105/150

Black Taffel er baseret på alkohol af hvide og sukkerroer, med et strejf af kommen. De dybe jordnoter stammer fra den friske sukkerroesaft fra Lolland. Citrus, chokolade og eukalyptus kan også anes i smagen.

67. Copenhagen Distillery,

Dill & Anise Aquavit..... 60/105/150

Dill Anise Aquavit er et forfriskende twist på den klassiske skandinaviske akvavit. Med dild som den primære smag, suppleret med noter af grøn anis og citronskal, har denne akvavit en intens citrussmag med en langstrakt eftersmag, der er krydret og tydelig.



SNAPS

Priser gælder for 2 cl, 4 cl og 6 cl.

68. Linie Aquavit.....40/72/100

Den traditionelle akvavit er modnet på egetræsfade som dæklast på en 6 måneder lang rejse, hvor den krydser ækvator to gange.

69. Linie Double Cask Port..... 40/72/100

Denne akvavit lagres i yderligere 12 måneder på omhyggeligt udvalgte portvinsfade. Den ekstra modning giver en lækker blødhed og tilføjer en ekstra dimension og kompleksitet. Duften præges af en kommen- og anisbase, der komplimenteres af søde vanilje- og egetræstoner.

70. Linie Double Cask Madeira 40/72/100

Før rejsen ligger Linie Double Cask Madeira i 12 måneder til lagring på sherryfade. Akvavitten har en fin sødme, som giver en blød indgang med god fylde og frugtagtig smag. Eftersmagningen er lang og viskøs med indslag af madeira.

71. Linie Christmas Edition40/72/100

Denne akvavit, som efter at have tilbragt lidt over 4 måneder på et skib tur retur til Australien, har fået sin helt unikke smag og æstetiske udtryk. Med både fadlagringer til havs og de efterfølgende 16 måneder på land giver den en ret rund smag, hvor du med det samme kan fornemme smagen af egetræet. Stadig er der tale om en traditionel akvavit med fine toner af kommen og en alkoholprocent lidt over middel.

72. Løitens Aquavit.....40/72/100

Flot gyldengul farve. Fadpræget aroma med duft af anis og citrus. Løitens er en akvavit der har været på fad i 6-9 måneder, der giver god fylde og fornemmelsen af fine krydderier.

73. Løitens Export Aquavit40/72/100

Lys gylden farve. Duften er præget af citrus og krydderier. En akvavit med middel fylde, der er præget af kommen og krydderismag. Er lagret på fad i 3-6 måneder.

74. Løitens Sommer Aquavit40/72/100

Flot sommergylden farve. Aromaen præges af kommen og citrus med lidt vanilje og karamel. Fadlagringen på 6-9 måneder giver middel fylde.

75. Gammel Opland Aquavit40/72/100

Krydret med anis, koriander og relativt lidt kommen, lagret på gamle sherryfade i 28 måneder.

76. Gammel Opland "Edel"

Port Cask.....60/105/150

Den flotte gyldne ravagtige farve ser næsten lige så godt ud, som den smager. Smagsnoterne er kraftige, og der er tydelige noter af kommen, tørret frugt og chokolade. Næsen er krydret, og her er det noter af bær, der gør sig bemærket. Alt dette er kombineret med en lang og smagfuld finish, der har noter af tørret frugt.

77. Gammel Opland "Edel"

Madeira Cask60/105/150

Næsen og smagen er begge præget af et væld af krydderier, madeira og eg. Udfordrer selv de bedste whisky og rom og kan nydes alene, til ost eller chokoladecake. Smagen er præget af et specifikt krydderimix af anis og kommen, men har også noter af chokolade og tørret figen.

78. Gammel Opland

Small Batch40/72/100

En snaps, der er lavet i et begrænset parti. Den er modnet knap to år på madeirafade. Duften er mild, men der er strejf af citrus og ingefær. Smagen er utrolig frisk, og smagsnoterne består primært af citrus og en smule ingefær. Snapsen anbefales især til fisk og skaldyr.

79. Gammel Reserve Aquavit40/72/100

En af verdens fineste akvavitter – et blend af Løiten, Lysholm og Opland i et helt specielt blandingsforhold.

80. Bergens Aquavit.....40/72/100

Denne akvavit er en traditionel kommenakvavit. Modning på sherryfade har afrundet den klassiske krydderismag med kommen og anis. Passer perfekt til sild og gravad fisk.

81. Hellstrøm Aquavit40/72/100

En ren og mild duft, der har noter af sød lakrids og et strejf af vanilje. Smagen er frisk, og noterne er præget af en cremet og lækker smag med en behagelig finish.

82. Drammens Aquavit.....40/72/100

En gylden, rund og delikat akvavit i sødmefuld stil. Med duft af vanilje, spidskommen, urter og anis. Den er rund og fyldig med lang balanceret eftersmag.

83. Fru Lysholm Aquavit.....40/72/100

Fru Lysholm Aquavit har en flot gylden farve. En mild, harmonisk duft med hovedvægt på kommen og anis samt forsigtige, integrerede sherry- og vaniljetoner frafadlagringen. Elegant smag med noget sødme.

84. Lysholm No. 52**Botanical Aquavit.....40/72/100**

Botanical Aquavit adskiller sig fra mange andre akvavitter, ved at være en blandings-akvavit. Akvavitten er baseret på hele 11 forskellige botanicals – disse botanicals er blandtandet koriander, stjerneanis, appelsinskræl samt ingefær.

85. Gilde Maquavit.....40/72/100

Flot gyldenbrun. Rig på masser af citron, blød kommen, god sødme, udtalt frugtighed og samtidig afbalanceret – med eftersmag af chokolade.

86. Gilde Non Plus Ultra.....40/72/100

En fabelagtig akvavit produceret i Norge. Den ekstraordinære fadlagring gennem mere end 12 år på gamle sherryfade, er med til at gøre den til en af verdens bedste. Duft af krydderier, appelsin, kommen og sherry.

87. Gilde Taffel Aquavit.....40/72/100

Klar norsk akvavit, med krydret smag af kommen, anis og citrus. Gilde Taffel er især dejlig til fisk, skaldyr og en god dansk frokost.

88. Gilde Bacalao Aquavit40/72/100

Nyd smagen af den norske natur med denne aquavit, der er fremstillet på en base af krydderier, der giver den en rig og fyldig smagspalet. Sammen med de krydrede noter får den en diskret sødme og en delikat egekarakter takket være modningen på nye egetræsfade.

89 Trondhjems Aquavit40/72/100

Har en middel, dyb og gylden farve. Aromaen præges af appelsin, nødder, karamel og tørret frugt i en let krydret stil. Fin harmoni mellem duft og smag.

90. Jær Akevitt 34/62/90

En mild og velmagende snaps, der er lavet udelukkende på norske kartofler. Næsen har tydelige noter af spidskommen, koriander og citrus. Smagen er lettere frisk. Det er ikke den skarpeste akvavit i verden, men den giver dig alligevel et friskt pust. En snaps, som er ideel til fisk og skaldyr.





SNAPS

Priser gælder for 2 cl, 4 cl og 6 cl.

91. O.P. Anderson Sherry

Cask Aquavit.....40/72/100

Helt speciell oplevelse. 2011-udgaven er produceret i meget begrænset oplag. Er modnet i 11 år på sherryfade. En kompleks og fyldig akvavit med behagelig eftersmag.

92. O.P. Anderson Whisky

Cask Aquavit.....40/72/100

Har været opbevaret i op til 14 år i skotske whiskyfade. En kompleks akvavit med tydelig karakter, antydninger af malt, noter af tørret frugt og vanilje.

93. O.P. Anderson

Extra Aquavit40/72/100

Skabt i 1980 på 100-årsdagen for opdagelsen af Nordøstpassagen. Indeholder Oloroso sherry og whisky.

94. O.P. Anderson

Klar Aquavit 34/62/90

En markant smag af kommen, anis og fennikel med en snert af citrus, lime og dild. Lagret på egetræsfade.

95. O.P. Anderson

Original Aquavit34/62/90

En kommenkvavit med noter af aromatiske krydderier, navnlig fennikel og en snert af anis.

96. O.P. Anderson

Petronella Aquavit 34/62/90

Petronella er navnet på producentens kone. Akvavitten er en dejlig mikstur af krydderier og æble. Selve grundblandingen er baseret på den originale opskrift fra det svenske akvavitdestilleri. Petronella er desuden tilsat æblemost og kommen og får dermed en dejlig smag og varme. Lagringen er foregået på egetræsfade i 6 måneder.

97. O.P. Anderson

Björk Aquavit..... 34/62/90

Lanceret i forbindelse med genåbningen af Sveriges National Museum. Smagen af O.P. Anderson Björk rummer, udover de klassiske O.P. Anderson krydderier, fine noter af birk, citronskal og enebær.

98. O.P. Anderson Julaquavit 34/62/90

Helt klassisk smager snapsen af kommen, fennikel og anis, der tilsammen giver en super smagsoplevelse, hvor alkoholen ikke frembyder nogen besværlighed, men derimod føles let og tillokkende. Lagres et halvt år på egetræsfade, hvilket både tilfører snapsen en fed fylde og en lækker blødhed.

99. O.P. Anderson "130"

Anniversary Aquavit.....34/62/90

En kompleks og kraftfuld akvavit med en stor blødhed og afrundet finish fra fadlagning. Genskabt efter den oprindelige O.P. Anderson-opskrift fra 1891.

100. Skåne Akvavit 34/62/90

Svenskernes foretrukne siden 1931 med en dejlig duft og smag. Anissmagen giver denne snaps karakter.

101. Bäska Droppar

Snapskrydderi 34/62/90

Krydret smag med en tydelig bitter karakter af malurt og indslag af pomerans og kanel.

102. Hallands Fläder Brännvin40/72/100

En snaps med masser af hyldeblomst, men bag blomsterne anes krydderier som kommen og enebær.

103. Herrgårds Aquavit..... 40/72/100

En mild smag af kommen, fennikel og koriander, der får et modent lag fra whiskyen og sødme fra sherryen.

104. Snällero's Bokhållarens 40/72/100

Fyldig og tør med friske citrusnoter. En velbalanceret akvavit, der er perfekt til sild.

105. Snällero's

Mäskdrängens Akvavit..... 40/72/100

Klassisk snaps på kommenbasis, som især går fint til skaldyr og sild samt vellagret ost.

106. Snällero's

Jungfruns Brännvin 40/72/100

En frisk brændevin med en smule sødme. Smager skønt til milde sild og dessertost.

107. Snällero's

Brännmästarens Akvavit 40/72/100

Smag af kommen, anis og fennikel med en fin afrundet tone af sherry fra fadlagningen.

