



”Den der ikke har besøgt Ribe og sovet en nat på ”Hotel Dagmar”  
og hørt kvarterslagene fra Domkirken, kender ikke Danmark”

Således skrev engang den berømte journalist og forfatter  
Andreas Vinding  
...og man kan kun give ham ret!

Hotel Dagmar - med den 900 år gamle Domkirke som genbo, er  
ikke blot flot at skue med sine røde mure og det flotte tegltag,  
men tillige en historisk seværdighed i Danmarks ældste by.



Det oprindelige hus på Torvet blev i 1580 ødelagt af en brand,  
men rådmand og senere borgmester Laurids Thøgersen lod i 1581  
opføre en ny statelig gård.

Efter at have været i den velstående Baggesens familiens eje,  
blev huset fra ca. 1700 bolig for Ribes stiftende præsidenter, en  
slags Overborgmestre, som byen kunne rose sig af i ca. 100 år af  
sin velmagtstid. Den første præsident i huset her blev Carsten  
Worm, barnebarn af den berømte Ole Worm.

Ved Peter Ussings død i 1788 ophævedes Præsidentembedet, og  
fra omkring 1800 blev her Gjæstgivergård. Nogle husker den  
tidligere præsident bolig omtalt som ”Greisens Hotel” eller  
”Gæstgivergården”.

Navnet ”Hotel Dagmar” opstod først i 1912 i forbindelse med en  
større renovering.



# HOTEL DAGMAR

## MENUKORT

### VÆGTERKÆLDEREN & TORVET

ÅBNINGSTIDER FROKOST MANDAG - SØNDAG FRA 12.00 - 16.00

ÅBNINGSTIDER AFTEN MANDAG - SØNDAG FRA 17.00 - 21.00

#### SNACKS

##### 3 STK. FRITERET ØSTERS

Vores yndlings måde at spise østers på - 3 stk. friteret østers på en bund af hjemmelavet sauce tatar.

DKK 149,-

##### ROSSINI CAVIAR 30 GRAM

1. classes luksus - Vores caviar kommer fra topproducenten Rossini. Vi serverer den med ristet surdejstoast, creme fraiche, løg, citron og urter.

DKK 345,-

##### JAMON IBERICO SKINKE

Sortfodsskinke - Vi serverer lækre skiver af 24 mdr. iberico skinke. Hertil ristet surdejsbrød og Karl-Johan Mayo.

DKK 99,-

##### TRØFFEL FRITTER

Vi elsker trøfler - Vores fritter serveres med revet trøffel, trøffel salt og trøffel mayo.

DKK 79,-

##### FRANSKE OLIVEN, SALT RISTEDE MARCONA MANDLER & HUMMUS

En lille hygge snack - Lækre franske oliven, saltristede marcona mandler & dejlig hummus.

DKK 69,-

#### LETTE RETTER

##### SIGNATUR RØGET LAKS

Signatur Laks fra Hotel Dagmar - Interval koldrøget laks, let marineret med whisky og honning. Serveret med friskost, urteolie og urter.

DKK 189,-

##### HVIDE ASPARGES

Sæsonens dejligste pocherede hvide asparges med rejer fra Chile, ørredrogn og friske urter. Sidst men ikke mindst en lækker sauce mousseline. Serveres med brød & smør.

DKK 179,-

##### AVOCADO PÅ RUGBRØD

Lækker avocadomad serveret med salat, hummus, hytteost, soltørret tomater, marcona mandler, olivenolie og friske urter.

DKK 145,-

##### TIGERREJER

En lille asiatisk inspireret ret - Tigerrejer stegt med chili, ingefær, hvidløg, lime & soya. Serveres med brød & smør.

DKK 179,-

##### SURDEJSTOAST M. HØNSESALAT

Et twist på den klassiske hønsesalats ret, her serveret på lækker surdejstoast, sammen med portobello svampe, grønne asparges og tørsaltet bacon.

DKK 135,-



# HOTEL DAGMAR

## MENUKORT

### VÆGTERKÆLDEREN & TORVET

ÅBNINGSTIDER FROKOST MANDAG - SØNDAG FRA 12.00 - 16.00

ÅBNINGSTIDER AFTEN MANDAG - SØNDAG FRA 17.00 - 21.00

#### HOVEDRETTER

##### ÆGGEKAGE

*God og mættende - En dansk klassiker på æg, toppet med tørsaltet bacon, små tomater og masser af purløg. Serveres med rugbrød.*

DKK 169,-

##### PANDESTEGT RØDTUNGE MED REJER

*Luksus smørrebrød - Vi vender rødtungefileten i grahamsmel og smørsteger den på panden. Rugbrød toppes med rejer, salat, citron og agurk. Hertil hjemmelavet skaldyrs mayo.*

DKK 225,-

##### FISH AND CHIPS

*Lækker klassiker "næsten" bedre end i England - Torsk friteret i orlydej. Hertil en lækker hjemmelavet sauce tatar og sprøde pommes frites. "Very well, im chuffed to bits".*

DKK 189,-

##### BURGER MED 200 GRAM BØF

*Smash Burger - 200 grams hakket oksebøf med Karl-Johan mayo, syltede skalotteløg, agurk og salat. Serveres med trøffel-fritter og trøffel mayo. Sådan!*

DKK 189,-

#### AFTEN RETTER (17.00 - 21.00)

##### STRIPLOIN 250 GRAM

*Lækker Sashi Striploin - Fantastisk fedt marmorering som giver smag og kraft. En bøf for kendere. Serveret med kryddersmør og fritter.*

DKK 299,-

##### RØDTUNGE DIOLE

*Rødtunge på en anderledes måde, bagt med soufflé fars lavet på fisk, serveret med årstidens grønt, dagens kartoffel og en sublim safran sauce.*

DKK 265,-

##### KALVECULOTTE

*Når du skal have noget godt, men også noget du kender. Rosa stegt kalveculotte serveret med årstidens grønt, dagens kartoffel og en lækker timian sauce.*

DKK 255,-



# HOTEL DAGMAR

## MENUKORT

### VÆGTERKÆLDEREN & TORVET

ÅBNINGSTIDER FROKOST MANDAG - SØNDAG FRA 12.00 - 16.00

ÅBNINGSTIDER AFTEN MANDAG - SØNDAG FRA 17.00 - 21.00

#### DESSERT – KAN OGSÅ BESTILLES IMELLEM 16.00 – 17.00

##### ÆBLEKAGE

Æblekage "Næsten ligesom mormor lavede den" er en go' dansk klassiker. Serveret med makroner & flødeskum.

DKK 89,-

##### GATEAU MARCEL

Chokolade chok - Hjemmebagt gateau marcel med chokoladecake og mousse. Serveret med vaniljeis.

DKK 99,-

##### CITRON FROMAGE

Frisk & livlig dessert, den perfekte balance mellem det søde og det syrlige. Serveret med flødeskum og chokolade.

DKK 99,-

##### JORDBÆRTÆRTE

En sommer klassiker – Jordbærtærte lavet på mazarinbund overtrukket med mørk chokolade vanilje creme og toppet med jordbær.

DKK 99,-

#### OST

##### OSTEBRÆT A LA UNIKA

Prøv 3 forskellige oste fra Arla Unika - Gammelknas, Gnalling og Krondild. Danske oste når de er bedst, serveres med tomatmarmelade, honning marineret abrikoser, grønne oliven og kiks

DKK 145,-

## VÆGTERKÆLDERENS 3-RETTERS MENU (17.00 - 21.00)

##### SIGNATUR RØGET LAKS

Signatur Laks fra Hotel Dagmar - Interval koldrøget laks, let marineret med whisky og honning. Serveret med friskost, urteolie og urter.

##### KALVECULOTTE

Når du skal have noget godt, men også noget du kender. Rosa stegt kalveculotte serveret med årstidens grønt, dagens kartoffel og en lækker timian sauce.

##### CITRONFROMAGE

Frisk & livlig dessert, den perfekte balance mellem det søde og det syrlige. Serveret med flødeskum og chokolade.

395 DKK ,-



## DRIKKEVARER



# HOTEL DAGMAR

## DRIKKEVARER RESTAURANT DAGMAR

### SODAVAND & SAFT

#### SODAVAND 0,3 / 0,5

*Pepsi - Max - Faxe Kondi - Mirinda Lemon*

DKK 45,- / 55,-

#### FREM FRA RIBE

*Dansk vand med og uden citrus*

DKK 30,-

#### FREM FRA RIBE SODAVAND 0,25

*Appelsin - Abrikos - Hindbær - Grøn Sport - Blå Sport*

DKK 30,-

#### ØKOLOGISK SAFT BRD. ADELHART

*Æble - Rabarber - Hyldeblomst - Solbær*

DKK 40,-

#### AQUA D'OR FERSKEN ISTE 0,5

*Fersken iste*

DKK 45,-

#### FILTRERET VAND BY ROYAL 0,7

*Filtreret vand på flaske - med og uden brus*

DKK 35,-

### FADØL & SPECIALØL

#### ODENSE PILSNER & CLASSIC 0,3 / 0,5

*Pilsner og Classic fra Odense*

DKK 45,- / 60,-

#### SCHIØTZ MØRK MUMME 0,3 / 0,5

*Kraftig mørk og maltet øl fra den sene middelalder*

DKK 55,- / 70,-

#### SCHIØTZ GYLDEN IPA 0,3 / 0,5

*Kraftig og frugtig humle, med strejf af malt og karamel*

DKK 55,- / 70,-

#### SÆSON FADØL 0,3 / 0,5

*Spørg tjeneren*

DKK 55,- / 70,-

### SPECIALØL FLASKE & CIDER

#### ANARKIST BROWN ALE 0,5L

*Fyldig med en god humlebitterhed*

DKK 70,-

#### NØRREBRO BRYGHUS CIDER 0,33L

*Æble Cider lavet af 100% økologiske danske æbler*

DKK 60,-

#### ANARKIST HAZY IPA 0,5% 0,50L

*Let øl med citrus, brygget på hvede og havre*

DKK 70,-

#### ANARKIST BLOODY WEIZEN 0,50L

*Weiss beer med strejf af blodappelsin*

DKK 70,-

#### ROYAL 0.0 ALKOHOLFRI FLASKEØL 0,3

*Royal alkoholfri øl 0.0 %*

DKK 40,-

### RIBE BRYGHUS

#### VIKINGEBRYG 0,5L

*En god kraftig rød bock med cascadehumle*

DKK 70,-

#### BLACK ALE 0,5L

*En mørk ale inspireret af irsk stout med kraftig smag og blødt skum*

DKK 70,-

#### MARSK HVEDE 0,5L

*Lys og let hvedeøl med strejf af frisk citron. Brygget på cascadehumle*

DKK 70,-

#### VADEHAVSBRYG 0,5L

*En frisk pilsner krydret med blomster og bær fra vadehavs området*

DKK 70,-

#### SÆSON ØL 0,5L

*Spørg tjeneren om udvalget*

DKK 70,-

# HOTEL DAGMAR

## DRIKKEVARER RESTAURANT DAGMAR

### VARME DRIKKE

ILLY CAFFÉ LATTE ENKELT / DOBBELT	DKK 45,- / 50,-
ILLY CAPPUCCINO ENKELT / DOBBELT	DKK 45,- / 50,-
ILLY CORTADO	DKK 45,-
ILLY ESPRESSO ENKELT / DOBBELT	DKK 35,- / 40,-
ILLY AMERICANO	DKK 40,-
<b>KOP KAFFE FRA FILTER / GENOPFYLDNING (KUN PÅ TORVET)</b>	DKK 35,- / 15,-
<b>A.C. PERCHS THE</b> <i>Earl Grey - Breakfast - Mandarin - White Temple - Darjeeling - Green Rhubarb - Sweet Apple and Lemon</i>	DKK 45,-
<b>VARM KAKAO MED FLØDESKUM</b>	DKK 45,-
<b>M. COGNAC 4CL</b>	DKK 85,-
<b>IRISH COFFEE MED 4CL WHISKY</b>	DKK 85,-
<b>BAILEY TIL KAFFEN</b>	DKK 39,-

### DRINKS

<b>APEROL SPRITZ</b>	DKK 85,-
<b>GIN HASS</b>	DKK 85,-
<b>ROM / VODKA / JACK D / MORGAN 3CL - MED SODAVAND</b>	DKK 85,-
<b>PLYMOUTH SLOE GIN MED LEMON SODA</b>	DKK 95,-
<b>COCKTAILS PÅ FAD</b>	DKK 125,-
<i>Vælg mellem: Espresso Martini - Pink Lady - Strawberry Daiquiri - Passion Fruit</i>	

### TROLDEN GIN & FEVERTREE TONIC

<b>COPPERPOT DNA</b> <i>Vi anbefaler Fever-Tree Indian tonic vand</i>	DKK 95,-
<b>ORGANIC / SUSTAIN</b> <i>Vi anbefaler Fever-Tree Mediterranean tonic vand</i>	DKK 95,-
<b>HAVTORN</b> <i>Vi anbefaler Fever-Tree Indian tonic vand</i>	DKK 95,-
<b>COCKY BARRISTA</b> <i>Vi anbefaler den uden tonic med is, ønskes tonic så passer Fever-Tree Indian tonic vand</i>	DKK 95,-
<b>NAVY</b> <i>Vi anbefaler Fever-Tree Indian tonic vand</i>	DKK 95,-
<b>GROOVY CURRANT</b> <i>Vi anbefaler Fever-Tree Aromatic tonic vand</i>	DKK 95,-
<b>FEVER-TREE TONIC VARIANTER</b> <i>Indian, Mediterranean, Elderflower og Aromatic</i>	DKK 45,-





# VIN







# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### STATEMENT

PÅ HOTEL DAGMAR HAR VI IKKE HUSETS VIN. TIL GENGÆLD HAR VI ET LÆKKERT UDVALG AF VINE PÅ GLAS. VIN ER SMAG OG OPLEVELSER. DET GÅR VI MEGET OP I.

WE DON'T HAVE A "HOUSE WINE" AT HOTEL DAGMAR. BUT WE DO HAVE AN AMAZING SELECTION AF WINES BY THE GLASS. WINE IS ABOUT TASTE AND GREAT EXPERIENCES, SOMETHING WE VALUE HIGHLY.

### WINE BY THE GLASS - HVIDVIN / WHITE

#### LA COUR DES DAMES

*Vin de France - Languedoc-Roussillon - Frankrig*

DKK 75,-

#### SIEUR D'ARQUES

*Chardonnay – Languedoc - Frankrig*

DKK 78,-

#### SOHO

*Sauvignon Blanc - Marlborough - New Zealand*

DKK 85,-

#### THANISCH

*Riesling 1648 - Trocken - Mosel - Tyskland*

DKK 92,-

#### THANISCH

*Riesling Kabinet Feinherb - Mosel - Tyskland*

DKK 95,-

#### CHANSON

*Macon-Village - Chardonnay - Bourgogne - Frankrig*

DKK 115,-

### WINE BY THE GLASS - RØDVIN / RED

#### LA COUR DES DAMES

*Vin De France - Languedoc-Roussillon - Frankrig*

DKK 75,-

#### UMA COLLECTION

*Malbec - Telteca - Mendoza - Argentina*

DKK 75,-

#### MAGONDEAU

*Merlot – Fronsac - Bordeaux - Frankrig*

DKK 85,-

#### JOURNEY'S END

*Cabernet Franc - Stellenbosch - Syd Afrika*

DKK 89,-

#### IL NESPOLI

*Sangiovese - Emilia Romagna - Italien*

DKK 95,-

#### VAQUOS

*Tempranillo - Ribera Del Duero - Spanien*

DKK 95,-

#### ALEXANDER VALLEY

*Pinot Noir - Russian River Valley - Californien*

DKK 115,-



# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### WINE BY THE GLASS - ROSE

#### CORETO

*Pinot Noir/Castelao Shiraz - Lisboa - Portugal*

DKK 78,-

#### CHATEAU ROUBINE PREMIUM

*Syrah/Grenache/Mouvedre/Carignan/Cinsault - Cotes de Provence - Frankrig*

DKK 85,-

### WINE BY THE GLASS - MOUSSERENDE / SPARKLING

#### SOVRANO

*Spumante Brut - Montelliana - Veneto - Italien*

DKK 75,-

#### CAVA

*Bodega Pinord - Dibon - Cava de Reserva - Demi Sec - Penedes - Spanien*

DKK 75,-

#### THANISCH ROSE SECCO

*Mosel - Tyskland*

DKK 75,-

### WINE BY THE GLASS - DESSERTVIN

#### CHÂTEAU JEAN FONTHENILLE LOUPIAC

*Semillon - Bordeaux - Frankrig*

DKK 89,-

#### BRADAMANTE

*Albana/Chardonnay/Sau. B. - Poderia Dal Nespoli - Emilia Romagna - Italien*

DKK 95,-

#### BANYULS MADELOC

*Grenache - Catalonien - Frankrig*

DKK 105,-

### WINE BY THE GLASS - PORTVIN

#### QUINTA DE LA ROSA TAWNY

*Touriga nacional, Touriga franca, tinta barroca – Dourodalen – Portugal*

DKK 85,-

#### QUINTA DE LA ROSA Late Bottle Vintage

*Touriga nacional, Touriga franca, Sousao, Tinta Roriz – Dourodalen – Portugal*

DKK 95,-

*Lagret imellem 4 og 6 år på store fade*

#### QUINTA DE LA ROSA 20 års

*Touriga nacional, Tinta Roriz – Dourodalen - Portugal*

DKK 95,-

*Lagret i 20 år i gennemsnit på egefade*



# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### HVIDVIN - FRANKRIG

#### **LA COUR DES DAMES**

*Vin de France - Languedoc/Roussillon*

DKK 325,-

#### **VILLA MANSAY**

*Chardonnay/Colombard - Languedoc/Roussillon*

DKK 375,-

#### **CHANSON VIRE-CLESSÉ**

*Domaine Chanson - Chardonnay - Viré-Clessé*

DKK 475,-

#### **CHANSON CHABLIS**

*Domaine Chanson - Chardonnay - Chablis*

DKK 525,-

#### **CHANSON CHABLIS LES GRAND PREUSES**

*Domaine Chanson - Chardonnay - Grand Cru*

DKK 955,-

#### **CHANSON MONTAGNY**

*Domaine Chanson - Premier Cru - Montagny*

DKK 595,-

#### **CHANSON CLOS DES MOUCHES**

*Domaine Chanson - Premier Cru - Chardonnay*

DKK 1495,-

#### **D'ARDHUY CORTON CHARLEMANGE**

*Domaine D'Ardhuy - Chardonnay - Corton Charlemange*

DKK 995,-

#### **FONTAINE-AUDON SANCERRE**

*Château Fontaine-Audon - Sauvignon Blanc - Loire*

DKK 495,-

#### **SIEUR D'ARQUES**

*Chardonnay – Languedoc - Frankrig*

DKK 375,-

### HVIDVIN - TYSKLAND

#### **THANISCH RIESLING KABINET FEINHERB**

*Riesling Kabinet Feinherb - Mosel*

DKK 425,-

#### **THANISCH RIESLING 1648**

*Riesling Trocken - Mosel*

DKK 395,-

### HVIDVIN - ØSTRIG

#### **HERMAN MOSER "PER DUE"**

*Grüner Veltliner – Kremstal*

DKK 455,-



# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### HVIDVIN - ITALIEN

#### **NESPOLINO**

*Tribbiano/Chardonnay - Emilia Romagna*

DKK 355,-

#### **DA MAGGIO**

*IGT - Chardonnay - Poderia Dal Nespole - Emilia Romagna*

DKK 395,-

#### **KELLERIE KURTATSCH**

*Pinot Grigio - Alto Adige*

DKK 425,-

#### **DAMILANO CHARDONNAY**

*Damilano - Chardonnay - Langhe - Piemonte*

DKK 595,-

### HVIDVIN - CALIFORNIEN

#### **ALEXANDER VALLEY**

*Chardonnay - Sonoma - Russian River*

DKK 495,-

### HVIDVIN - SYD AFRIKA

#### **JOURNEY'S END**

*Chardonnay - Journey's End - Stellenbosch*

DKK 455,-

### HVIDVIN - NEW ZEALAND

#### **SOHO**

*Sauvignon Blanc - Marlborough*

DKK 425,-

### ROSE - FRANKRIG

#### **ROUBINE**

*Château Roubine - Cru Classé Premium - Côtes De Provence*

DKK 475,-

### ROSE - PORTUGAL

#### **CORETO**

*DFJ Vinhos - Pinot Noir/Castelão/Shiraz - Lisboa*

DKK 395,-

### MOUSSERENDE

#### **SOVRANO**

*Spumante Brut - Montelliana - Veneto - Italien*

DKK 375,-

#### **CAVA**

*Bodegas Pinord - Dibon - Cava de Reserva - Demi Sec - Penedes - Spanien*

DKK 375,-

#### **MALVASIA**

*Castelnuovo del Bosco - Malvasia - Piemonte - Italien*

DKK 375,-

#### **THANISCH ROSE SECCO**

*Mosel - Tyskland*

DKK 375,-

#### **METODO CLASSICO BRUT**

*Damiliano - Chardonnay, Pinot noir - Piemonte - Italien*

DKK 595,-

#### **MICHEL GONET CHAMPAGNE**

*Chardonnay - Champagne - Frankrig*

DKK 695,-



# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### RØDVIN - FRANKRIG

#### **LA COUR DES DAMES**

*Vin De France - Languedoc/Roussillon*

DKK 325,-

#### **MAISON TARDIEU-LAURENT**

*Famille Tardieu - Granache - Côtes du Rhône*

DKK 375,-

#### **CHANSON CÔTE DE NUIT VILLAGE**

*Domaine Chanson - Pinot Noir - Côte De Nuits*

DKK 495,-

#### **CHANSON SANTENAY-BEAUREGARD**

*Domaine Chanson - Pinot Noir - Santenay*

DKK 795,-

#### **MORGON**

*Domaine Bulliat - Gamay - Beaujolais*

DKK 475,-

#### **CHANSON PERNAND-VERGELESSES**

*Domaine Chanson - Premier Cru - Monopol - Beaune*

DKK 855,-

#### **CHANSON CLOS DES MOUCHES**

*Domaine Chanson - 1. Cru - Pinot Noir - Beaune*

DKK 1495,-

#### **CHANSON CLOS DES FÉVES**

*Domaine Chanson - Premier Cru - Monopol - Beaune*

DKK 1295,-

#### **CHANSON GEVREY-CHAMBERTIN**

*Domaine Chanson - Premier Cru - La Perrière - Côte De Nuits*

DKK 1595,-

#### **CHANSON CHARMES-CHAMBERTIN**

*Domaine Chanson - Grand Cru - Côte De Nuits*

DKK 2495,-

#### **CHANSON CHAMBOLLE-MUSIGNY**

*Domaine Chanson - Premier Cru - Les Combottes - Côte De Nuits*

DKK 1995,-

#### **CHÂTEAUNEUF DU PAPE**

*Bosquet Des Papes - Grenache/Syrah/Mouvedre - Rhône*

DKK 699,-

#### **LION & DRAGON**

*Château Roubine - Syrah/Cabernet Sauv. - Cru Classe - Côtes De Provence*

DKK 525,-

#### **MAGONDEAU**

*Château Magondeau - Merlot - Fronsac - Bordeaux*

DKK 395,-

#### **BEAUSEJOUR**

*Château Beausejour - Pomerol - Bordeaux*

DKK 595,-

#### **CANTEMERLE**

*Château Cantemerle - Cabernet Sauv. - Grand Cru Classé - Haut-médoc*

DKK 655,-



# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### RØDVIN - ITALIEN

#### MA ROAT RIPASSO

Tezza - Corvina/Rondinella - Ripasso Superiore - Valpolicella

DKK 455,-

#### AMARONE

Tezza - Corvina/Rondinella - D.O.C.G. - Valpolicella

DKK 549,-

#### PRUGNETO

Poderia Dal Nespoli - Superiore Sangiovese - Emilia Romagna

DKK 395,-

#### NESPOLINO

Poderia Dal Nespoli - Sangiovese/Merlot - Emilia Romagna

DKK 355,-

#### iL NESPOLI

Poderia Dal Nespoli - Superiore Riserva Sangiovese - Emilia Romagna

DKK 425,-

#### BORGO DEI GUIDI

Poderia Dal Nespoli - Sangiovese/Cabernet Sau. - Emilia-Romagna

DKK 495,-

#### LANGHE NEBBIOLO

Damilano - Nebbiolo - Langhe

DKK 445,-

#### BAROLO

Damilano - Liste - Nebbiolo - Piemonte

DKK 995,-

### RØDVIN - SPANIEN

#### VAQUOS

Bodegas Pinord - Tempranillo - Ribera Del Duero

DKK 425,-

#### CLOS DEL MAS

Bodegas Pinord - Cabernet Sau./Carinena/Garnacha - Priorat

DKK 575,-

### RØDVIN - SYD AFRIKA

#### JOURNEY'S END MERLOT

Merlot - Stellenbosch

DKK 425,-

#### JOURNEY'S END SHIRAZ

Shiraz - Stellenbosch

DKK 425,-

### RØDVIN - CALIFORNIEN

#### MAXVILLE

Maxville Winery - Cabernet Sauvignon - Napa Valley

DKK 1195,-

#### ALEXANDER VALLEY

Alexander Valley Vineyards - Pinot Noir - Sonoma

DKK 495,-

### RØDVIN - ARGENTINA / CHILE

#### UMA COLECCIÓN

Telteca - Malbec - Mendoza - Argentina

DKK 345,-



TAK FOR BESØGET

