

Velkommen til Champagnekældereren!

På de følgende sider kan du finde vores glaskort, flaskekort samt vores spisekort, hvis den lille eller større sult melder sig.

Der vil også være lidt reklame for vores champagneklub.
Men lad os starte med et glas.

Vores glaskort indeholder 20 forskellige champagner på glas, så start fra toppen, og så ses vi i bunden.

Vores flaskekort består af alle mulige champagner, som vi ikke nødvendigvis importerer selv. Her er tale om alt fra industrihuse til små kultproducenter.

Vi håber, du får en fantastisk dag/aften her hos os – og husk de store slurke.

De bedste hilsner fra

Os bag baren

Glaskortet

Fås også på flaske

Overskrifterne viser, hvor huset bor. Flere af husene har dog marker i flere områder i Champagne.

Spørg endelig - vi vil gerne sludre :-)

Dagens hapsere

Michel Furdyna, Prestige, 2011

60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay

140,- / 698,-

Klubchampagnen

Remy Payer, Millesime, 2006

50% Chardonnay, 41% Pinot Noir, 9% Meunier

130,- / 648,-

Medlemspris: 110,- / 548,-

Bartenders choice

Skal vi vælge for dig?

90,- eller 130,-

Côte des Blancs

Crepaux-Courtois, Blanc de Blancs

100 % Chardonnay

100,- / 498,-

Domaine Vincey, Oger, 2018

100 % Chardonnay

200,- / 998,-

Lancelot Fils, Le Gros Monts, 2016

100 % Chardonnay

130,- / 648,-

Christian Bourmault, Grand Eloge

100 % Chardonnay

100,- / 498,-

Michel Rocourt, Premier Cru

100 % Chardonnay

65,- / 398,-

Côte des Bar

Guy de Forez, Millésime, 2015

100 % Pinot Noir

130,- / 648,-

Vincent Couche, Elégance

84 % Pinot Noir, 16 % Chardonnay

150,- / 748,-

Quentin Beaufort, Nr. 11, Millésime, 2017
100 % Pinot Noir
300,- / 1498,-

Vallée de la Marne

Francis Orban, Millésime, 2016
80 % Chardonnay, 20 % Meunier
190,- / 948,-

Famille Delouvin, Meunier Perpétuel
100 % Meunier
140,- / 698,-

Benoit Dinvaut, Millésime, 2014
70 % Meunier, 30 % Chardonnay
150,- / 748,-

Didier Ducos, Millésime, 2012
55 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir, 15 % Meunier
95,- / 498,-

Montagne de Reims

Gaspard Brochet, Lion "Pinot Noir", Tome IV
100 % Pinot Noir
230,- / 1148,-

Pehu Simonet, Fins Lieux N°7, Les Chouettes, 2013
100 % Chardonnay
240,- / 1198,-

Sadi Malot, Bulles de Rosé
83 % Chardonnay, 17 % Pinot Noir
120,- / 598,-

Bruno Paillard, Dosage Zéro
50 % Meunier, 25 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir
190,- / 948,-

Massif de Saint-Thierry

Jonot Frères, Recontre
40% Pinot Noir 38% Chardonnay 22% Meunier
140,- / 698,-

Côteaux Champenois / Vin uden bobler fra Champagne

Laculle Frères, Bourdon, 2019 (hvidvin)
100 % Pinot Noir
160,- / 798,-

@champagnekaelderer #champagnekaelderer

Spisekortet

Snacks

Salte chips

25,-

Peanuts

45,-

Salte mandler

60,-

Økologiske oliven (grønne eller Kalamata)

65,-

Priser er inkl. friskbagt surdejsbrød

Dåsefisk fra Grøndals fanges bæredygtigt med stangfiskeri og svømmer rundt (altså i dåserne) i lokalt produceret olivenolie.

Oliven fyldt med ansjos

Grønne, udstenede manzanillaoliven fyldt med lækker ansjospuré.

118,-

Sardiner i olivenolie

Klassiske portugisiske sardiner, fremstillet af friske fisk, der dampes og lægges i god olivenolie.

118,-

Makreller i olivenolie

Tilberedt som klassiske sardiner. Det giver smag og skøn tekstur.

118,-

Blæksprutter i krydret blæk

Smager af blæksprutte, som blæksprutte skal smage!

138,-

Anderillette

Dejlig, mør rillette af and.

148,-

Anderillette m. foie gras

Som franskmændene gør det.

168,-

A La Postej fra Biogan

Økologisk, vegansk postej med hvide bønner, solsikkekerner, svampe og løg.

118,-

Økologisk smørepålæg med basilikum

Vegansk, glutenfri og cremet.

138,-

JOKO laver velsmagende terrine i Pyrenæerne i Frankrig på råvildt, vildsvin og sortfodssvin.
Det er ildsjælene Thomas, Thibault og Andréa, der står bag.
Kødet får de fra lokale jægere, der holder bestanden i området nede.

JOKO Cerf Morilles (180 g)

Hjorteterrine med morkler
148,-

JOKO Cerf Morilles (90 g)

Hjorteterrine med morkler
118,-

JOKO Porc Noir de Bigorre (180 g)

Sortfodssvineterrine med skalotteløg
148,-

JOKO Porc Noir de Bigorre (90 g)

Sortfodssvineterrine med skalotteløg
118,-

JOKO Sanglier Cepes (180 g)

Vildsvineterrine med Karl Johan svampe
148,-

JOKO Sanglier Cepes (90 g)

Vildsvineterrine med Karl Johan svampe
118,-