

MENUKORT - VÆLG MELLEML 6 MENUER

WALLMANS JULEMENU

Suppe

Wallmans signatursuppe, serveret med brød og brunet smør

Tapas

Italiensk inspireret tapas

Hovedret

Confiteret andelår med rødkål og letsyltede agurker, serveret med ristede kartofler og bordelaisesauce med smag af appelsin

Dessert

Cremeret Key lime pie med drysaf digestivekiks
Hvid chokoladecake

VEGANSK MENU

Suppe

Wallmans signatursuppe (*lavet med kokosmælk*), serveret med brød

Tapas

Dampede Bao med knoldselleri og asiatisk krydret mayonnaise

Hovedret

Ramensuppe med nudler, marinerede svampe og blomkålstempura

Dessert

Blåbærkage

VEGETARISK MENU

Suppe

Wallmans signatursuppe, serveret med brød og brunet smør

Tapas

Dampede Bao med knoldselleri og asiatisk krydret mayonnaise

Hovedret

Ramensuppe med nudler, marinerede svampe, blomkåls-tempura og æg

Dessert

Cremeret Key lime pie med drysaf digestivekiks
Hvid chokoladecake

TORSKERYG MENU (- 175 DKK pr. person)

Suppe

Wallmans signatursuppe, serveret med brød og brunet smør

Hummer

1/2 gratineret hummer i mornaysauce, smagt til med hvidvin

Hovedret

Smørstegt torskeryg med friterede æg, serveret med pressede kartofler og hollandaisesauce på brunet smør

Dessert

Cremeret Key lime pie med drysaf digestivekiks
Hvid chokoladecake

OKSEMØRBRAD MENU (- 75 DKK pr. person)

Suppe

Wallmans signatursuppe, serveret med brød og brunet smør

Tapas

Italiensk inspireret tapas

Hovedret

Oksemørbrad i skiver med trøffelemulsion, serveret med ristede kartofler og rødvinssauce

Dessert

Cremeret Key lime pie med drysaf digestivekiks
Hvid chokoladecake

SKALDYRSFAD MENU (- 549 DKK pr. person)

Suppe

Wallmans signatursuppe, serveret med brød og brunet smør

Tapas

Italiensk inspireret tapas

Hovedret

Dagens fangst med bl.a. hummer, jomfruhummer, rejer og østers, serveret med brød, brunet smør, aioli og Rhode Island-dip

Dessert

Cremeret Key lime pie med drysaf digestivekiks
Hvid chokoladecake

FORKLARINGER

Bao:

Asiatisk dampet bolle med fyld.

Tempura:

Japansk tilberedningsmetode, hvor man dybsteger grøntsager eller fisk dyppet i dej.

Ramensuppe:

Ramen er en japansk nuddelsuppe: en skål fyldes med nudler og forskellige grøntsager, hvorefter der hældes bouillon udover.

SIDEORDERS*

Suppler din menu med en eller flere af nedenstående retter:

Østers og Champagne..... 189,-

2 østers og 1 glas Champagne

Chokoladepraliner* 69,-

Ostetallerken 135,-

Tre slags ost med kvædemarmelade og blandede kiks

*Indeholder mælk og spor af nødder

OPGRADER DIN MENU*

Udskift din suppe eller tapas med en af nedenstående retter:

Alle priser er pr. person.

UDSKIFT DIN SUPPE MED:

Moules Marinière 129,-

Hvidløgsdampede blåmuslinger med brød og aioli

UDSKIFT DIN TAPAS MED:

1/2 hummer, min. 2 pers. 199,-

1/2 gratineret hummer i mornaysauce, smagt til med hvidvin

UDSKIFT DIN DESSERT MED:

Isdessert 89,-

Hjemmelavet vaniljeis med ristet hvid chokolade, frugt og bær

DRIKKEKORT

MOUSSERENDE VIN

Moscato d'Asti Fiocco di Vite - Italien	65 DKK / 389 DKK
Nanci Carol Cava Brut - Spanien	59 DKK / 349 DKK

CHAMPAGNE

Lancelot Royer Champagne	130 DKK / 799 DKK
Moët & Chandon Champagne	1299 DKK
Moët & Chandon Champagne Magnum 1,5l	2499 DKK
Dom Pérignon Champagne	3200 DKK

HVIDVIN

Husets vin:	
Rooiberg Sauvignon Blanc	69 DKK / 339 DKK
<i>Levende & frisk</i>	
Tomaresca, Chardonnay - Italien	529 DKK
<i>Klassisk & høj kvalitet</i>	
Errazuriz Estate, Chardonnay - Chile	389 DKK
<i>Fyldig, kraftig & intens</i>	
JB Riesling - Tyskland	449 DKK
<i>Klassisk med en del sødme</i>	
Villa di Mare, Pinot Grigio Organic - Italien	309 DKK
<i>Blød & frugtig</i>	
Meyer Fonné, Pinot Blanc - Frankrig	489 DKK
<i>Elegant & frisk</i>	
Epicerie, Sauvignon Blanc, Viognier - Frankrig	409 DKK
<i>Meget frugtig med en anelse sødme</i>	
Joseph Drouhin, Chablis Premier Cru - Frankrig	849 DKK
<i>Tør & klassisk</i>	
2018 Chassagne-Montrachet Blanc, Maison Joseph Drouhin Frankrig	1400 DKK
2007 Riesling Clos Saint Hune Maison Trimbach Alsace - Frankrig	2200 DKK

ROSÉVIN

Decoré rose, Cabernet Sauvignon - Frankrig	69 DKK / 339 DKK
<i>Blomstret & frisk</i>	
50 Degrees rose, Pinot Noir - Tyskland	449 DKK
<i>Intens & behagelig frugt</i>	
New Age Rosé, Malbec, Merlot - Argentina	369 DKK
<i>Let & sødmefuld med blomster og lyse bær</i>	

RØDVIN

Husets vin:	
Errazuriz Estate, Cabernet Sauvignon - Chile	69 DKK / 339 DKK
<i>Fyldig med solbærfrugt</i>	
Ripasso Zironda - Italien	509 DKK
<i>Klassisk & frugtåret</i>	
Scotto, Old vine Zinfandel - USA	459 DKK
<i>Fyldig med kraftig frugt</i>	
Chorey-les-Beaune, Pinot Noir, Bourgogne - Frankrig	619 DKK
<i>Elegant & let</i>	
11th Hour Zinfandel - USA	389 DKK
<i>Gavmild og intens af mørke bær</i>	

Rizzardi 3 Cru Amarone - Italien	799 DKK
<i>Meget frugtig & kraftfuld</i>	
Chateau Pierrail, Merlot, Cabernet - Bordeaux Frankrig	489 DKK
<i>Intens & kraftig frugt</i>	
Epicerie a la Francaise, Syrah - Frankrig	309 DKK
<i>Krydret & urtet</i>	
Saint Esprite Côtes du Rhône - Frankrig	439 DKK
<i>Saftig & spændstig frugt</i>	
Marchesi Di Barolo - Italien	849 DKK
<i>Intens & fyldig</i>	
2018 Chateauf-neuf-du-Pape Les Safres Rouge, Le Clos du Caillou - Frankrig	1400 DKK
2014 Château Cos d'Estournel 2. Cru Classé Bordeaux - Frankrig	3100 DKK

DESSERTVIN

Moscato d' Asti Fiocco di Vite - Italien	39 DKK / 389 DKK
Graham's The Tawny, Port - Portugal	65 DKK / 469 DKK

ØL

Royal Pilsner	36 DKK / 64 DKK / 215 DKK
25 cl. / 50 cl. / Kande 1,8 l	
Juleøl	38 DKK / 67 DKK / 225 DKK
25 cl. / 50 cl. / Kande 1,8 l	
Heineken, 33 cl. flaske	49 DKK
Sol, 33 cl. flaske	59 DKK
Edelweiss Wheat, 33 cl. flaske	59 DKK
Specialøl - Micro bryg, 50 cl. flaske	85 DKK

Beer Bucket

8 flasker Heineken	539 DKK
4 flasker øl af eget valg (ikke Micro bryg)	

MOKAI

Hyldeblomst, Abrikos	59 DKK
----------------------	--------

SHAKER

Original, Ananas	59 DKK
------------------	--------

HUSETS DRINK

Gin & Tonic, Rom & Cola	69 DKK 2 cl. / 99 DKK 4 cl. / 119 DKK 6 cl.
-------------------------	---

LONG DRINKS/COCKTAILS

Mojito, Gin Hass, osv.	109 DKK 4 cl. / 129 DKK 6 cl.
------------------------	-------------------------------

KAFFEDRINKS

Irsk kaffe, kaffe m. Baileys, osv.	109 DKK 4 cl. / 129 DKK 6 cl.
------------------------------------	-------------------------------

AVEC

Likører, Whiskey, Cognac, Calvados	fra 19 DKK / cl.
------------------------------------	------------------

ALKOHOLFRIT

Vin

Jacob's Creek UnVined, Riesling	289 DKK
Jacob's Creek UnVined, Shiraz	289 DKK

Øl

Heineken 0,0 - 0,33 cl. flaske	49 DKK
--------------------------------	--------

Sodavand

25 cl. / 50 cl. / Kande 1,8 l	29 DKK / 49 DKK / 159 DKK
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi 0	
Mirinda Orange, Mirinda Lemon	

Energidrik

Faxe Booster Black	44 DKK
--------------------	--------

Kaffe / te

	29 DKK
--	--------

Vand

Waseen Water, med eller uden brus - 75 cl.	39 DKK
--	--------

AD LIBITUM PAKKER

Kun ved forudbestilling

Hvid- og rødvin, fadøl, sodavand og kaffe ad libitum fra showstart frem til 21.30.

Skal bestilles til hele selskabet - min. 8 personer

Splv ad libitum

Villa de Mare, Pinot Grigio Organic - Italien	449 DKK
Epicerie a la Francaise, Syrah - Frankrig	

Splv ad libitum + 1 glas dessertvin

Moscato d' Asti Fiocco di Vite - Italien	479 DKK
--	---------

Guld ad libitum

	509 DKK
--	---------

Rooiberg, Sauvignon Blanc - Sydafrika
Errazuriz Estate, Cabernet Sauvignon - Chile

Guld ad libitum + 1 glas dessertvin

Moscato d' Asti Fiocco di Vite - Italien	539 DKK
--	---------

Platin ad libitum

Errazuriz Estate, Chardonnay - Chile	549 DKK
11th Hour Zinfandel - USA	

Platin ad libitum + 1 glas dessertvin

Moscato d' Asti Fiocco di Vite - Italien	579 DKK
--	---------

VINPAKKER FOR 2 PERSONER

Kun ved forudbestilling

Basis pakke

2 glas Cava	579 DKK
1 flaske Rooiberg eller 1 flaske Errazuriz Cabernet Sauvignon	
1 flaske vand	
2 glas dessertvin eller avec 3 cl.	
Kaffe/te	

De luxe pakke

2 glas Kir	649 DKK
1 flaske Errazuriz Chardonnay eller 1 flaske 11th Hour Zinfandel	
1 flaske vand	
2 glas dessertvin eller avec 3 cl.	
Kaffe/te	

Royal pakke

2 glas Champagne	749 DKK
1 flaske Epicerie Sauvignon Blanc eller 1 flaske Côtes du Rhône	
1 flaske vand	
2 glas dessertvin eller avec 3 cl.	
Kaffe/te	

FORDELSPAKKER

Kun ved forudbestilling

Kaffe & Avec

Forudbestil kaffe og valgfri husets Avec (3cl)	75 DKK
- spar mere end 12%	

Cava & Kaffe

Forudbestil cava som velkomstdrink samt kaffe til dessert	77 DKK
- spar mere end 10%	