

MENUKORT - VÆLG MELLEML 6 MENUER

WALLMANS MENU

Suppe

Wallmans signatursuppe, serveret med brød og brunet smør

Tapas

Italiensk inspireret tapas

Hovedret

Langtidsstegt spoleben med puylinser, røget bacon og løg, serveret med ristede kartofler og estragonmayonnaise

Dessert

Cremet Key lime pie med drys af 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
Chokolademousse med bær

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

Cremet Key lime pie med drys af 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

Cremet Key lime pie med drys af digestivekiks
Hvid chokoladecake

OKSEFILET MENU (- 75 DKK pr. person)

Suppe

Wallmans signatursuppe, serveret med brød og brunet smør

Tapas

Italiensk inspireret tapas

Hovedret

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

Dessert

Cremet Key lime pie med drys af 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

Cremet Key lime pie med drys af 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,-

Ostetallerken135,-

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

Bøf Tartar 99,-

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 - Sydafrika	69 DKK / 339 DKK
<i>Levende & frisk</i>	

Tormaresca, 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>Riesling 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	1400 DKK
Joseph Drouhin Frankrig	

2007 Riesling Clos Saint Hune Maison Trimbach	2200 DKK
Alsace - Frankrig	

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 Zirona - 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 & med 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 Chateauneuf-du-Pape Les Safres Rouge,	1400 DKK
Le Clos du Caillou - Frankrig	

2014 Château Cos d'Estournel 2. Cru Classé	3100 DKK
Bordeaux - Frankrig	

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	38 DKK / 68 DKK / 229 DKK
25 cl. / 50 cl. / Kande 1,8 l	

Royal Classic	38 DKK / 68 DKK / 229 DKK
25 cl. / 50 cl. / Kande 1,8 l	

Heineken, 33 cl. flaske	50 DKK
-------------------------	--------

Sol, 33 cl. flaske	60 DKK
--------------------	--------

Edelweiss Wheat, 33 cl. flaske	60 DKK
--------------------------------	--------

Specialøl - Micro bryg, 50 cl. flaske	89 DKK
---------------------------------------	--------

Beer Bucket

3 flasker Heineken	279 DKK
3 flasker Edelweiss	

MOKAI

Hyldeblomst, Abrikos	60 DKK
----------------------	--------

SHAKER

Original	60 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.
------------------------------------	------------------

ALKOHOLFRI

Vin

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

Øl

Heineken 0,0 - 0,33 cl. flaske	50 DKK
--------------------------------	--------

Sodavand

25 cl. / 50 cl. / Kande 1,8 l	30 DKK / 52 DKK / 169 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. <i>Skal bestilles til hele selskabet - min. 8 personer</i>	
--	--

Splv ad libitum	419 DKK
------------------------	---------

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

Splv ad libitum + 1 glas dessertvin	449 DKK
--	---------

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

Guld ad libitum	479 DKK
------------------------	---------

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

Guld ad libitum + 1 glas dessertvin	509 DKK
--	---------

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

Platin ad libitum	519 DKK
--------------------------	---------

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

Platin ad libitum + 1 glas dessertvin	549 DKK
--	---------

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

VINPAKKER FOR 2 PERSONER

Kun ved forudbestilling

Basis pakke	579 DKK
--------------------	---------

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

De luxe pakke	649 DKK
----------------------	---------

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

Royal pakke	749 DKK
--------------------	---------

2 glas Champagne	
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	75 DKK
-------------------------	--------

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

Cava & Kaffe	77 DKK
-------------------------	--------

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