

MENUKORT - VÆLG MELLEML 5 MENUER

WALLMANS MENU

Wallmans signatursuppe

Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade, serveret med brød og brunet smør

Forret

Asiatisk marineret laks med let-syltede agurker, wasabi-mayonnaise og sesampulver

Hovedret

Lammeculotte med kartoffelpuré, smagt til med grana padano-ost, serveret med sortkål og gule beder

Dessert

Passionsfrugtmosse i en chokoladekuppel

VEGETARISK/VEGANSK MENU

Wallmans signatursuppe*

Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade, serveret med brød og brunet smør

Forret

Bagte og letsyltede beder med rød-bedemarmelade, serveret med sprøde chips lavet af vegansk yoghurt og dip af peberrodsmayonnaise

Hovedret

Skorzonerrod ristet med birkes, serveret på en trøffelsauce med lilla gulerodspuré og ovnstegte jord-skokker og kartofler

Dessert

Passionsfrugtmosse i en chokoladekuppel

**Vegansk: suppen er lavet med kokosmælk og uden chokolade, chili og brunet smør*

OKSEMØRBRAD MENU [- 85 DKK pr. person]

Wallmans signatursuppe

Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade, serveret med brød og brunet smør

Forret

Asiatisk marineret laks med let-syltede agurker, wasabi-mayonnaise og sesampulver

Hovedret

Grillet oksemørbrad i skiver med bordelaisesauce og grøn pebercreme, serveret med en kartoffel-rødbedekage

Dessert

Passionsfrugtmosse i en chokoladekuppel

TORSKERYG MENU [- 175 DKK pr. person]

Wallmans signatursuppe

Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade, serveret med brød og brunet smør

Hummer

1/2 hvidløgsgrateret hummer

Hovedret

Torske-ballotine med bagt porre og fermenteret agurk, serveret med smørsauce og sprøde kartoffelstrimler

Dessert

Passionsfrugtmosse i en chokoladekuppel

SKALDYRSFAD MENU [- 549 DKK pr. person]

Wallmans signatursuppe

Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade, serveret med brød og brunet smør

Forret

Asiatisk marineret laks med let-syltede agurker, wasabi-mayonnaise og sesampulver

Hovedret

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

Dessert

Passionsfrugtmosse i en chokoladekuppel

FORKLARINGER

Wasabi:

En puré af japansk peberrod

Grøn pebercreme:

Creme med grønne peberkorn

Torske-ballotine:

Sammenrullet torsk med fyld

Fermentering:

Gæring af grøntsager

SIDEORDERS*

Supplér din menu med en eller begge af følgende retter:

Østers og Champagne 189,-

2 østers og 1 glas Champagne

Ostetallerken 135,-

Tre slags ost med marmelade og blandede kiks

OPGRADER DIN MENU* Alle priser er pr. person.

Udskift din suppe, forret eller dessert med en af nedenstående retter:

UDSKIFT DIN SUPPE MED:

Moules Marinière 129,-

Hvidløgsdampede blåmuslinger med brød og aioli

UDSKIFT DIN FORRET MED:

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

1/2 hvidløgsgrateret hummer

Bøf Tartar 99,-

Asiatisk bøf- og nudelsalat 60,-

UDSKIFT DIN DESSERT MED:

Isdessert 89,-

Hjemmelavet vaniljeis med brunet hvid chokolade, frugt og bær

Allergier, diabetes eller andre særlige ønsker til menuen skal oplyses senest 1 uge før. **"SIDEORDERS" og "OPGRADER DIN MENU" skal bestilles senest dagen før show kl. 12.

Grupper på mere end 20 personer kun på forespørgsel. Østers, skaldyrstallerken og hummer skal bestilles senest 3 dage før.

Menu- og drikkekortet gælder fra august 2023 - juni 2024 (november - december 2023 undtaget). Der tages forbehold for trykfejl og mindre ændringer.

Wallmans

DRIKKEKORT

MOUSSERENDE VIN

Moscato d'Asti Fiocco di Vite - Italien 65 DKK / 399 DKK
Nitus Cava Brut - Spanien 59 DKK / 359 DKK

CHAMPAGNE

Michel Dervin Brut 135 DKK / 829 DKK
Moët & Chandon Champagne 1299 DKK
Moët & Chandon Champagne Magnum 1,5 l. 2499 DKK
Dom Pérignon Champagne 3200 DKK

HVIDVIN

Husets vin:
Rooiberg Sauvignon Blanc - Sydafrika 75 DKK / 349 DKK
Levende & frisk
Tormaresca, Chardonnay - Italien 529 DKK
Super klassisk & høj kvalitet
El Descanso, Chardonnay - Chile 389 DKK
Fyldig, kraftfuld & intens
La Font du Mirail, Sauvignon Blanc Organic - Frankrig 409 DKK
Meget frugtig med en anelse sødme
JB Riesling - Tyskland 449 DKK
Klassisk med en del sødme
Villa di Mare, Pinot Grigio Organic - Italien 309 DKK
Blød & frugtig
Meyer Fonné, Pinot Blanc - Frankrig 489 DKK
Elegant & frisk
Sancerre les bouffants, Sauvignon Blanc - Frankrig 819 DKK
Tør, mineralisk & ærkeklassisk
2018 Chassagne-Montrachet Blanc, 1400 DKK
Maison Joseph Drouhin - Frankrig
2007 Riesling Clos Saint Hune Maison Trimbach 2200 DKK
Alsace - Frankrig

ROSÉVIN

Décoré rosé, Cabernet Sauvignon - Frankrig 75 DKK / 349 DKK
Blomstret & frisk
50 Degrees rosé, Pinot Noir - Tyskland 449 DKK
Intens & behagelig frugt
New Age Rosé, Malbec, Merlot - Argentina 369 DKK
Let & sødmefuld med blomster og lyse bær

RØDVIN

Husets vin
Urbano, Merlot Organic - Spanien 75 DKK / 349 DKK
Enorm frugtighed med sødmefulde bærmoter
Ripasso D.O.C. Marseghina - Italien 519 DKK
Klassisk & frugtbåret
Errazuriz Estate, Cabernet Sauvignon - Chile 389 DKK
Fyldig med solbærfrugt
DAOU Family Estates, Cabernet Sauvignon - USA 719 DKK
Meget intens & fyldig
11th Hour Zinfandel - USA 419 DKK
Gavmild & intens af mørke bær
Amarone D.O.C.G Marseghina - Italien 819 DKK
Enorm power & kraftig frugt
Laforêt Joseph Drouhin, Pinot Noir - Bourgogne, Frankrig 589 DKK
Elegant og let
Villa di Mare, Negroamaro - Italien 309 DKK
Krydret & med let bærssødme
Saint Esprit Côtes du Rhône - Frankrig 469 DKK
Saftig & spændstig frugt
Marchesi Di Barolo - Italien 849 DKK
Intens & fyldig med røde bær
2018 Chateauf-neuf-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 / 399 DKK
Graham's The Tawny, Port - Portugal 65 DKK / 469 DKK

ØL

Royal Pilsner 25 cl. / 50 cl. / Kande 1,8 l. 39 DKK / 69 DKK / 229 DKK
Royal Classic 25 cl. / 50 cl. / Kande 1,8 l. 39 DKK / 69 DKK / 229 DKK
Heineken, 33 cl. flaske 50 DKK
Sol, 33 cl. flaske 60 DKK
Specialøl - Micro bryg, 50 cl. flaske 89 DKK
Specialøl - Nørrebro Bryghus, 33 cl. flaske 69 DKK

BEER BUCKET

2 flasker New York Lager 349 DKK
2 flasker Bombay IPA
2 flasker Stuyman Weissbier

MOKAI

Hyldeblomst 60 DKK

SHAKER

Original 60 DKK

MOKAI / SHAKER BUCKET

3 flasker Mokai 299 DKK
3 flasker Shaker

LONG DRINKS

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

COCKTAILS

Dark 'N' Stormy, Gin Hass, osv. fra 109 DKK

KAFFEDRINKS

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

AVEC

Likører, Whiskey, Cognac fra 19 DKK / cl.

ALKOHOLFRI

Vin

Jacob's Creek UnVined, Riesling 299 DKK
Jacob's Creek UnVined, Shiraz 299 DKK

Øl

Heineken 0,0% - 33 cl. flaske 50 DKK
Schlitz IPA 0,5%, 50 cl. flaske 89 DKK

Sodavand

25 cl. / 50 cl. / Kande 1,8 l. 32 DKK / 53 DKK / 169 DKK
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi 0,
Mirinda Lemon

Energidrik

Faxe Booster Black 49 DKK

Kaffe/The

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. 12 personer.

Sølv ad libitum 419 DKK

Villa di Mare, Pinot Grigio Organic - Italien
Villa di Mare, Negroamaro - Italien

Sølv ad libitum + 1 glas dessertvin 449 DKK

Moscato d'Asti Fiocco di Vite - Italien

Guld ad libitum 479 DKK

Rooiberg, Sauvignon Blanc - Sydafrika
Urbano, Merlot Organic - Spanien

Guld ad libitum + 1 glas dessertvin 509 DKK

Moscato d'Asti Fiocco di Vite - Italien

Platin ad libitum 519 DKK

El Descanso, Chardonnay - Chile
Errazuriz Estate, Cabernet Sauvignon - Chile

Platin ad libitum + 1 glas dessertvin 549 DKK

Moscato d'Asti Fiocco di Vite - Italien

FORDELSPAKKER

Kun ved forudbestilling

Kaffe & avec 93 DKK

Forudbestil kaffe og valgfri husets avec (4 cl.)
- spar mere end 10%

Cava & kaffe 77 DKK

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

VINPAKKER FOR 2 PERSONER

Kun ved forudbestilling

Basis pakke 659 DKK

2 glas Cava
1 flaske El Descanso **eller**
1 flaske Errazuriz Estate
1 flaske vand
2 glas dessertvin **eller** husets avec 4 cl.
Kaffe/the

Royal pakke 1269 DKK

2 glas Champagne
1 flaske Sancerre **eller**
1 flaske Amarone
1 flaske vand
2 glas dessertvin **eller** luksus avec 4 cl.
Kaffe/the

De luxe pakke 889 DKK

2 glas Champagne
1 flaske Meyer-Fonné **eller**
1 flaske Côtes du Rhône
1 flaske vand
2 glas dessertvin **eller** husets avec 4 cl.
Kaffe/the