

# MENUKORT - VÆLG MELLEM 5 MENUER

## WALLMANS JULEMENU

### 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

Confiteret andelår med rødkål og let syltet agurk, serveret med ristede kartofler og bordelaisesauce med smag af appelsin

### 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 vegansk dip af peberrodsmayonnaise

### Hovedret

Skorzonerrød ristet med birkes, serveret på en vegansk trøffelsauce med lilla gulerodspuré og ovnstegte jordskokker og kartofler

### Dessert

Passionsfrugtmosse i en chokoladekuppel

*\*Vegansk menu: suppen og desserten er lavet på veganske produkter. Brød serveres uden 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

**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 8. november - 16. december 2023. 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

2009 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 bærsødme*

Saint Esprit Côtes du Rhône - Frankrig 469 DKK  
*Saftig & spændstig frugt*

Marchesi Di Barolo - Italien 849 DKK  
*Intens & fyldig med røde bær*

2018 Chateaufeuf-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 39 DKK / 69 DKK / 229 DKK  
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

Royal Classic 39 DKK / 69 DKK / 229 DKK  
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

Heineken, 33 cl flaske 50 DKK

Sol, 33 cl flaske 60 DKK

Specialøl - Nørrebro Bryghus, 33 cl flaske 69 DKK

Specialøl - Schiøtz, Mørk Mumme, 50 cl flaske 89 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 Mokaï 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

## ALKOHOLFRIT

### Vin

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

### Øl

Heineken 0,0%, 33 cl flaske 50 DKK  
Anarkist 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, 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 449 DKK

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

### Sølv ad libitum + 1 glas dessertvin 479 DKK

Moscato d'Asti Fiocco di Vite - Italien

### Guld ad libitum 509 DKK

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

### Guld ad libitum + 1 glas dessertvin 539 DKK

Moscato d'Asti Fiocco di Vite - Italien

### Platin ad libitum 549 DKK

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

### Platin ad libitum + 1 glas dessertvin 579 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 Royal pakke 1269 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

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