

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 letsyltede 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 vegansk dip af peberrodsmayonnaise

Hovedret

Skorzonerrod 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 letsyltede 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 letsyltede 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
2009 Riesling Clos Saint Hune Maison Trimbach 2200 DKK
Alsace - Frankrig

ROSEVIN

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 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 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 - 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 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
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 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 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