

# MENUKORT – VÆLG MELLEM 5 MENUER

## WALLMANS MENU

### Wallmans signatursuppe

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

### Forret

Langtidsbagte jordskokker med smagfuld bønnecreme, tranebærpesto, røget skinke og syltede rødløg

### Hovedret

Braiserede svinekæber serveret med sennepssyltet kål, kartoffelmos og en cremet bouillon smagt til med IPA

### Dessert

Violdrøm: Tærte med viol panna cotta, toppet med hvid chokolademousse

## VEGETARISK MENU

### Wallmans signatursuppe

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

### Forret

Langtidsbagte jordskokker med smagfuld bønnecreme, tranebærpesto og knoldselleri fyldt med svampepuré tilsmagt med sort hvidløg

### Hovedret

Vreta ærter i en smagfuld fond af miso med variation af svampe og en gravad æggeblomme

### Dessert

Violdrøm: Tærte med viol panna cotta

## VEGANSK MENU

### Suppe

Broccolisuppe lavet på kokosmælk, serveret med brød

### Forret

Langtidsbagte jordskokker med smagfuld bønnecreme, tranebærpesto og knoldselleri fyldt med svampepuré tilsmagt med sort hvidløg

### Hovedret

Vreta ærter i en smagfuld fond af miso med variation af svampe

### Dessert

Violdrøm: Tærte med viol panna cotta

## OKSEMØRBRAD MENU

(+ 85 DKK pr. person)

### Wallmans signatursuppe

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

### Forret

Langtidsbagte jordskokker med smagfuld bønnecreme, tranebærpesto, røget skinke og syltede rødløg

### Hovedret

Skiver af oksemørbrad serveret på en bund af sauterede haricots verts og champignon, med en creme af ristet peberfrugt og fetaost. Hertil Pommes Anna og chimichurri

### Dessert

Violdrøm: Tærte med viol panna cotta, toppet med hvid chokolademousse

## HELLEFLYNDER MENU

(+ 155 DKK pr. person)

### Wallmans signatursuppe

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

### Forret

Langtidsbagte jordskokker med smagfuld bønnecreme, tranebærpesto, røget skinke og syltede rødløg

### Hovedret

Ovnbagt helleflynder med røget kartoffelkrokette, sprødt bacon og en hollandaisesauce med smag af hav

### Dessert

Violdrøm: Tærte med viol panna cotta, toppet med hvid chokolademousse

## FORKLARINGER

### Vreta ærter:

Særlig svensk ært med en mere intens smag af ærter end almindelige gule ærter

### Chimichurri:

En frisk, ukogt krydderurtesauce, der oprindeligt er fra Argentina og Uruguay

### Gravad æggeblomme:

Æggeblomme lagret i salt og sukker, så den bliver tørret

### Pommes Anna – Fransk kartoffelkage:

Kartofler skåret i tynde skiver, bagt i lag med smør, salt og peber

## SIDEORDERS\*

Supplér din menu med en eller begge af følgende retter:

**Østers og Champagne 189 DKK**  
2 østers og 1 glas Champagne

**Ostetallerken 135 DKK**  
Tre slags ost med marmelade og blandede kiks

Alle priser er pr. person.

## OPGRADÉR DIN MENU\*

Udskift din forret, dessert eller begge med en af følgende retter:

**Udskift din forret 99 DKK**  
Bøf Tartar

**Udskift din dessert 89 DKK**  
Hjemmelavet æblekage med kanel-is

Alle priser er pr. person.

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 skal bestilles senest 3 dage før.

Menu- og drikkekortet gælder fra august 2024 - marts 2025 (november - december 2024 undtaget). Der tages forbehold for trykfejl og mindre ændringer.

Wallmans

# DRIKKEKORT

## MOUSSERENDE VIN

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

## CHAMPAGNE

Michel Dervin, Brut	<b>135 DKK / 829 DKK</b>
Moët & Chandon Champagne	<b>1299 DKK</b>
Moët & Chandon Champagne Magnum, 1,5 l	<b>2499 DKK</b>
Dom Pérignon Champagne	<b>3300 DKK</b>

## HVIDVIN

### Husets vin:

Rooiberg Sauvignon Blanc - Sydafrika	<b>75 DKK / 349 DKK</b>
--------------------------------------	-------------------------

*Levende & frisk*

Tormaresca, Chardonnay - Italien	<b>529 DKK</b>
----------------------------------	----------------

*Super klassisk & høj kvalitet*

JB Riesling - Tyskland	<b>449 DKK</b>
------------------------	----------------

*Klassisk med en del sødme*

CA Chardonnay, Organic - Spanien	<b>389 DKK</b>
----------------------------------	----------------

*Fyldig, intens & kraftfuld*

Meyer-Fonné, Pinot Blanc - Frankrig	<b>489 DKK</b>
-------------------------------------	----------------

*Elegant & frisk*

Sancerre les bouffants, Sauvignon Blanc, Organic - Frankrig	<b>849 DKK</b>
---	----------------

*Tør, mineralsk & ærkeklassisk*

2022 Riesling Rangen, Grand Cru, Julien Schaal, Alsace	<b>1200 DKK</b>
--	-----------------

2022 Chassagne-Montrachet Blanc, Maison Joseph Drouhin	<b>1700 DKK</b>
--	-----------------

## ROSÉVIN

Décoré rosé, Cabernet Sauvignon - Frankrig	<b>75 DKK / 349 DKK</b>
--	-------------------------

*Blomstret & frisk*

Grande Courtade Rosé, Organic, Sauvignon, Merlot - Frankrig	<b>449 DKK</b>
---	----------------

*Klassisk frugtig, mellemfyldig & frisk*

New Age Rosé, Malbec, Merlot - Argentina	<b>369 DKK</b>
--	----------------

*Let & sødmefuld med blomster & lyse bær*

## RØDVIN

### Husets vin:

Urbano, Merlot, Organic - Spanien	<b>75 DKK / 349 DKK</b>
-----------------------------------	-------------------------

*Enorm frugtighed med sødmefulde bærmøter*

Ripasso Superiore D.O.C. Marseghina - Italien	<b>519 DKK</b>
---	----------------

*Klassisk & frugtåret*

CA Cabernet, Organic, IGP - Spanien	<b>389 DKK</b>
-------------------------------------	----------------

*Intens og robust med masser af røde bær*

Foxglove Zinfandel - USA	<b>549 DKK</b>
--------------------------	----------------

*Sød frugt, stor & kraftfuld bouquet af mørkerøde bær*

Amarone D.O.C.G Marseghina - Italien	<b>829 DKK</b>
--------------------------------------	----------------

*Enorm power & kraftig frugt*

Laforêt Joseph Drouhin, Pinot Noir - Bourgogne - Frankrig	<b>669 DKK</b>
---	----------------

*Elegant & let*

Côtes du Rhône Rouge, Organic, AOP - Frankrig	<b>479 DKK</b>
---	----------------

*Røde bær, underskov & let ristede noter af eg*

Barolo D.O.C.G Albe G.D. Varja - Italien	<b>929 DKK</b>
--	----------------

*Intens frugt med klassiske, let bitre noter*

2021 Les Sables Chateauf-neuf-du-Pape, Le Clos du Caillou - Frankrig	<b>1500 DKK</b>
--	-----------------

2019 Chateau Cos d'Estournel 2 cru classe - Frankrig	<b>2400 DKK</b>
--	-----------------

## DESSERTVIN

Moscato d'Asti Fiocco di Vite - Italien	<b>39 DKK / 399 DKK</b>
---	-------------------------

Graham's The Tawny, Port - Portugal	<b>65 DKK / 519 DKK</b>
-------------------------------------	-------------------------

## ØL

Carlsberg Pilsner	<b>39 DKK / 69 DKK / 229 DKK</b>
-------------------	----------------------------------

25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

Tuborg Classic	<b>39 DKK / 69 DKK / 229 DKK</b>
----------------	----------------------------------

25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

1664 Blanc	<b>49 DKK / 89 DKK / 299 DKK</b>
------------	----------------------------------

25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

Carlsberg Pilsner Profil, 33 cl flaske	<b>50 DKK</b>
--	---------------

Brooklyn The Stonewall Inn IPA, 33 cl flaske	<b>79 DKK</b>
--	---------------

Grimbergen Blonde, 33 cl flaske	<b>79 DKK</b>
---------------------------------	---------------

Grimbergen Double Ambrée, 33 cl flaske	<b>79 DKK</b>
--	---------------

Erdinger Dunkel Weissbier, 50 cl flaske	<b>99 DKK</b>
---	---------------

## BEER BUCKET

2 flasker Brooklyn The Stonewall Inn IPA	<b>399 DKK</b>
--	----------------

2 flasker Grimbergen Blonde

2 flasker Grimbergen Double Ambrée

## CIDER

Sommersby Apple	<b>49 DKK / 89 DKK / 299 DKK</b>
-----------------	----------------------------------

25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

## RTD/BREEZER

Pineapple / Lime / Raspberry & Yuzu	<b>60 DKK</b>
-------------------------------------	---------------

27,5 cl flaske

## BREEZER BUCKET

2 flasker Pineapple	<b>299 DKK</b>
---------------------	----------------

2 flasker Lime

2 flasker Raspberry & Yuzu

## LONG DRINKS

	<b>69 DKK 2 CL / 99 DKK 4 CL</b>
--	----------------------------------

Gin & Tonic, Rom & Cola, osv.

## COCKTAILS

	<b>FRA 119 DKK</b>
--	--------------------

Whiskey Sour, Gin Hass, osv.

## KAFFEDRINKS

	<b>109 DKK 4 CL / 129 DKK 6 CL</b>
--	------------------------------------

Irsk kaffe, kaffe m. Baileys, osv.

## AVEC

	<b>fra 19 DKK / cl</b>
--	------------------------

Likører, Whiskey, Cognac, osv.

## ALKOHOLFRIT

### Vin:

Jacob's Creek UnVined, Riesling	<b>299 DKK</b>
---------------------------------	----------------

Jacob's Creek UnVined, Shiraz	<b>299 DKK</b>
-------------------------------	----------------

### Øl:

Carlsberg Nordic pilsner 0,0%, 33 cl flaske	<b>50 DKK</b>
---	---------------

Brooklyn Special Effects 0,4%, 33 cl flaske	<b>79 DKK</b>
---	---------------

### Sodavand:

25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l	<b>35 DKK / 55 DKK / 179 DKK</b>
-----------------------------	----------------------------------

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite Zero, Fanta Orange, Schweppes Lemon

<b>Energidrik:</b>	<b>45 DKK</b>
--------------------	---------------

Red Bull, 0,25 cl

<b>Kaffe/The</b>	<b>29 DKK</b>
------------------	---------------

<b>Vand</b>	<b>39 DKK</b>
-------------	---------------

Waseen Water, med eller uden brus, 75 cl

## FORDELSPAKKER

### Kun ved forudbestilling

<b>Kaffe &amp; Avec</b>	<b>93 DKK</b>
-------------------------	---------------

Forudbestil kaffe og husets avec (4 cl)

- spar mere end 10%

<b>Kaffe &amp; Cava</b>	<b>77 DKK</b>
-------------------------	---------------

Forudbestil cava som velkomstdrink samt kaffe til desserten

- spar mere end 10%

## VINPAKKER FOR 2 PERSONER

### Kun ved forudbestilling

<b>Basis vinpakke</b>	<b>659 DKK</b>
-----------------------	----------------

2 glas Cava

1 flaske CA Chardonnay eller 1 flaske CA Cabernet, Organic

1 flaske vand

2 glas dessertvin eller husets avec 4 cl

Kaffe/the

<b>De luxe vinpakke</b>	<b>889 DKK</b>
-------------------------	----------------

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

<b>Royal vinpakke</b>	<b>1299 DKK</b>
-----------------------	-----------------

2 glas Champagne

1 flaske Sancerre eller 1 flaske Amarone

1 flaske vand

2 glas dessertvin eller luksus avec 4 cl

Kaffe/the

## AD LIBITUM PAKKER

### Kun ved forudbestilling

Hvid- og rødvin, fadøl (Carlsberg Pilsner og Tuborg Classic), sodavand og kaffe ad libitum fra showstart frem til 21.30. Skal bestilles til hele selskabet - min. 12 personer.

<b>Sølv ad libitum</b>	<b>479 DKK</b>
------------------------	----------------

Rooiberg Sauvignon Blanc - Sydafrika

Urbano, Merlot, Organic - Spanien

<b>Sølv ad libitum + 1 glas dessertvin</b>	<b>509 DKK</b>
--	----------------

Moscato d'Asti Fiocco di Vite - Italien

<b>Guld ad libitum</b>	<b>519 DKK</b>
------------------------	----------------

CA Chardonnay, Organic - Spanien

CA Cabernet, Organic, IGP - Spanien

<b>Guld ad libitum + 1 glas dessertvin</b>	<b>549 DKK</b>
--	----------------

Moscato d'Asti Fiocco di Vite - Italien