

MENU

NYTÅRSMENU

Wallmans signatursuppe

Hummerbisque, serveret med brød og brunet smør

Forret

Lynstegt tun på risonisalat med basilikum, serveret med avocadocrème, toppet med en mangochilisalsa og ristede majs

Hovedret

Oksemørbrad med rosmarinsky, kartoffelkage med gulerod og rødbede, dijoncrème og friterede kapers

Dessert

Appelsin- og kardemommebrownie med hvid chokolademousse, appelsin-broken gel og hindbærcoulis

Godt nytår

Et glas Champagne og kransekage

VEGANSK MENU

Suppe

Broccolisuppe lavet på kokosmælk, serveret med brød

Forret

Saltbagt knoldselleri på risonisalat med basilikum, serveret med avocadocrème, toppet med en mangochilisalsa og ristede majs

Hovedret

Røget blomkålsbøf på en frisk smørbønnepuré med smag af citron og hvidløg, toppet med chimichurri og friteret boghvede

Dessert

Appelsin- og kardemommebrownie med appelsinmousse, appelsin-broken gel og hindbærcoulis

Godt nytår

Et glas Champagne og kransekage

Eventuelle allergier, diabetes, opgradering af menu samt andre ønsker skal være os i hænde senest den 28. december 2025

DRIKKEKORT

MOUSSERENDE VIN

Prosecco "Tor del Colle", Italien
Moscato "Cala del Mar", Spanien

69 DKK / 399 DKK

65 DKK / 389 DKK

CHAMPAGNE

Philippe de Nantheuil Brut
"Esprit Nature G", Henri Giraud
Moët & Chandon, Brut Impérial
Moët & Chandon, Brut Impérial, Magnum 1,5 l
Krug "Grande Cuvée" – 172nd Edition

135 DKK / 829 DKK

1199 DKK

1499 DKK

2799 DKK

3699 DKK

HVIDVIN

Friske og tørre:

Trebbiano "Terre Cortesi", Moncaro, Marche, Italien
Citron, havsalt, basilikum

79 DKK / 359 DKK

Sancerre "Le Merisiere", Jean Pabiot, Loire, Frankrig
Grapefrugt, fersken, passionsfrugt

849 DKK

Chablis "Cellier du Valvan", Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig
Æble, stjernefrugt, mineraler

869 DKK

Frugtrige og aromatiske:

Riesling Dachs, Pfalz, Tyskland  
Grønne æbler, lime, honning

449 DKK

Sauvignon Blanc "F de Fesles", Château de Fesles. Loire, Frankrig
Passionsfrugt, grapefrugt, honning

489 DKK

Chardonnay "Sensas", Languedoc-Roussillon, Frankrig
Æble, ananas, smør

399 DKK

Intense og fyldige:

Riesling Grossi Laüe, Famille Hugel, Alsace, Frankrig
Citron, smør, petroleum

1389 DKK

Meursault "Les Forges", Domaine Prieur-Brunet, Bourgogne, Frankrig
Ananas, vanilje, smør

1599 DKK

Pinot Grigio, Domini del Leone, Veneto, Italien 
Fersken, citronskal, mandel

529 DKK

DRIKKEKORT

ROSÉ

Chiaretto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto, Italien

Kirsebær, blomme, figen

79 DKK / 379 DKK

AIX Rosé, Provence, Frankrig

Grønne æbler, urter, ribs

469 DKK

Sweet Rosé - White Zinfandel "Stone Peak", Californien, USA

Jordbær, fersken, blåbær

399 DKK

RØDVIN

Elegante og bløde:

Sangiovese "Terre Cortesi", Moncaro, Marche, Italien

Kirsebær, urter, balsamico

79 DKK / 359 DKK

Bourgogne Rouge, Pinot Noir, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig

Hindbær, svampe, nellike

649 DKK

Barbera d'Asti Superiore, Alasia, Piemonte, Italien  

Blåbær, urter, brombær

479 DKK

Frugtrige og aromatiske:

Ripasso Valpolicella "Il Sestante" Tommasi, Veneto, Italien

Figen, chokolade, kirsebær

549 DKK

Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas", Languedoc-Roussillon, Frankrig

Solbær, krydderier, blomme

399 DKK

Tempranillo "Viña Pomal" Rioja Reserva, Spanien 

Blåbær, cedertræ, tobak

529 DKK

Intense og fyldige:

Châteauneuf-du-Pape "Granières", Chateau La Nerthe, Rhône, Frankrig 

Blomme, urter, mandel

1149 DKK

Amarone della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto, Italien

Brombær, sort peber, chokolade

849 DKK

Zinfandel "Diamond Collection", Francis Ford Coppola, Californien, USA

Solbær, tobak, kanel

729 DKK

SØDE VINE OG PORTVIN

Moscato "Cala del Mar", Spanien

49 DKK / 389 DKK

Kings Tawny Port, Warre's

65 DKK / 489 DKK

Late Bottled Vintage Port, Warre's

749 DKK

 ØKOLOGISK

 VEGANSK

 BÆREDYGTIG

Walkmans

DRIKKEKORT

ØL

Carlsberg Pilsner
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

39 DKK / 69 DKK / 229 DKK

Tuborg Julebryg
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

49 DKK / 79 DKK / 269 DKK

1664 Blanc
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

49 DKK / 89 DKK / 299 DKK

Carlsberg Pilsner Profil
33 cl flaske

59 DKK

Brooklyn Stonewall IPA
33 cl flaske

79 DKK

Grimbergen Blonde
33 cl flaske

79 DKK

Grimbergen Double Ambrée
33 cl flaske

79 DKK

Erdinger Dunkel Weissbier
50 cl flaske

99 DKK

READY TO DRINK / BREEZER

Pineapple / Passionfruit & Mango / Raspberry & Yuzu
27,5 cl flaske

60 DKK

CIDER

Somersby Apple
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

49 DKK / 89 DKK / 299 DKK

LONG DRINKS

Gin og Tonic, Rom og Cola m.fl.

2 cl 69 DKK / 4 cl 99 DKK

COCKTAILS

Whiskey Sour, Gin Hass m.fl.

fra 119 DKK

DRIKKEKORT

KAFFEDRINKS

Irsk kaffe, kaffe med Baileys m.fl.

4 cl 109 DKK / 6 cl 129 DKK

AVEC

Likører, Whiskey, Cognac m.fl.

fra 20 DKK / cl

BUCKETS

Beer Bucket:

399 DKK

To flasker Brooklyn Stonewall IPA

To flasker Grimbergen Blonde

To flasker Grimbergen Double Ambrée

Breezer Bucket:

299 DKK

To flasker Pineapple

To flasker Passionfruit & Mango

To flasker Raspberry & Yuzu

DRIKKEKORT

MINDFUL DRINKING

Bobler uden alkohol:

Oddbird Blanc de blancs, 0,0%, Languedoc-Roussillon, Frankrig  

65 DKK / 369 DKK

Copenhagen Sparkling Tea "Blå", 0,0%, Danmark

419 DKK

Arensbak "Effervescent Sparkling", 0,5% Danmark

75 DKK / 399 DKK

Hvidvin og rødvin uden alkohol:

Sauvignon Blanc 0,0%, DiVin, Loire, Frankrig 

75 DKK / 349 DKK

Pinot Noir 0,0%, DiVin, Loire, Frankrig 

75 DKK / 349 DKK

Øl uden alkohol:

Carlsberg Nordic Pilsner 0,0%

33 cl flaske

52 DKK

Brooklyn Special Effects 0,4%

33 cl flaske

79 DKK

SODAVAND

36 DKK / 57 DKK / 185 DKK

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

25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

ENERGIDRIK

45 DKK

Red Bull / Red Bull Sugarfree

25 cl dåse

KAFFE OG TE

29 DKK

VAND

39 DKK

Waseen vand med eller uden brus

75 cl flaske

DRIKKEKORT

AD LIBITUM PAKKER

Kun ved forudbestilling

Hvid- og rødvin, fadøl (Carlsberg Pilsner og Tuborg Julebryg), sodavand, filtreret vand og kaffe ad libitum fra showstart frem til 21.30. Gælder kun ved samlet bestilling for hele selskabet (min. 12 personer).

SØLV AD LIBITUM

509 DKK

Trebbiano "Terre Cortesi", Moncaro, Marche, Italien
Sangiovese "Terre Cortesi", Moncaro, Marche, Italien

SØLV AD LIBITUM + ÉT GLAS DESSERTVIN

549 DKK

Moscato "Cala del Mar", Spanien

GULD AD LIBITUM

549 DKK

Chardonnay "Sensas", Languedoc-Roussillon, Frankrig
Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas", Languedoc-Roussillon, Frankrig

GULD AD LIBITUM + ÉT GLAS DESSERTVIN

589 DKK

Moscato "Cala del Mar", Spanien

DRIKKEKORT

FORDELSPAKKER

Kun ved forudbestilling

Spritz og Prosecco

590 DKK

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Campari, Limoncello)

1 flaske Prosecco

- *spar mere end 10%*

Spritz og Champagne

970 DKK

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Campari, Limoncello)

1 flaske Husets Champagne

- *spar mere end 10%*

DRIKKEKORT

VINPAKKER FOR TO PERSONER

Kun ved forudbestilling

BASIC VINPAKKE

499 DKK

Én flaske Chardonnay "Sensas", Languedoc-Roussillon **eller**

Én flaske Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas", Languedoc-Roussillon

Én flaske vand

To glas dessertvin **eller** 4 cl husets avec

DE LUXE VINPAKKE

569 DKK

Én flaske Sauvignon Blanc "F de Fesles", Château de Fesles Loire **eller**

Én flaske Barbera d'Asti Superiore, Alasia, Piemonte

Én flaske vand

To glas dessertvin **eller** 4 cl husets avec

ROYAL VINPAKKE

999 DKK

Én flaske Chablis "Cellier du Valvan", Louis Jadot, Bourgogne **eller**

Én flaske Sancerre "Le Merisiere", Jean Pabiot, Loire **eller**

Én flaske Amarone della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto

Én flaske vand

To glas dessertvin **eller** 4 cl luksus avec

Sidste forudbestilling skal ske senest den 28. december 2025.

Menu- og drikkekort gælder 31. december 2025. Der tages forbehold for trykfejl og mindre ændringer.