

# MENU

## WALLMANS MENU

### Wallmans signatursuppe

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

### Forret

En fortolkning af peruansk causa  
En kold kartoffelterriner toppet med rejer vendt i fetaost og røget chili, serveret med olivendressing og sprøde kartoffelflager

### Hovedret

Urtebagt langtidsstegt svinefilet, hvidløgs- og myntesaucе, smørstegte kartofler samt sæsonens grøntsager.

### Dessert

Citronkage med birkes, kirsebærmousse, lemoncurd tilsmagt med kanel og brunet hvid chokolade

## OKSEMENU + TILLÆG 95 DKK

### Wallmans signatursuppe

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

### Forret

En fortolkning af peruansk causa  
En kold kartoffelterriner toppet med rejer vendt i fetaost og røget chili, serveret med olivendressing og sprøde kartoffelflager

### Hovedret

Oksemørbrad med berbere-emulsion, kartoffelfondant, urtebagt broccoli, syltet peberfrugt og rødvinssauce

### Dessert

Citronkage med birkes, kirsebærmousse, lemoncurd tilsmagt med kanel og brunet hvid chokolade

## VEGANSK MENU

### Suppe\*

Broccolisuppe lavet på kokosmælk, serveret med brød

### Forret

Vegansk ceviche på kold kartoffelterriner, chilimayo, olivendressing og sprøde kartoffelflager

### Hovedret

Arancini af aspargesrisotto, silkeblød gulerodspuré, bagt spidskål og ristede kikærter

### Dessert

Citronkage med birkes, kirsebærmousse og lemoncurd tilsmagt med kanel

## TORSKEMENU + TILLÆG 155 DKK

### Wallmans signatursuppe

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

### Forret

En fortolkning af peruansk causa  
En kold kartoffelterriner toppet med rejer vendt i fetaost og røget chili, serveret med olivendressing og sprøde kartoffelflager

### Hovedret

Torskeryg på puré af grønne ærter, zucchini i dildolie, rodfrugtsmos toppet med sprød kartoffel

### Dessert

Citronkage med birkes, kirsebærmousse, lemoncurd tilsmagt med kanel og brunet hvid chokolade

## SIDE ORDERS

Tilføj ekstra til din menu med en eller begge af følgende retter:

### Østers og Champagne

DKK 199

To østers og et glas Champagne

### Ostetallerken

DKK 135

Tre slags ost med marmelade og blandede kiks

## OPGRADÉR DIN MENU

Skift forret, dessert eller begge ud med en af følgende retter:

### Udskift forret

DKK 99

Bøf tatar

### Udskift dessert

DKK 89

Hjemmelavet æblekage med kanelis

*\*Det er muligt at udskifte den veganske suppe med Wallmans signatursuppe - Vælg menuen "Vegansk med Wallmans suppe" ved bestilling.  
Allergier, diabetes eller særlige ønsker til menuen skal oplyses senest 8 dage før dit besøg. Grupper på 25 personer eller derover kun på forespørgsel.  
Gælder fra august 2026 til juni 2027 (undtaget november og december). Vi tager forbehold for trykfejl og mindre ændringer. Alle priser er nr. person.*

# DRIKKEKORT

## MOUSSERENDE VIN

Prosecco "Tor del Colle", Italien

69 DKK / 399 DKK

Moscato "Cala del Mar", Spanien

65 DKK / 389 DKK

## CHAMPAGNE

Philippe de Nantheuil Brut

139 DKK / 849 DKK

"Esprit Nature G", Henri Giraud

1199 DKK

Moët & Chandon, Brut Impérial

1499 DKK

Moët & Chandon, Brut Impérial, Magnum 1,5 l

2799 DKK

Krug "Grande Cuvée" – 172nd Edition

3699 DKK

## HVIDVIN

### Friske og tørre:

Tebaldo Bianco, Apulien, Italien

79 DKK / 359 DKK

*Æble, fersken, havsalt*

Sancerre "Le Merisiere", Jean Pabiot, Loire, Frankrig

849 DKK

*Grapefrugt, fersken, passionsfrugt -Løøøb op efter en til flaske...*

Chablis "Cellier du Valvan", Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig

869 DKK

*Æble, stjernefrugt, mineraler*

### Frugtrige og aromatiske:

Riesling Dachs, Pfalz, Tyskland  

459 DKK

*Grønne æbler, lime, honning – Pas på du ikke bliver afhængig...*

Sauvignon Blanc "F de Fesles", Château de Fesles. Loire, Frankrig

499 DKK

*Passionsfrugt, grapefrugt, honning – Den smager både godt på mandage og lørdage..*

Chardonnay "Wild House", Wildeberg, Sydafrika  

89 DKK / 399 DKK

*Æble, ananas, smør*

### Intense og fyldige:

Chablis 1. Cru "Fourchaume", Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig

1299 DKK

*Smør, æble, ananas*

Tenerife "Vidonia", Suertes del Marques, Spanien

1149 DKK

*Citron, urter, blomster – Spaniens bedste Hvidvin du aldrig har hørt om...*

Condrieu "Invitare", M. Chapoutier, Rhône, Frankrig

1249 DKK

*Fersken, mandarin, rose – Hvis du begynder at danse, så er det vinens skyld...*

Pinot Grigio, Domini del Leone, Veneto, Italien 

539 DKK

*Fersken, citronskal, mandel*

 ORGANIC

 VEGAN

 SUSTAINABLE

Walkmans



# DRIKKEKORT

## ROSÉ



|  |                  |
|--|------------------|
| Chiaretto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto, Italien<br><i>Kirsebær, blomme, figen</i>           | 79 DKK / 379 DKK |
| AIX Rosé, Provence, Frankrig<br><i>Grønne æbler, urter, ribs</i>                               | 469 DKK          |
| Sweet Rosé - White Zinfandel "Stone Peak", Californien, USA<br><i>Jordbær, fersken, blåbær</i> | 399 DKK          |

## RØDVIN

### Elegante og bløde:

|   |                  |
|---|------------------|
| Tebaldo Rosso, Apulien, Italien<br><i>Solbær, blomme, kanel</i>   | 79 DKK / 359 DKK |
| Bourgogne Rouge, Pinot Noir, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig<br><i>Hindbær, svampe, nellike</i>  | 649 DKK          |
| Barbera d'Asti Superiore, Alasia, Piemonte, Italien   | 479 DKK          |
| <i>Blåbær, urter, brombær</i>   |                  |

### Frugtrige og aromatiske:

|   |                  |
|---|------------------|
| Ripasso Valpolicella "Il Sestante" Tommasi, Veneto, Italien<br><i>Figen, chokolade, kirsebær - Dit sikre valg hvis du er gået forkert...</i>  | 559 DKK          |
| Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas", Languedoc-Roussillon, Frankrig<br><i>Solbær, krydderier, blomme</i>  | 89 DKK / 399 DKK |
| Tempranillo "Generación 76", Bodegas Tempore, Aragon, Spanien   | 499 DKK          |
| <i>Figen, cedertræ, tobak</i>   |                  |

### Intense og fyldige:

|  |          |
|--|----------|
| Châteauneuf-du-Pape "Granières", Chateau La Nerthe, Rhône, Frankrig                 | 1149 DKK |
| <i>Blomme, urter, mandel</i>   |          |
| PSI, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien<br><i>Læder, blomme, hindbær - Produceret af Danmarks mest kendte vinbonde, manden bag Spaniens dyreste vin, Pingus.</i> | 1249 DKK |
| Amarone della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto, Italien<br><i>Brombær, sort peber, chokolade</i>   | 869 DKK  |
| Zinfandel "Diamond Collection", Francis Ford Coppola, Californien, USA<br><i>Solbær, tobak, kanel</i>  | 739 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          |



# DRIKKEKORT

## ØL

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Carlsberg Pilsner<br><i>25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l</i> | 39 DKK / 72 DKK / 235 DKK |
| Tuborg Classic<br><i>25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l</i>    | 42 DKK / 78 DKK / 259 DKK |
| 1664 Blanc<br><i>25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l</i>        | 49 DKK / 89 DKK / 299 DKK |
| Carlsberg Pilsner Profil<br><i>33 cl flaske</i>         | 59 DKK                    |
| Brooklyn Stonewall IPA<br><i>33 cl flaske</i>           | 79 DKK                    |
| Grimbergen Blonde<br><i>33 cl flaske</i>                | 79 DKK                    |
| Grimbergen Double Ambrée<br><i>33 cl flaske</i>         | 79 DKK                    |
| Guinness<br><i>44 cl dåse</i>                           | 89 DKK                    |

## READY TO DRINK / BREEZER

|  |        |
|--|--------|
| Pineapple / Passionfruit & Mango / Raspberry & Yuzu<br><i>27,5 cl flaske</i> | 60 DKK |
|--|--------|

## CIDER

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Somersby Apple<br><i>25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l</i> | 49 DKK / 89 DKK / 299 DKK |
|--|---------------------------|

## LONG DRINKS

|                                 |                            |
|---------------------------------|----------------------------|
| Gin og Tonic, Rom og Cola m.fl. | 2 cl 79 DKK / 4 cl 109 DKK |
|---------------------------------|----------------------------|

## COCKTAILS

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Whiskey Sour, Gin Hass m.fl. | fra 129 DKK |
|------------------------------|-------------|

# DRIKKEKORT

## KAFFEDRINKS

Irsk kaffe, kaffe med Baileys m.fl.

4 cl 119 DKK / 6 cl 139 DKK

## AVEC

Likører, Whiskey, Cognac m.fl.

fra 22 DKK / cl

## BUCKETS

### Beer Bucket:

To flasker Brooklyn Stonewall IPA

To flasker Grimbergen Blonde

To flasker Grimbergen Double Ambrée

399 DKK

### Breezer Bucket:

To flasker Pineapple

To flasker Passionfruit & Mango

To flasker Raspberry & Yuzu

299 DKK




# DRIKKEKORT

## MINDFUL DRINKING

### Bobler uden alkohol:


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

69 DKK / 389 DKK


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

439 DKK

### Hvidvin og rødvin uden alkohol:

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

79 DKK / 359 DKK

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

79 DKK / 359 DKK

### Øl uden alkohol:

Carlsberg Nordic Pilsner 0,0%

52 DKK

33 cl flaske

1664 Blanc 0,0%

79 DKK

33 cl flaske

## 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 Sugar Free

25 cl dåse

## KAFFE OG TE

35 DKK

## VAND

39 DKK

Waseen vand med eller uden brus

75 cl flaske

# DRIKKEKORT

## AD LIBITUM PAKKER

### Kun ved forudbestilling

Hvid, rosé og rødvin, fadøl (Carlsberg Pilsner og Tuborg Classic), 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

479 DKK

Tebaldo Bianco, Apulien, Italien

Tebaldo Rosso, Apulien, Italien

Chiarretto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto, Italien

### SØLV AD LIBITUM + ET GLAS DESSERTVIN

519 DKK

Moscato "Cala del Mar", Spanien

### GULD AD LIBITUM

519 DKK

Chardonnay "Wild House", Wildeberg, Sydafrika

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

Chiarretto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto, Italien

### GULD AD LIBITUM + ET GLAS DESSERTVIN

559 DKK

Moscato "Cala del Mar", Spanien

# DRIKKEKORT

## FORDELSPAKKER

Kun ved forudbestilling

### KAFFE OG AVEC

Forudbestil kaffe og husets avec (4 cl)

- spar mere end 10%

110 DKK

### PROSECCO OG KAFFE

Forudbestil Prosecco som velkomstdrink samt kaffe til desserten

- spar mere end 10%

90 DKK

### SPRITZ OG PROSECCO

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Limoncello)

1 flaske Prosecco

- spar mere end 10%

590 DKK

### SPRITZ OG CHAMPAGNE

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Limoncello)

1 flaske Husets Champagne

- spar mere end 10%

990 DKK

# DRIKKEKORT

## VINPAKKER FOR TO PERSONER

Kun ved forudbestilling

### BASIC VINPAKKE

699 DKK

To glas Prosecco  
En flaske Chardonnay "Wild House", Wildeberg *eller*  
En flaske Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas" *eller*  
En flaske Chiarretto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto  
En flaske vand  
To glas dessertvin *eller* 4 cl husets avec  
Kaffe *eller* te

### DE LUXE VINPAKKE

899 DKK

To glas Champagne  
En flaske Sauvignon Blanc "F de Fesles", Château de Fesles Loire *eller*  
En flaske Barbera d'Asti Superiore, Alasia, Piemonte  
En flaske vand  
To glas dessertvin *eller* 4 cl husets avec  
Kaffe *eller* te

### ROYAL VINPAKKE

1349 DKK

To glas Champagne  
En flaske Chablis "Cellier du Valvan", Louis Jadot, Bourgogne *eller*  
En flaske Sancerre "Le Merisiere", Jean Pabiot, Loire *eller*  
En flaske Amarone della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto  
En flaske vand  
To glas dessertvin *eller* 4 cl luksus avec  
Kaffe *eller* te