

MENU

WALLMANS JULEMENU

Wallmans signatursuppe

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

Forret

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

Hovedret

Urtebagt langtidsstegt svinefilet med rødkål og honningristede æbler. Sauce med smag af appelsin og stjerneanis samt smørstegte kartofler.

Dessert

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

OKSEMENU + Tillæg 95

Wallmans signatursuppe

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

Forret

En fortolkning af peruansk causa
En kold kartoffelterriner topped 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, lemongurc 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 lemongurc 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 topped 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 topped med sprød kartoffel

Dessert

Citronkage med birkes, kirsebærmousse, lemongurc 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. Menu- og drikkekortet gælder november - december 2026. Vi tager forbehold for trykfejl og mindre ændringer. Alle priser er pr. person.*

Wallmans

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



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

RØDVIN


Elegante og bløde:

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

Frugtrige og aromatiske:

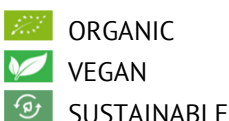
Ripasso Valpolicella "Il Sestante" Tommasi, Veneto, Italien <i>Figen, chokolade, kirsebær - Dit sikre valg hvis du er gået forkert...</i>	559 DKK
Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas", Languedoc-Roussillon, Frankrig <i>Solbær, krydderier, blomme</i>	89 DKK / 399 DKK
Tempranillo "Generación 76", Bodegas Tempore, 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 <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 <i>Brombær, sort peber, chokolade</i>	869 DKK
Zinfandel "Diamond Collection", Francis Ford Coppola, Californien, USA <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



Walkmans

DRIKKEKORT

ØL

Carlsberg Pilsner 25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l	39 DKK / 72 DKK / 235 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
En tur i manegen IPA (Cirkusbygningens 140-års jubilæums øl) 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
Guinness 44 cl dåse	89 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 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 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

Tebaldo Bianco, Apulien, Italien
Tebaldo Rosso, Apulien, Italien
Chiaretto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto, Italien

SØLV AD LIBITUM + ET GLAS DESSERTVIN

549 DKK

Moscato "Cala del Mar", Spanien

GULD AD LIBITUM

549 DKK

Chardonnay "Wild House", Wildeberg, Sydafrika
Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas", Languedoc-Roussillon, Frankrig
Chiaretto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto, Italien

GULD AD LIBITUM + ET GLAS DESSERTVIN

589 DKK

Moscato "Cala del Mar", Spanien

*Tuborg Julebryg serveres først fra den 6/11 20.59

DRIKKEKORT

FORDELSPAKKER

Kun ved forudbestilling

KAFFE OG AVEC

110 DKK

Forudbestil kaffe og husets avec (4 cl)

- spar mere end 10%

PROSECCO OG KAFFE

90 DKK

Forudbestil Prosecco som velkomstdrink samt kaffe til desserten

- spar mere end 10%

SPRITZ OG PROSECCO

590 DKK

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Limoncello)

1 flaske Prosecco

- spar mere end 10%

SPRITZ OG CHAMPAGNE

990 DKK

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Limoncello)

1 flaske Husets Champagne

- spar mere end 10%

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 Chiantello 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