

“WHERE EVERY GLASS TELLS
A STORY DISCOVER THE ART OF
FINE WINES AT OUR RESTAURANT “

VIN
– WINE –

COCKTAILS

Signature - <i>Sweet & Rich</i> Absolut Vodka – Vanilla - Passionfruit – Apple	135
Green Goblin - <i>Herbal & Fresh</i> Chartreuse – Elderflower – Lime – Sugar	140
Harley Quinn - <i>Refreshing & Complex</i> Four Roses Small Batch – Vermouth Rouge – Apricot – Soda	135
Sinestro - <i>Tropical & Fresh</i> Olmecca Altos Tequila – Mango – Lime – Triple Sec	135
Madame Macabre - <i>Refreshing & Floral</i> Absolut Vodka – Basil – Elderflower – Maraschino liqueur – Lemon – Soda	135
Poison Ivy - <i>Fresh & Boozy</i> Absolut Vodka – Vanilla – Vermouth Blanc – Crème de Menthe	125
Mad Hatter - <i>Sweet & Sharp</i> Beefeater Gin – Cucumber – Lime – Egg whites	130
Riddler - <i>Herbal & Zesty</i> Beefeater Gin – Lemon – Thyme – Egg Whites	130
Jaq The Ripper - <i>Floral & Citrussy</i> Lillet Blanc – Italicus – Lemon – Grape – Soda	140

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Zodiac Grapefruit – Lime – Cranberry – Grape Soda	85
Laid Back Pineapple – Lime – Vanilla – Cranberry	85
Fly Away Mango – Lime – Pineapple – Ginger Beer	85

BOTTLED BEER

Peroni - 5,1%, 33 cl	55
Grimbergen Blonde - 6,5%. 33 cl.	75
Grimbergen Doubles - 5,5%, 33 cl.	75
Carlsberg Nordic - 0,0%, 33 cl.	60
Kronenbourg Blanc - 0.0% 33 cl.	60
Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0.4%	75

DRAUGHT BEER
30 CL. - 50 CL.

Carlsberg	65 - 80
Tuborg Classic	70 - 85
Kronenbourg 1664 Bière	70 - 85
Kronenbourg Blanc	70 - 85
Mikkeller Burst IPA 40cl	90
Jacobsen Brown Ale	75 - 90
Jacobsen Yakima IPA	75 - 90

COFFEE & TEA

Choose whole milk or oat milk

Espresso 30
Macchiato 35
Cortado 35
Americano 40
Café au lait 45
Cappuccino 48
Café latte 50
Tea 45
Hot chocolate 60 Whipped cream
French coffee 110 Martell Cognac and cream
Italian coffee 110 Amaretto and cream
Irish coffee 110 Jameson's and cream
Hjemmelavede petits fours pr. stk. 20/3 stk. 55 <i>Homemade petits fours</i>

SOFT DRINKS

Filtered Water 50 Still – Sparkling 0,75l -
Frankly Orange Juice 60 -
Frankly Beetroot/Apple Juice 60 -
Bornholm – Organic juice 60 Rhubarb – Elderflower – Apple -
Lemonades 60 Elderflower - Passionfruit – Grape – Basil – Ginger/lemon/lime – Mango – Thyme/lemon – Cucumber/lime -
Fever-Tree 50 Fever-Tree Ginger Beer – Fever-Tree Indian Tonic -
Soda 50 Coca Cola – Coca Cola Zero – Tuborg Squash Orange – Three Cents Pink Grape -
Red Bull 65

CELLAR WINE

WHITE

LOIRE		
2022	Sancerre, La Poussie, Comte Lafond	1.005
BURGUNDY		
2022	Rully, Les Plantenays, Domaine MIA	1.305
2023	Auxey-Duresses, Les Hoz, Agnés Paquet	1.355
2023	Pernand-Vergelleses, A Ma Fille Mahaut, Arnaud Baillot	1.400
2023	Santenay 1.er Cru, Maladière, Domaine Lucien Muzard et Fils	1.450
2023	Saint-Aubin, 1.er Cru 'Sous Roche Dumay' Domaine Larue	1.600
2021	Chassagne-Montrachet, Domaine Roux	2.505
2021	Meursault, Vieilles Vignes, Domaine Sylvain Dussort	2.405
2023	Puligny-Montrachet, Les Reuchaux, Domaine Seguin-Manuel	2.705
GERMANY		
2023	Weingut Wittmann, Riesling Trocken, GG Aulerde	2.005
USA		
2022	Robert Mondavi Winery, Napa Valley Chardonnay	1.355
2018	Leo Steen Wines, Chardonnay Bruzzone, Santa Cruz Mountains	1.405
2021	Au Bon Climat, Nuits Blanches Au Bouge, Santa Barbera, Californien	1.800

RED

BURGUNDY		
2022	Chateau de Chassagne Montrachet, Domaine Bader-Mimeur	1.405
2021	Volnay, Domaine Georges Glantenay & Fils	1.555
2023	Beaune 1.er Cru ,Boucherottes, Laurent Pillot	1.650
2020	Aloxe-Corton, Les Crapousets Domaine Jean-Pierre Maldant	1.905
2019	Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes, Edouard Delaunay	2.105
2020	Morey-Saint-Denis, En la Rue de Vergy, Domaine Lignier-Michelot	2.405
2018	Volnay, 1.er Cru Champans, Jean-Marie Bouzereau	1.955
2022	Gevrey-Chambertin, Cuvée Pere Galland, Dom. Jean-Michel Guillon	2.405
2021	Vosne-Romanée, Aux Communes, Domaine Seguin-Manuel	2.605
2022	Morey-Saint-Denis, Hubert Lignier	2.605
2021	Chambolle-Musigny, Roche de Bellene by Nicholas Potel	3.005
2020	Beaune 1.er cru, Clos de Avaux, Domaine Dugat-Py	3.755
RHONE		
2020	Cornas, Domaine Louis Chéze	1.205
2022	Chateaneuf-du-Pape, 'Telegramme', Domaine du Vieux Télégraphe	1.505
2015	Hermitage, La Maison Bleue, Paul Jaboulet	2.655
BORDEAUX		
2018	Château Haut Bergey, Pessac	1.105
2019	La Dame d'Angludet, Chateau d'Angludet, Margaux	1.155
2019	Chateau Ferrand, Saint-Émilion Grand Cru	1.405
2019	Clos Grangeneuve, Pomerol	1.505
2017	Château Le Boscq, Cru Bourgeois, Saint Estephe	1.405
2019	Château Leoville Poyferré, Pavillon de Leoville Poyferré, Saint Julien	1.705
2018	Chateau Batailley, Pauillac 5. Cru Classé	2.455
ITALY		
2020	Barolo, Riva del Bric, Paolo Conterno	1.450
2018	Barolo, Rocche dei Manzoni	1.605
2018	Brunello di Montalcino, Il Poggione	1.305
USA		
2020	Enz, Birichino, Pinot Noir, Lime Kiln Valley, Californien	1.805
2019	Résonance Vineyards, Willamette Valley Pinot Noir, Oregon	1.505

VIN ET BOISSON

WINE BY THE GLASS

ROSE		
2025	Château Minuty, Rosé Prestige, Côtes de Provence	95
2025	Château D'Esclans, Whispering Angel, Provence	160
BUBBLES		
N/V	Crémant de Bourgogne, Léonce Bocquet	105
N/V	Bernard Remy, Champagne Carte Blanche	190
N/V	Perrier-Jouet, Champagne Grand Brut	240
N/V	Oddbird, Blanc de Blancs, Liberated from Alcohol 0,0%	80
N/V	French Bloom, Le Rosé, 0,0%	135
WHITE		
2024	Côtes du Roussillon Blanc, Bila-Haut, Marcel Chapoutier	85
2023	Muscadet Sevre et Maine, Les Vignes du Bourg, Julien Braud, Loire	95
2023	Roero Arneis, Lodali, Piemonte	105
2024	Alvarinho, Pardal, Quinta de Santiago, Moncao e Melgaco	120
2023	Bourgogne Chardonnay, Les Genévrières, Frédéric Esmonin	135
2024	Riesling Trocken, "WinWin", Von Winning, Pfalz	140
2024	Chablis, Marie André	145
2025	Sancerre, Les Caillottes, Vignobles Dauny	145
2023	Bourgogne Blanc, Clos de la Chapelle, Domaine de Bellene	185
2023	Auxey-Duresses, Les Hoz, Agnés Paquet	300
RED		
2023	Toscana Rosso, Il Poggione	85
2023	Beaujolais Villages, Maison Stephane Aviron	105
2025	Artuke Tinto, Rioja	110
2024	Dolcetto D'Alba, La Ca'Nova, Piemonte	135
2023	Bourgogne Pinot Noir, Les Genévrières, Frédéric Esmonin	145
2021	Château Villa Bel Air, Graves, Bordeaux	175
2022	Bourgogne Rouge, Domaine Lucien Muzard et Fils	190
2023	Chateaneuf-du-Pape, Le Blason du Prince	190
2022	Chateau de Chassagne Montrachet, Domaine Bader-Mimeur	315
DESSERT		
2019	Riesling Auslese, Haus Klosterberg, M. Molitor, Mosel	125
2013	Sauternes, Carmes de Rieussec, Chateau Rieussec,	200
N/V	Rivesaltes Ambre, Hors D'Age, Chateau Lauriga, Paul Mas	100
2014	Colheita Port, Santa Eufemia	135

SNACKS

Snacks follow the kitchens opening hours

GRØNNE OLIVEN 40		ANSJOSER 75
<i>Green olives</i>		Grillet brød – aiolo – citron
		<i>Anchoves – grilled bread – aioli – citron</i>
SALTEDE MANDLER 60		MARINEREDE SARDINER 155
<i>Salty almonds</i>		Sardiner – citron – citron mayonnaise – grillet brød
		<i>Marinated sardines – lemon – lemons mayonnaise – grilled bread</i>
CHARCUTERIE 95		SPRØD BLOMKÅL 55
Små delikatesser		Panko – hasselnødder - dildmayonnaise
<i>Small delicacies</i>		<i>Crispy cauliflower – panko – hazelnuts – mayonnaise</i>
HJEMMELAVET SOUR CREAM		ØSTERS 45
KARTOFFEL CHIPS 55		Fines de Claire – vinaigrette
Creme fraiche		<i>Oysters – Fines de Claire – vinaigrette</i>
<i>Homemade sour cream potato chips – sour cream</i>		
IBERICO SKINKE 75		FRITTER 60
<i>Iberico ham</i>		Chili mayonnaise
		<i>Fries – chili mayonnaise</i>
VAFFEL MED ØRREDROGN 75		TRØFFEL FRITTER 75
Sprød vaffel – ørredrogn – creme fraiche – rødløg – dild		Chili mayonnaise
<i>Crispy waffle – trout roe – sour cream – red onion – dill</i>		<i>Truffle fries – chili mayonaise</i>

SPARKLING & CHAMPAGNE

N/V	Cremant de Loire, Arnaud Laurent Brut Reserve, Guy Saget	480
N/V	Crémant de Bourgogne, Léonce Bocquet	605
N/V	Crémant de Bourgogne Rosé, Baron Auguste	665
N/V	Oddbird, Blanc de Blancs, Liberated from Alcohol 0,0%	455
N/V	French Bloom, Le Rosé, 0,0%	850
N/V	Bernard Remy, Champagne Carte Blanche	1.050
N/V	F. Malétrez, Champagne, 1.er cru, Reserve	1.255
N/V	F. Malétrez, Champagne, 1.er cru, Brut Rosé	1.255
N/V	Champagne Mandois, Brut	1.200
N/V	Perrier-Jouet, Champagne Grand Brut	1.315
N/V	Gosset Extra Brut	1.355
N/V	Gosset Grande Reserve	1.555
N/V	Gosset Grande Rosé	1.755
N/V	Mumm, Champagne Brut	1.155
N/V	Yvonne Seier Champagne, Skagen Brut	2.505
N/V	Bollinger Special Cuvee Brut	2.005
N/V	Gosset Brut Excellence, MAGNUM	2.905
N/V	De Saint Gall Blanc de Blancs Brut, 1er Cru, MAGNUM	3.105

WHITE

LOIRE		
2024	Sauvignon Blanc, La Petit Perierre, Guy Saget	430
2023	Muscadet Sevre et Maine, Les Vignes du Bourg, Julien Braud	430
2024	Chinon Blanc, Les Grands Bournais, Domaine de la Chapelle	925
2024	Pouilly-Fumé, Domaine Jean Marie Reverdy	775
2024	Pouilly-Fumé, Franck Millet	800
2025	Sancerre, Les Caillottes, Vignobles Dauny	650
2023	Sancerre, Domaine Daniel Crochet	830
2022	Sancerre, l'Authentique, Thomas-Labaille, Chavignol, MAGNUM	1.405

BURGUNDY		
2024	Chablis, Marie André	655
2022	Chablis 1er Cru Beauroy, Domaine Passy Le Clou	1.205
2022	Bourgogne Aligoté, Domaine Boyer-Martenot	805
2021	Bourgogne Aligoté, Olivier Leflaive	830
2023	Bourgogne Chardonnay, Les Genévrières, Frédéric Esmonin	605
2022	Bourgogne Blanc, Chateau de Fuissé	730
2022	Macon-Loché, Les Longues Terres, Marcel Couturier	850
2023	Bourgogne Blanc, Clos de la Chapelle, Domaine de Bellene	900
2023	Hautes Côtes de Beaune Blanc, Arnaud Baillot	925
2022	Givry Blanc, Remoissenet Père & Fils	955
2023	Bourgogne Blanc, Grandes Coutoures, Xavier Monnot	1.250

OTHER REGIONS		
2024	Les 3 Villages Blanc, Chateau la Croix du Pins, Rhone	450
2022	Alsace Riesling, Minéral, Maison Wehrle	530
2023	Alsace Pinot Blanc, Domaine F. E. Trimbach	480
2020	Oddbird, Alsace, Liberated From Alcohol No. 2, 0,5%	705
2023	Arbois Blanc, Savagnin Ouillé, Domaine Rolet Pere & Fils	825
2024	Côtes du Roussillon Blanc, Bila-Haut, Marcel Chapoutier	425
2024	Pays d'Oc Chardonnay, Maison Barboulot,	425
2024	Picpoul de Pinet, Les Équilibristes	650
2023	AMI, Sea Sex & Sun, Vin de France ★	900
2024	Vin Orange, 'When life gives you oranges', Pays d'Oc ★	450

OTHER COUNTRIES		
2024	Alvariñho, Pardal, Quinta de Santiago, Moncao E Melgaco	535
2023	Verdejo, Quintaluna, Ossian Vides Y Vinos	700
2024	Riesling Trocken, Gaumen Spiel, Pfalz	380
2023	Riesling Trocken, Haus Klosterberg, Markus Molitor, Mosel	555
2024	Riesling Trocken, WinWin, Von Winning, Pfalz	650
2023	Riesling Trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen	680
2023	Chardonnay, Kalkmergel, Philipp Kuhn, Pfalz	725
2024	Grüner Veltliner, Federspiel, Domaine Wachau	555
2021	Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, New Zealand	955
2023	Au Bon Climat, Chardonnay, Santa Barbara County, Californien	1.050
2023	Roero Arneis, Lodali, Piemonte	450
2024	Pinot Grigio, Elena Walch, Alto Adige	600
2024	Chardonnay, Bramito del Cervo, Antinori, Umbrien	785

Vintages may vary

ROSÉ

2024	Château Minuty, Rosé Prestige, Côtes de Provence	480
2024	Château Minuty, Rose Prestige, Côtes de Provence, MAGNUM	1.055
2021	Château Minuty, Rosé et Or, Côtes de Provence	1.355
2022	Château Minuty, Rosé 281, Côtes de Provence	2.505
2024	Château D'Esclans, Whispering Angel, Provence	780
2024	Château D'Esclans, Whispering Angel, Côtes de Provence, MAGNUM	1.655
2023	Château D'Esclans, Whispering Angel, Côtes de Provence, 3L	3.805
2023	Château D'Esclans, Whispering Angel, Côtes de Provence, 6L	9.005

RED

BURGUNDY		
2023	Bourgogne Passetoutgrains, Domaine Taupenot-Merme	750
2023	Bourgogne Pinot Noir, Les Genévrières, Frédéric Esmonin	650
2022	Bourgogne Rouge, Domaine Lucien Muzard et Fils	850
2022	Hautes Côtes de Nuits, Les Dames de Verg, Antonin Guyon	855
2023	Bourgogne Côte d'Or Rouge, Domaine Arnaud Baillot	975
2022	Bourgogne Rouge, Petite Combe, Domaine Nathalie Richez	1.000
2023	Bourgogne Pinot Noir, Maison Dieu, Domaine de Bellene	1.000
2023	AMI, A-Miami Vice, Bourgogne ★	1.000
2023	Cotes-de-Beaune Villages, Les Roches, Maison Louis Jadot	1.050
2023	Bourgogne Rouge, Clos Prieur, Domaine Lechenaut	1.050
2022	Monthelie, Les Hauts Brins, Eric Boigelot	1.100
2020	Santenay 1.er Cru, Gravières, Domaine Lucien Muzard et Fils	1.150
2023	Bourgogne Pinot Noir, Antonin, Domaine Jerome Galeyrand	1.200
2023	Chassagne-Montrachet, Sylvain Morey	1.205

RHÔNE		
2022	Côtes-du-Rhône, Château Courac	505
2023	Crozes Hermitage, Franck Balthazar	1.000
2023	'Megaphone', Ventoux Rouge, Domaine du Vieux Télégraphe	780
2023	Chateaneuf-du-Pape, Le Blason du Prince	855
2022	Chateaneuf-du-Pape, Domaine de la Côte de l'Ange	1.055
2020	Gigondas, Aux Lieux Dits, Domaine Santa Duc	1.105

BORDEAUX		
2022	D de Dauzac, Chateau Dauzac, Margaux	480
2018	Le Haute Medoc de Branaire Ducru	830
2021	Château Villa Bel Air, Graves	775
2022	Château Puy-Razac, Saint-Émilion Grand Cru	705
2020	Château Puy-Razac, Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, MAGNUM	1.405

OTHER REGIONS		
2020	Oddbird, Liberated From Alcohol GSM 0,5%	630
2023	Beaujolais Villages, Maison Stephane Aviron	475
2024	Pays d'Oc Pinot Noir, Maison Barboulot	450
2023	Arbois, No Sin Tou Tsefs, Fumey-Chatelain ★	900
2023	Chinon Rouge, Les Joueurs, Domaine de la Chapelle	775

OTHER COUNTRIES		
2022	Spätburgunder, Weingut Thörle, Rheinhessen	655
2023	Spätburgunder, Ingelheimer, AdamsWein	775
2024	Pinot Noir, Krásná Hora, Moravia, Tjekkiet	625
2023	Toscana Rosso, Il Poggione	425
2023	Chianti Superiore, San Lorenzo, Poderi Melini, Toscana	455
2023	Rosso di Montalcino, Il Poggione, Toscana	525
2024	Dolcetto d'Alba, La Ca'Növa	600
2025	Artuke Tinto, Rioja	475
2021	Priorat, Bellmunt, Mas D'en Gil	855
2021	Connect the Dots Syrah, Minimalist Wines, Western Cape, Sydafrika	805
2023	Pinot Noir, Santa Rita Hills, Ampelos Cellars, Californien	1.000
2023	Pinot Noir, Au Bon Climat, Santa Barbera County, Californien	1.100

DESSERT

2013	Sauternes, Carmes de Rieussec, Chateau Rieussec, ½ Btl.	755
N/V	Rivesaltes Ambre, Hors D'Age, Chateau Lauriga, Paul Mas, ½ Btl.	355
2014	Colheita Port, Quinta Santa Eufemia	990
2019	Riesling Auslese, Haus Klosterberg, M. Molitor, Mosel	880

Wines marked with ★ are considered low intervention – ask the sommelier for advice