

ARO

COCKTAILS

Chartreuse	80,-
Gin & Tonic	95,-
Dark N Stormy	95,-
Old Fashioned	100,-
Espresso Martini	100,-

BOBLER

NV.	Raumland. Trauben-Secco. Rheinhessen. Tyskland (alkoholfri)	325,-
2013	Jérôme Arnoux. Zéro dosage. Crémant du Jura. Frankrig	525,-
NV.	Domaine des Marnes Blanches. Cremant du Jura. Réserve	575,-
NV.	Graciot & Cie "Almanche no. 1". Champagne. Frankrig	600,-
NV.	André Clouet. Silver. Champagne. Bouzy. Frankrig	625,-
NV.	Fred Legras. Extra-Brut. Blanc de Blancs. Champagnen. Frankrig	675,-
NV.	R. Pouillon. Grande Vallee. Champagne. Frankrig	750,-
2018	Klitgaard. Blanc de Blanc. Solaris. Fyn Danmark	800,-
2013	Sumarroca. Cava Reserva. Spanien. MG	800,-
NV.	VallDolina. Cava Reserva Ecologico Brut Nature. Penedés. Spanien. MG	800,-
NV.	Bollinger. "Special Cuvée". Ay. Champagne. Frankrig	850,-
2018	Klitgaard. "Maceration". Brut Nature. Fyn. Danmark	900,-
2017	R. Pouillon. 1.Cru. Le Montgruguet. Champagne. Frankrig	1200,-
NV.	J. Charpentier. Brut Réserve. Champagne, Frankrig. MG	1300,-
2012	Bollinger. "Grande Année". Ay. Champagne. Frankrig	1700,-

ARO

CIDER

SVERIGE – Frukstereo

2019	"Cider Revolution". Æbler (Cox Orange) & pærer (Alexander Lukas) 75cl	175,-
2018	"Cider Maybe". Æbler & pærer (ukendte sorter) & Solaris druer fra Hällåkra. 75cl	300,-
2018	"Plumenian Rhapsody". Blommer (Opal), blandede æblesorter & Rondo druer. 75 cl	350,-
2018	"Grape Me" Rondo druer, æbler (Cox Orange) & pærer (Alexander Lukas) 75cl	375,-

DANMARK

2018	Gyldensteen Gods. Æblecider GC-02. Danmark	275,-
------	---	-------

HVIDE

TYSKLAND:

Weingut von Winning. Rielsing. Pfalz:

2020	"Win Win".	425,-
2020	"Deidesheimer".	450,-
2020	"Forst".	450,-
2020	"Paradiesgarten".	500,-
2020	"Haardter Herzog" Erste Lage.	550,-
2020	"Grainhübel" GG .	700,-
2020	"Jesuitengarten" GG.	1100,-
2020	"MarMar".	1350,-

Resten af Tyskland:

2019	Weingut Meierer. Riesling. Trocken. Mosel	400,-
2020	Dr. Hermann. "Erdener Treppchen. Riesling. Kabinett. Mosel. Halvtør	450,-

ARO

2019	Dr. Bürklin-Wolf. "Wachenheimer" Riesling. Pfalz	500,-
2018	Georg Breuer. "Terra Montosa" Riesling. Rheingau	550,-
2019	George Breuer. "Nonnenberg". Riesling. Monopol	1100,-

ØSTRIG:

2019	Ecker-Eckhof. Grüner Veltliner. Wagram	375,-
2020	Gut Oggau. "Theodora". Grüner Veltliner & Welschriesling. Burgenland	650,-
2019	Gut Oggau. "Timotheus". Grüner Veltliner. Burgenland	850,-
2014	Loimer. Grüner Veltliner. Kamptal. MG	1100,-
2014	Veyder Malberg. Grüner Veltliner. Weitenberg. Wachau.	1200,-

DANMARK:

2020	Stikkelsbær frugtvin. Vol 12 %. Bjerne. Fyn.	300,-
2018	Klitgaard. Solaris. Fyn	550,-
2020	Klitgaard. Solaris. Fyn	575,-

SPANIEN:

2019	Bodegas Bhilar. Garnacha. Rioja	450,-
2015	Bodegas Ximénez-Spínola. Pedro Ximénez. Jerez.	475,-

ITALIEN:

NV.	Saluti Lambrusco. Havltør . 8% Vol.	325,-
2019	Monte dei Roari. Custoza. Garganega. Veneto	350,-
2018	Corte Giacobbe. Soave. Garganega. Veneto	350,-
2016	Cantina Terlan. Trentino-Alto Adige. Pinot Bianco.	375,-

ARO

FRANKRIG:

Alsace:

2018	Roland Schmitt. "Glantzberg". Riesling.	450,-
2018	Roland Schmitt. Pinot Gris.	450,-

Loire:

2020	1006 Vins de Loire. Marine. Melon de Bourgogne	350,-
NV	Vincent Caillé. Je t'aime mais j'ai soif	350,-
2020	Hervé Villemade. VdF. Sauvignon Blanc	350,-
2020	Pithon-Paillé. Grololo. VdF. Melon de Bourgogne	400,-
2018	Vincent Caillé. Terre de Gneiss Muscadet Sèvre et Maine.	500,-
2019	Vincent Gaudry. Sancerre. Sauvignon Blanc	650,-
2018	Sébastien Riffault. Sancerre. "Les Quarterons"	650,-
2019	Jean-Pierre Robinot. Cuvée Bistrotologie. Chenin Blanc	650,-
2018	Domaine Du Closel. Clos du Papillon. Savennières.	800,-

Bourgogne:

2019	La Sœur Cadette. Bourgogne Vézelay.	475,-
2019	Christophe Et Fils. Petit Chablis	475,-
2019	La Sœur Cadette. Bourgogne Blanc	500,-
2019	La Sœur Cadette. Chablis	600,-
2018	Christophe Et Fils. Chablis 1. Cru. Fourchaume	650,-
2019	Yann Durieux. "Love And Pif". Aligoté. Vin de France	700,-
2019	Domaine de Bellene. Savigny-les-Beaune	750,-
2020	Patrick Piuze. 1. Cru. Les Forêts. Chablis	850,-
2016	Clos des Rocs. Mâcon-Loche "En prés de Fôret". MG	850,-

ARO

2020	Patrick Piuze. 1. Cru. Butteaux. Chablis	900,-
2018	Buisson Battault. Meursault. Vieilles Vignes.	950,-
2020	Patrick Piuze. 1. Cru. Montée de Tonnerre. Chablis	1000,-
2018	Frédéric Cossard. Beaune Blanc. Les Bressandes	1000,-
2018	Raveneau. Chablis.	1200,-
2020	Patrick Piuze. Les Clos. Grand Cru	1750,-
2017	Raveneau. Petit Chablis. MG	2300,-

Resten af Frankrig:

2018	Les Vins de Lavie. D'être sous acide. Jacquère. Savoie	300,-
2016	Domaine les Bruyeres. Crozes-Hermitage. Blanc "Aux Bétises". Rhône.	500,-
2018	Andréa Calek. Blanc. Chardonnay. Ardèche	600,-
2014	Domanie des Marnes Blanches. Vin Jaune. Côtes du Jura	1000,-

ORANGE

2019	Enderle & Moll. "Müller". Müller-Thurgau. Baden. Tyskland	350,-
2018	Bergkloster. "Cuvée Weis". Rheinhessen. Tyskland	500,-
2020	Fio. "JoJo" Orange juice. Riesling. Mosel. Tyskland	550,-
2018	Tom Shobbrook. Muscat. Australiten	700,-
2017	Frédéric Cossard. Skin-Contact "Zizifrédo". Bourgogne. Frankrig	900,-
2010	Radikon. "Oslavje". Venezia Giulia. Italien. 1 Liter	950,-

ARO

ROSÉ

2018	Dansk Rosé. Solbær frugtvin. Vol 12 %. Bjerne. Fyn. Danmark	300,-
2020	Domaine Mamaruta. Un Grain de Folie. Languedoc. Frankrig	350,-
2019	Tête Rose. Vin de France. Loire. Frankrig	375,-
2018	Enderle & Moll. Spätburgunder-Rosé. Baden. Tyskland	500,-
2020	Enderle & Moll. Spätburgunder-Rosé. Baden. Tyskland	550,-
2016	Neder Kjærsholm. "Sweet Sixty". Solaris & Rondo. Jylland. Danmark	600,-
2017	Philippe Gilbert. Menetou Salon Rosé. Loire. Frankrig. MG	750,-

RØDE

DANMARK:

2014	Neder Kjærsholm. "Dicte". Rondo. Jylland	600,-
2018	Klitgaard. Pinot Noir Précoce. Fyn	600,-
2020	Klitgaard. Pinot Noir Précoce. Fyn	700,-

TYSKLAND:

2019	Julia Bertram. Handwerk. Spätburgunder. Ahr	450,-
2018	Battenfeld-Spanier. Spätburgunder. Rheinhessen	500,-
2018	Enderle & Moll. Pinot Noir. Baden	500,-
2019	Enderle & Moll. Pinot Noir. Baden	500,-
2018	Enderle & Moll. "Liaison". Pinot Noir. Baden	575,-

ARO

ØSTRIG:

2019	Rosi Schuster. "Aus Den Dörfern". Burgenland	400,-
2017	Rosi Schuster. Sankt Laurent. Burgenland.	425,-
2018	Rosi Schuster. Sankt Laurent. Burgenland	425,-
2019	Rosi Schuster. Blaufränkisch. Burgenland	450,-

FRANKRIG:

Loire:

2020	La Grange aux Belles. La Chaussée Rouge. Cabernet franc & Grolleau	350,-
2020	Pithon-Paillé. Grololo. VdF. Grolleau	400,-
2017	Jean-Pierre Robinot. "Nocturne". Pineau d'Aunis	850,-

Bourgogne/Beaujolais:

2019	France Gonzalves. "Volte Face". Beaujolaise.	350,-
2020	Ambroise. Bourgogne Rouge.	500,-
2020	Nicolas Perrault. "P'tit Nicolas" Bourgogne Rouge.	500,-
2019	Marchard de Gramont. Bourgogne Rouge.	550,-
2018	Clotaire Michal. "Vignes Centenaire". Beaujolais Villages	550,-
2018	Domaine Ragot. "La Grande Berge". Givry 1. Cru.	650,-
2019	Frédéric Cossard. "Les Vignes Blanches" Mercurey. Qvevris.	850,-
2019	David Duband. Nuit-St-George.	850,-
2019	David Duband. Gevrey-Chambertin	900,-
2017	Mongeard-Mugneret. Chambolle-Musigny.	1250,-
2018	Domaine Fourrier. Morey-Saint-Denis "Clos Solon" "Vieilles Vignes"	1300,-
2018	Domaine Fourrier. Gevrey-Chambertin. "Vieilles Vignes".	1400,-



2018	Domaine Fourrier. Aux Echezeaux.	1400,-
2018	Domaine Chassoney. "Sous Roche". Saint Romain. MG	1500,-
2019	Frédéric Cossard. "Les Champs Perdrix". Vosne Romanée	1900,-
2008	Hudelot-Noëllat. Grand Cru "Clos de Vougeot".	2500,-

Rhône:

2020	Franck Balthazar. Côtes-du-Rhône	500,-
2019	Font Sarade. Vacqueyras. Les Hautes de la Ponche	550,-
2019	Domaine Vieux Télégraphe. "Mégaphone"	600,-
2017	Domaine Charvin. Châteauneuf-du-Pape	950,-
2017	Jean Luc Jamet. "Terrasses". Côtes-Rôtie.	1250,-
2016	Domaine Jamet. Côte-Rôtie.	1300,-
2017	Domaine Jamet. Côte-Rôtie.	1400,-
2019	Domaine Vieux Télégraphe. Chateauneuf du Pape	1450,-

Bordeaux:

2016	Chateau Monestier La Tour. Cotes de Bergerac.	500,-
2016	Château Cantemerle. 5. Cru. Haut-Médoc	950,-
2015	Château La Cabanne. Pomerol	950,-
2002	Château Pontet Canet. 5. Cru Classé Pauillac.	2000,-

Resten af Frankrig:

2019	Domaine Mamaruta. "Razzia" Fitou. Languedoc	300,-
2019	Domaine Mamaruta. "Ratatouille" Fitou. Languedoc	300,-
2019	Les Arabesques. Chopine. VdF Rouge. Carignan. Languedoc	350,-
2018	Roc des Anges. Segna de Cor. Roussillon.	400,-

ARO

2020	Domaine des Marnes Blanches. Dionysos Isonfire. Gamay. Jura	400,-
2013	Domaine La Vrille er le Papillon. "Z Rouge". Ardeche	450,-
2015	Bunan. "Mas de la Rouvière" Bandol	525,-
2018	Frédéric Cossard. Ploussard Qvevris. Jura	850,-

ITALIEN:

2019	La Ca' Növa. Langhe Nebbiolo.	400,-
2018	Monsanto. Chianti Classico	400,-
2019	Cascina Luisin. "Maggiur" Barbera d'Alba. Piemonte	400,-
2018	Buondonno. Chianti Classico. Toscana 1 Liter	450,-
2019	Agricola Querciabella. Mongrana. Toscana	475,-
2018	Azienda Agr. Rosa Fiore. Barbaresco	500,-
2018	La Ca' Növa. Barbaresco	550,-
2018	Buondonno. Chianti Classico. Toscana. MG	700,-
2016	Uccelliera. Brunello di Montalcino. Toscana	1350,-
2011	Luciano Sandrone. Barolo "Les Vigne". Piemonte.	1400,-

SPANIEN:

2015	Bodegas Aster. Ribera del Duero	400,-
2019	La Maldicion. Tempranillo. Tinto fino. Arganda del Rey. Madrid.	450,-
2007	La Rioja Alta. Vina Alberdi Reserva	800,-
2008	La Rioja Alta. Vina Arana Reserva	850,-
1998	La Rioja Alta. Vina Alberdi Reserva	1000,-

ARO

SØDE

2017	Beaumes de Venise. Muscat. Provence. Frankrig	300,-	
2014	Jeff Carrel. Trés'Or Muscat de Rivesaltes. Roussillon. Frankrig. 0,5 liter	300,-	
2018	Chateau Barouillet. Monbazar. Frankrig	375,-	
NV.	Álvaro Domecq. Aranda Cream. Sherry. Spanien	400,-	
2015	Equipo Navazos. Montilla. "Casa del Inca". Sherry. Spanien	600,-	
2017	Equipo Navazos. La bota de manzanilla 71. Sherry. Spanien	600,-	
2009	Schlossgut Diel. "Dorsheim Goldloch". Riesling Auslese. Nahe. Tyskland	650,-	
1990	Chateau Cadière. Monbazillac. Frankrig	700,-	
2007	Zind-Humbrecht. Pinot Gris. "Clos Jepsal" Sélection de Grains Noble. Alsace. Frankrig. 0,375 liter		1500,-

PORTVIN

NV.	Feuerheerd's. 10 Years Old Tawny Port	450,-	
2017	Feuerheerd's. Late Bottled Vintage Port	500,-	
2003	Feuerheerd's. Colheita Port	650,-	
2000	Burmester. Colheita	950,-	