

# DRIKKEKORT

## LÆSKEDRIKKE

<b>Filtreret vand m/u brus</b> Pr. person, ad libitum	25
<b>Naturfrisk sodavand, 25 cl, øko</b> Appelsin, Hindbær, Lemon, Sportsvand, Ginger ale	38
<b>Naturfrisk juice, 27,5 cl, øko</b> Passion-orange, Solbær, Havtorn-æble, Hyldeblomst	42
<b>Meyers æblemost, 25 cl, øko</b>	38
<b>Coca-Cola/Coca-Cola Zero, 25 cl</b>	38

## LIDT TIL KAFFEN?

3 cl 65

### Jean Luc Organic 40%

Denne 4-års cognac er meget intens med aromaer af hvide frugter, druer og pærer, egetræ og citrusnoter

### Château du Breuil V.S.O.P 40%

Denne calvados har 4-års lagring og er let, blød, frisk og frugtig

### Cointreau 40%

Cointreau er lavet på bitre og søde appelsiner. Smagen er aromatisk, velafbalanceret, frisk og ikke for sød

### Baileys 17%

Et møde mellem irsk mejerifløde og tredobbelt destilleret irsk whisky, tilsmagt med kakaoekstrakter

## VARME DRIKKE

<b>Americano</b> Espresso og varmt vand	38
<b>Espresso</b> Dobbelt	32
<b>Cortado</b> Dobbelt espresso, steamet mælk og 1 del mælkeskum	47
<b>Macchiato</b> Dobbelt espresso og 1 del mælkeskum	45
<b>Caffe latte</b> Espresso, steamet mælk og 1 del mælkeskum	55
<b>Cappuccino</b> Lige dele espresso, steamet mælk og mælkeskum	55
<b>Flat white</b> Dobbelt espresso og steamet mælk	55
<b>Stempelkande – ad libitum</b> Pr. person	50
<b>T-town Copenhagen - Sort te:</b> Earl Grey i kombination med Darjeeling First Flush. Klassisk og genkendelig duft af bergamot-frugten	38
<b>T-town Copenhagen - Grøn te:</b> Fra Himalaya med friske og sødlige noter	38
<b>T-town Copenhagen- Hvid te:</b> En udsøgt blanding af kinesisk hvid te, lindrende kamille, citrongræs og citronmyrte	38
<b>T-town Copenhagen - Urtete:</b> Kanel, ingefær, kardemommefrø, lakridsrod, nellike og kardemommekapsler	38
<b>Varm kakao</b> Med flødeskum	55
<b>Irsk kaffe</b> Med 3 cl irsk whisky, kandis og flødeskum	85

# DRIKKEKORT

## FADØL FRA SKANDS

25 cl / 40 cl

52 / 67

### Humlefyrd pilsner 5,5%

Økologisk lys perlende med afdæmpet bitterhed

### Blå Chimpanse 6,5%

Økologisk belgisk ale med maltfylde og sødme

### Classic 5,0%

Økologisk ravgylden øl med middel bitterhed

## FLASKEØL

### Skands - My Hazy IPA 5%, 50 cl

Økologisk frisk New England IPA med intens og frugtig humlekarakter

69

### Skands - Egtvedpigens Bryg 5,5%, 50 cl

Frisk hvedeøl, afdampet bitterhed med noter af honning, tyttebær og porse

69

### TEEDAWN - Gentle Lager 0,0%, 33 cl

Klassisk og frisk pilsner

55

### TEEDAWN - All the way IPA 0,3%, 33 cl

Økologisk, frugtig og aromatisk

55

### TEEDAWN - Lemonbeer 2,5%, 33 cl

Frisk pilsner med noter af appelsin og citron

55

### TEEDAWN - Light in the dark 2,7%, 33 cl

Økologisk fyldig og rig mørk pale ale

55

### ØRBÆK - Glutenfri øl 4,8%, 33 cl

55

Amerikansk hoppy ale, frisk humle med citrusnoter

## SNAPS

2 cl / 4 cl

38 / 67

### Hr. Skov - Blåbær og havtorn 40%

Aromatisk og frisk

### Hr. Skov - Porse 40%

Blød, bitter og afrundet

### Hr. Skov - Klitrose 40%

Rund, blød og sødmefuld

### Hr. Skov - Valnød 40%

Blød, afrundet og lang eftersmag

## TÅRNETS SNAPS

2 cl / 4 cl

48 / 68

Hver måned eksperimenterer vi med at lave vores egen snaps på 40% alkohol, der både matcher vores menu og årstiden

## DE VELKENDTE

2 cl / 4 cl

28 / 48

### O.P. Anderson Øko 40%

### Aalborg Dild Akvavit 38%

### Aalborg Jubilæums Akvavit 42%

### Aalborg Taffel Akvavit "Rød Aalborg" 45%

# DRIKKEKORT

## BOBLER

gl / fl

**Cava Brut Reserva 12.5%** 85 / 385  
Xarel-lo/Macabeo/Parellada  
Let, forfriskende og tør  
Spanien NV

**Champagne Brut 12%** 125 / 635  
Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier  
Delikat, let og forfriskende  
Frankrig NV

## DRINKS

**Gin og Tonic** 95  
3 cl Geranium gin og tonic

**Gin og Roses** 95  
3 cl Geranium gin og Fentimans rose limonade

**Dark N´stormy** 95  
3 cl mørk rom og gingerbeer

**Cava passion** 95  
2 cl passionsfrugtsirup toppes med cava

**Campari lemon eller soda** 95  
5 cl campari toppes med lemon / soda

## ROSE

**Nationale - Carbernet Franc 11,5%** 65 / 315  
Let, forfriskende og halvtør  
Frankrig 2018

**Kremtal – Merlot & Pinot Noir 12%** 95 / 455  
Let, god syre, læskende og tør  
Østrig 2020

**Sancerre - Pinot Noir 12,5%** 115 / 550  
Mellemfyldig, forfriskende og tør  
Frankrig 2019

## HVIDVIN

**Nationale - Chardonnay 12,5%** 70 / 325  
Mellemfyldig, tør og forfriskende  
Frankrig 2019

**Venezia - Pinot Grigio 12,5%** 75 / 360  
Mellemfyldig, mild og tør  
Italien 2020 – økologisk og vegansk

**Loire - Sauvignon Blanc 12%** 85 / 410  
Let, sprød forfriskende og tør  
Frankrig 2020  
*Anbefales til forret med rejer*

**Vinho verde - Alvarinho 13%** 90 / 430  
Aromatisk, mellemfyldig og tør  
Portugal 2020 - vegansk

**Rheinhessen - Riesling 12%** 95 / 455  
Let, sprød læskende og tør  
Tyskland 2020 - økologisk  
*Anbefales til forret med græskar*

**Rhône - Rousanne 14%** 95 / 455  
Fyldig, mild, aromatisk og tør  
Frankrig 2019 - økologisk  
*Anbefales til hovedret med svinekæbe*

**Alsace - Pinot Gris 13,5%** 95 / 455  
Krydret, mellemfyldig og tør  
Frankrig 2017  
*Anbefales til forret med oksefilet*

**Wien - Grüner Veltliner 12%** 100 / 480  
Mellemfyldig, saftig og tør  
Østrig 2020 - Biodynamisk naturvin

# DRIKKEKORT

---

**Bourgogne - Chardonnay 13%** 105 / 505  
Mellemfyldig, delikat og tør  
Frankrig 2019  
*Anbefales til hovedret med blomkål*

**Alsace - Pinot Blanc 12,5%** 110 / 525  
Mellemfyldig og tør  
Frankrig 2018  
*Anbefales til hovedret med rødspætte*

## RØDVIN gl / fl

**Nationale - Merlot-Grenache 13,5%** 70 / 325  
Mellemfyldig, aromatisk og saftig  
Frankrig 2018

**Rioja - Temperanillo 13%** 75 / 365  
Mellemfyldig, saftig og aromatisk  
Spanien 2019

**Vins de France - Pinot Noir 12,5%** 85 / 415  
Let, forfriskende og tør  
Frankrig 2018  
*Anbefales til forret med oksefilet*

**Piemonte - Barbera/Nebbiolo 14%** 90 / 440  
Mellemfyldig, saftig og tør  
Italien 2017  
*Anbefales til hovedret med svinekæber*

**Pfalz – Spätburgunder 13%** 95 / 455  
Mellemfyldig, forfriskende, delikat og tør  
Tyskland 2019  
*Anbefales til hovedret med rødspætte*

**Morgon – Gamay 13,5%** 95 / 455  
Mellemfyldig, saftig og tør  
Frankrig 2019  
*Anbefales til hovedret med blomkål*

**Piemonte - Barbera d'Alba 15%** 105 / 515  
Mellemfyldig, saftig og tør  
Italien 2017  
*Anbefales til forret med græskar*

**Lodi - Zinfandel 14,5%** 110 / 540  
Fyldig, saftig, og aromatisk  
Californien 2017

**Cyon – Cabernet Sauvignon 14,5%** 140 / 690  
Fyldig, saftig og tør  
Argentina 2017

**Châteauneuf-du-Pape- GSM 15,1%** 240 / 1150  
Mellemfyldig, delikat og tør  
Frankrig 2017

## DESSERTVINE gl / fl

**Ruby port special reserva 20%** 55 / 455  
Fyldig, sød, rig og karakterfuld  
Portugal

**Moscato D'Asti DOCG 6%** 65 / 495  
Sød, let og perlende  
Italien 2019  
*Anbefales til dessert med lemoncurd*

**Cote' du layon – Chenin Blanc 11,5%** 55 / 455  
Cremet, halv sød og mellemfyldig  
Frankrig 2018  
*Anbefales til dessert med pocheret pære*

*Til tider har vi kældervine. Spørg gerne tjeneren.  
Priser fra 600 kr. pr flaske.*