

Drinks

Alle drinks laves med 5 cl. håndskænket spiritus

Christie's Mojito – kr. 118,00

Hjemmelavet Mojitosirup, danskvand, lime & mynte

Aperol Spritz - 105,00

Aperol, prosecco, danskvand & appelsinskiver

Limoncello Spritz - 105,00

Pallini Limoncello, prosecco, danskvand & citronskiver

Limoncello Tonic - 95,00

Pallini Limoncello, tonicvand & citron

Christie's Gin Tonic – 118,00

Christie's Urtehave gin, Tonicvand & Paradisæbler fra haven

Gin Tonic – kr. 95,00

Thorn Gin, tonicvand, enebær & lime

Gin Lemon – kr. 95,00

Thorn Gin, lemon sodavand & lime

Gin Hass – kr. 95,00

Thorn Gin, lemon sodavand, mangosirup & lime

Christie's Havefest – kr. 105,00

Vodka, økologisk jordbærsaft & bær

Solbærdrøm – kr. 105,00

Mørk rom, økologisk solbærsaft & bær

Irish Coffee – kr. 125,00

Whisky, brun farin, stempelkaffe, letpisket fløde og Kahlua

Gin

(Priserne er inkl. softdrink)

CHRISTIE'S URTEHAVE GIN – 135,00,-

Christie's Urtehave Gin er produceret af de skønneste råvarer fra vores helt egen urtehave. Ginnen er lavet på de søde paradisæbler, som vores gartnere har håndplukket i det skønneste solskinsvejr. Som prikken over i'et har vi givet ginnen et kærligt strejf af bronzefennikel og citronverbena, der giver en frisk eftersmag af lakrids og citrus.

THORN GIN, LITAUEN – 95,00,-

Thorn Gin er lavet med klassiske gin-ingredienser: enebær, appelsinskal, koriander og dildfrø, håndplukket af Thorn Gins Master Distiller.

Thorn Gin er en klassisk gin i sit udtryk, hvor du mødes af en duft af enebær og citrus i glasset. Den er velbalanceret i smagen, og sammen med en god tonic kommer Thorns smag af enebær og citrus tydeligt frem.

HENDRICKS GIN, SKOTLAND – 125,00

Hendrick's gin har traditionelle urter som enebær og koriander, men et særligt tvist i form af rosenblade og agurk. Rosenekstrakten fås ved forsigtigt at presse rosenolien ud af blomsterbladene, og agurken moses og blandes med koldt vand. De to ekstrakter får dernæst lov til at trække sammen med spiritussen. Utraditionel skotsk gin med agurk og rosenblade.

GIN MARE, SPANIEN – 125,00,-

Gin Mare bliver produceret af det Giró Ribot ejede Destilerias MG i et lille nedlagt kapel i den catalanske fiskerby Vilanova i la Geltrú, kun 50 kilometer syd for Barcelona. Gin Mare lader sig inspirere af middelhavskøkkenet og kombineret de seks traditionelle gin-ingredienser: enebær, korianderfrø, kardemomme, citronskal, appelsinskal og mandarinskal med de fire lokale middelhavs-ingredienser rosmarin, basilikum, timian og den lokale oliven sort Arbequina.

ST. LAURENT GIN, CANADA – 105,00,-

En urteagtig og blomstermæssig tilgang giver plads til fyrreskov notater efterfulgt af citrus duft. Laminaria tang, også kaldet satans forklæde, giver St. Laurent Gin sin karakteristiske grønne nuance og en blød frisk og lidt salt finish.

FOXY MAN, "EFTERÅRETS" ÆBLE/FENNIKEL GIN – 95,00,-

En infuseret gin der tager udgangspunkt i havet & naturen udviklet i Danmark. Efterårets Gin har smag af æble, fennikel, salvie, timian og citron.

TROLDEN COCKY BARISTA GIN, KOLDING, DANMARK - 125,00,-

En coffee gin ser man ikke hver dag. I denne gin bruges special udvalgte kaffebønner fra Brasilien, lokalt ristet hos Brew Compani i Middelfart. Kaffebønnerne trækker i Troldens Copperpot Gin over en periode på flere måneder, før den tappes. Smagen er enestående, et samspil mellem gin & tonic og en dæmpet kaffesmag.

MARSKDESTILLERIET'S GIN

Marskdestilleriet er et sønderjysk mikrodestilleri, med beliggenhed i Tønder, nær vadehavet. Marskdestilleriet producerer skønne spiritusser og sætter en stor ære i at benytte sig af lokale råvare lige fra grøftekantens dunhammere til vadehavets kyst til aroniabær fra marsken.

CITRUS GIN – 125,-

Citrus gin fra Marsk destilleriet er tilsat et smagfuldt pift af citron og kanel og omhyggelig destilleret med vand fra en vandlomme som støder op til helligkilden i Rørkær ved Tønder.

PINK GRAPE GIN – 125,-

Pink Grape gin fra marskdestilleriet er en håndlavet gin med noter af sommer, sol og de brede sandstrande på Rømø. Mæsken, som denne gin er lavet på, har gæret i den friske luft fra Marksens, hvorefter den er destilleret i små mængder på den håndlavede kobberkeddel.

SORT SOL GIN – 125,-

Denne gin har efter destillering trukket i aroniabær, som siges at være et af verdens sundeste bær pga. det høje indhold af antioxidanter og vitaminer. Marskdestilleriets Sort Sol gin er en håndlavet gin, baseret på traditionelle opskrifter.

KLITROSE GIN – 125,-

Marskdestilleriets Klitrose gin er lavet på lokale klitroser fra Rømø. Denne gin har en mere parfumeret tone og masser af smag af enebær og vadehavet.

Vodka

(Priserne er inkl. softdrink)

STOLICHNAYA VODKA, RUSLAND – 95,-

Stolichnaya er verdens bedst sælgende vodka fra det tidligere Sovjetunionen. Den russiske folkedrik har grundet sin høje kvalitet med tiden opbygget et fantastisk omdømme. Den høje kvalitet kommer af at Stolichnaya produceres udelukkende med nøje udvalgte ingredienser, hvorefter en kompliceret destillation og filtration finder sted.

CRYSTAL HEAD VODKA, CANADA – 95,00,-

Crystal Head er den kranie-formede flaske, med sin mystiske og arkæologiske baggrundshistorie og sin unikke diamant filtrering proces. Hvad der ellers gør Crystal Head spændende er brands frontfigur den vidunderligt skøre, skuespiller og komiker Dan Aykroyd. Crystal Head Vodka er glat vodka, men en smule karakter af lakrids i eftersmagen - så lækker.

ED HARDY, FRANKRIG – 150,00,-

Ed Hardy vodka er en fransk produceret hvedevodka som kommer fra Cognac-regionen. Denne vodka bliver destilleret 5 gange, før den tappes i håndlavede krystallflasker. Flaskerne er blevet dekoreret med flotte tegninger, så alt i alt en vodka der klart skiller sig ud fra mængden både på kvalitet & design. Lavet i samarbejde mellem tatoveringskunstneren og tøjdesigneren Ed Hardy og kultdesigneren Christian Audigier der døde i 2015.

Øl

NØRREBRO BRYGHUS, BROWN ALE – 68,00/88,00 KR.

En dejlig fyldig, men stadigvæk let drikkelig, Brown Ale til dig der nyder en sød øl med lav humlebitterhed. En øl der ikke kræver ledsagelse af mad pga. højintense smagsindtryk, men i stedet kan nydes utallige gange uden at smagsløgene bliver trætte. Middelfyldig og maltbåren smag – karamel, korn, chokolade og lakrids. Let sødme, mild humlebitterhed og diskrete noter af karamel.

ANARKIST, BLOODY WEISEN, BLODAPPELSIN – 68,00/88,00 KR.

En frugtbombe, frisk som en sommerdag og stadig fyldig og interessant. Humlen og blodappelsinen kæmper om at komme først i næsen på dig, og efterfølgende får du den cremede hvedeøls velkendte karakteristika. Ligeftrem, dog kompleks på sin helt egen måde. Fyldig hvededrevet, maltet smag med en blød frugtlig sødme fra blodappelsinen, balanceret af en moderat bitterhed. Frisk, perlende og luftig som kun en hvede øl kan være.

EDELWEISS, WHEAT BEER – 68,00/88,00 KR.

En ufiltreret aromatisk hvedeøl med typiske nuancer af urter, appelsin og citrus. Velbalanceret bitterhed med en blød og frisk smag. Forfriskende eftersmag der gør den let drikkelig.

MURPHY'S IRISH STOUT - 68,00/88,00 KR.

Murphys Irish Stout er en fyldig fadøl med en karakteristisk ristet smag og en undertone af karamel. Denne irske stout er en favorit blandt ølentusiaster og nydelsesfuld for dem, der ønsker en autentisk pub-oplevelse. Den er brygget med den fineste korn og malt, hvilket giver en kompleks og velafbalanceret smag. Med sin mørke farve og cremet skum er Murphys Irish Stout en klassisk øl, der er perfekt til at nyde i godt selskab.

PARTY CRASHER, LIMEINFUSED PILSNER - 68,00/88,00 KR.

Party Crasher er en sprød pilsner med en let krop, af det nye bryggeri Too Old To Die Young. Den er brygget med Citra- og Lemondrop-humle for at give øllen lækre og saftige citrus- og limenoter - tilføjet et skvæt økologisk limejuice. Denne friske og frugtige pilsner er en ægte tørstslukker med en mexicansk "vibe". Medium tør, frisk og frugtlig smag af lime og citrus, let og balanceret malkrop. Denne frugtige pilsner er balanceret af en blid bitterhed med høj drinkability.

GREAT GRANDPA, HAZY INDIAN PALE ALE - 68,00/88,00 KR.

Great Grandpa er en økologisk frugtlig og hazy IPA af det nye bryggeri Too Old To Die Young. Øllen har en intens aroma af sød mandarin, citrus og tropisk frugt. Den har en cremet mundfølelse fra havren og hveden, som balanceres af en let og frisk bitterhed.

ROYAL CLASSIC – 58,00/78,00 KR.

HEINEKEN ORIGINAL – 58,00/78,00 KR.

Alkoholfrie alternativer

ISH-SPIRITS

(Prisen er inkl. Softdrink)

GIN'ISH – 95,00 KR

Alkohol fri ginish som hylder den klassiske smag af gin, med de velkendte smage af enebær og citrus. Ginish er lavet på naturlige elementer som enebær og korianderfrø, så for at genskabe smagen af den klassiske gin.

Ginish kan nydes med både tonic, lemonsodavand og som Gin Hass.

RUM'ISH – 95,00 KR

Den komplekse smag i Rumish kommer fra naturlige botaniske elementer som muskatnød og vanilje fra Sava-Regionen i Madagaskar.

Rumish er et perfekt alternativ til dem som stadig ønsker at drikke de klassiske romdrinks, blot uden alkohol.

Drikkevare priser:

På glas:

Husets Velkomstdrink ”Æble på 3 måder”	kr. 78,00
Cava Rosé, NV Vita Vivet, Brut Selecció	kr. 90,00
Champagne, NV Bernard Remy, Carte Blanche	kr. 135,00

Postevand – Afregnes for alle der ikke bestiller andre drikkevarer	kr. 35,00
Danskvand ad libitum	kr. 65,00
Sodavand	kr. 68,00

Hvidvin eller rosévin	kr. 85,00
Rødvin	kr. 95,00
Dessertvin	kr. 85,00

1 flaske:

Vin fra vinmenuen, der tilbydes på aftenen	kr. 448,00
Dessertvin	kr. 498,00

Alkoholfrie alternativer:

Heineken 0,0	kr. 48,00
Saft, 1 glas (Spørg tjeneren om vores udvalg)	kr. 85,00
Hvid/rosé- eller rødvin, 1 glas	kr. 85,00/95,00
Hvidvin lavet på Chardonnay	Kr. 448,00
Rosé	kr. 448,00
Rødvin lavet på Zinfandel	kr. 448,00
Bobler lavet på Chardonnay	kr. 448,00

Vinmenu/ølmenu/saftmenu:

2-retter	kr. 195,00
3-retter	kr. 285,00
4-retter	kr. 375,00
5-retter	kr. 450,00
6-retter	kr. 525,00

Kaffe:

Dobbelt espresso	kr. 75,00
Cappuccino	Kr. 75,00
Café Latte	Kr. 75,00
Stempelkaffe eller te ad libitum pr. person	kr. 75,00
Stempelkaffe eller te ad libitum m/ hjemmelavet sødt pr. person	kr. 95,00
Irsk kaffe (5 cl. Irisk whisky)	kr. 125,00

Menu og tilkøb:

Tilkøb af retter på opholdspakker (forret, dessert etc.)	kr. 100,00
Tilkøb af 1 ret med vin, på opholdspakker (flere retter kan tilkøbes)	kr. 150,00
Dansk Baerii Caviar fra Lyksvad 30 g	kr. 375,00
Hovedret af aftenens menu	kr. 250,00
2 retter af aftenens menu	kr. 350,00
3 retter af aftenens menu	kr. 425,00
4 retter af aftenens menu	kr. 500,00
5 retter af aftenens menu	kr. 550,00
6 retter af aftenens menu	kr. 600,00
Hjemmelavet sødt (3 slags)	kr. 30,00