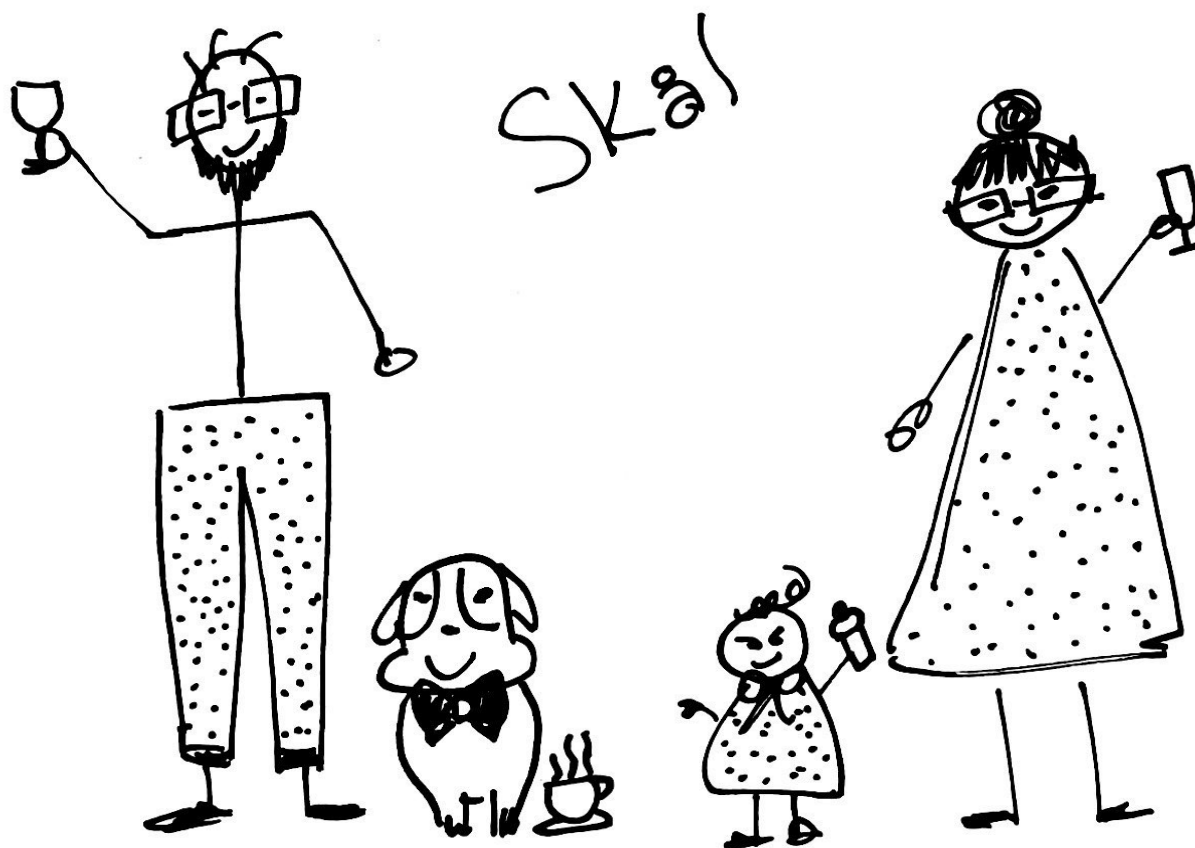


Hornbæk  
**EWALDGAARDEN**  
Hotelpension og Spisehus



## Vinkort

### På Glas

#### Mousserende og Champagne

**Blanc de Blanc Brut, Charles Bailly** 80,-

*Frisk med brede bobler og et frugtigt strejf af pære, lyse blomster og citrus og underliggende florale toner.*

### Hvidvin

**Riesling Trocken, Fritz Haag, Brauneberg, Mosel** 105,-

*Livlig og vibrerende vin med en sprød syre og noter af saftige citrusfrugter, der komplimenteres af subtile nuancer af modne hvide ferskener og grønne æbler, der tilføjer en frugtfuld dimension til vinen.*

**Pouilly Fumé, Guy Saget, Pouilly sur Loire** 115,-

*Frugtig, aromatisk og intens med noter af modne gule frugter og flint. Dertil en let røget undertone.*

**Sauvignon Blanc, Astrolabe, Marlborough** 120,-

*Livlig og sprød med en fantastisk frugtighed. Duften spænder over søde tropiske frugter, modne æbler, citrus og fersken, mens smagsnoter af tropiske frugter spinder rundt om en kerne af flintet mineralitet og frisk syre.*

**Chardonnay, Darling River, Australien** 80,-

*En rig og intens hvidvin med tropiske undertoner, cremet fylde og en behagelig frugtsyre.*

### Rose

**Pinot Noir Rosé, La Petite Perriere, Guy Saget, Loire** 85,-

*Frugtgrig, let og frisk med noter af honningmelon og små røde bær. Blød duft af kirsebær.*

### Rødvin

**Pinot Noir Bourgogne Cote d'Or, Bernard Rion** 150,-

*Frisk, rund, mineralsk og silkeblød Pinot Noir der samtidig opleves som spændstig og saftig med noter af røde frugter, peber og vanilje.*

**Barbera d'Alba, Vino Arte Bellezza, Piemonte** 85,-

*Fyldig og velafbalanceret med en silkeblød tekstur og fremtrædende frugtige nuancer af kirsebær, solbær og mørke bær. Subtile krydrede undertoner som peber, vanilje og tørret timian, der tilføjer kompleksitet og dybde til vinen.*

**Luma Rosso Terre Siciliane** 80,-

*Intens, saftig og varm med en dejlig lang eftersmag og noter af rød frugt og balsamico.*

**Romanico, Teso La Monja, Toro, Castilla Y Leon, Spanien** 95,-

*Intens, saftig og kraftig med robuste tanniner og noter af røde frugter, lakrids, blomster og krydderier.*

### Dessertvin

**Coteaux du Layon, Domaine Chupin, Loire** 100,-

*Sødme fuld og let fyldig med frisk mineralitet. Dertil noter af ananas, abrikos, honning og et strejf af citrus.*

**Fonseca Tawny Port, Douro Valley, Portugal** 85,-

*Den forførende duft fremviser aromaer af abrikos og blomme med bløde undertoner af fløde karamel og krydderier. På ganen løftes den rige, syltetojsagtige smag med en attraktiv, sprød syre i afslutningen.*

## **Mousserende og Champagne**

### **Frankrig/France**

1 Charles Bailly, Blanc de Blanc Brut	340,-
3 Cremant de Limoux Rosé Brut, Cote Mas	365,-
3 Cremant de Bourgogne Brut, Vitteaut-Alberti, Bourgogne	525,-
3 Champagne NV Silver Brut Nature, Andre Clouet	750,-
3 Dream Vintage, Andre Clouet Brut 2013 / 2014	890,-
3 Pol Roger Brut Vintage, Epernay 2013 / 2015	1495,-

### **Hvidvin**

#### **Tyskland/Germany**

1 Riesling Trocken, Fritz Haag, Brauneberg, Mosel 2023	475,-
--	-------

#### **Frankrig/France**

2 Riesling Grand Cru Mandelberg, Trimbach, Alsace 2021	1020,-
2 Riesling Reserve, Trimbach, Alsace 2022	700,-
2 Pinot Gris Reserve, Trimbach 2018	550,-
2 Sancerre, Guy Saget, Loire 2023	675,-
1 Pouilly Fumé, Guy Saget, Pouilly sur Loire 2023	585,-
2 Pouilly Fume Indigene, Pascal Jolivet, Loire 2021	1250,-
3 1/2 fl. Chablis, Billaud Simon 2023	425,-
2 Chablis, Billaud Simon 2021	750,-
2 Chablis Regnard 1. cru Fourchaume 2020	1145,-
3 1/2 Bourgogne Chardonnay, Joseph Burrier 2020	350,-
2 Marsannay Champs Perdrix, Domaine Jerome Galeyrand 2020	850,-
2 Bourgogne, Cuvee Saint-Vincent, Vincent Girardin 2022	550,-
2 Bourgogne Chardonnay, Emotion de Terroirs, Girardin 2022	800,-
2 Bourgogne Blanc Chardonnay Faiveley 2023	650,-
3 Macon Fuisse Les Taches, Domaine Pierre Vessigaud (ØKO) 2022	650,-
3 Pouilly Fuisse Vieilles Vignes, Pierre Vessigaud (ØKO) 2023	800,-

## **Hvidvin**

### **Italien/Italy**

3 Pinot Grigio, Livio Felluga, Friuli 2023 580,-

### **New Zealand**

1 Sauvignon Blanc, Astrolabe, Marlborough 2023 595,-

### **Australia**

1 Chardonnay, Darling River, Australien 2024 325,-

### **USA**

3 Chardonnay California, Sebastiani 2022 400,-

3 Chardonnay Russian River, Ramey, Californien 2019 890,-

## **Rosé**

### **Frankrig/France**

3 1/2 fl. Ch. Montaud Rose, Provence 2023 200,-

3 Ch. Montaud Rose, Provence 2023 350,-

1 Pinot Noir Rosé, La Petite Perriere, Guy Saget, Loire 2024 380,-

3 Sancerre Rosé, Guy Saget, Pouilly sur Loire 2023 540,-

## **Rødvin**

### **Frankrig/France**

Pinot Noir Bourgogne Cote d'Or, Bernard Rion 2023 690,-

Chambolle Musigny Les Echezeaux, Domaine Rion 2022 1495,-

Gevrey Chambertin, Camus 2019 1100,-

Vosne Romanee 1. Cru Les Chaumes, Domaine Rion 2019 1900,-

Vosne Romanee Premier Cru Les Chaumes, Pierre Naigeon 2020 1800,-

Bourgogne Pinot Noir, Dessous les Mues, Bader Mimeur 2023 590,-

Bourgogne Rouge Pinot Noir, Faiveley 2023 795,-

Beaune 1. cru Clos de l'Ecu, Faiveley 2023 1200,-

Beaune Rouge, Ch. de Meursault 2021 1050,-

1/2 fl. Fleurie Ponci, Joseph Burrier, Ch. de Beauregard 2022 315,-

Fleurie Ponci, Joseph Burrier, Ch. de Beauregard 2023 570,-

Cotes du Rhone, Laurent B, Brusset (ØKO) 2024 350,-

## **Rødvin**

### **Frankrig/France**

Gigondas Le Grand Montmirail, Domaine Brusset 2023	620,-
Chateauneuf-du-Pape, Le Blason Du Prince 2023	760,-
Anseillan, Pauillac, Barons de Rothschild Lafite 2018	950,-

### **Italien/Italy**

Barbera d'Alba, Vino Arte Bellezza, Piemonte 2022	360,-
Barbera d'Alba, Paolo Scavino 2023	650,-
Luma Rosso Terre Siciliane 2023	325,-
Barolo, Giacoma Grimaldi, Monforte, Piemonte 2021	850,-
1/2 Barolo, Scavino, Piemonte 2021	595,-
Brunello di Montalcino, Silvio Nardi 2018	930,-

### **Spanien/Spain**

Romanico, Teso La Monja, Toro, Castilla Y Leon, Spanien 2021	425,-
Macan Clasico, BR & VS, Rioja 2019	850,-
Premier vin Son Mayol, Mallorca Spanien 2017	945,-

### **USA**

Merlot, Freemark Abbey, St. Helena, Nappa Valley, Californien 2013	790,-
Pinot Noir Nielson, Santa Barbara 2022	640,-

## **Dessertvin**

### **Tyskland/Germany**

3 1/2 Riesling, Markus Busch 2014	420,-
-----------------------------------	-------

### **Frankrig/France**

3 Coteaux du Layon, Domaine Chupin, Loire 2022	520,-
3 Carmes de Rieussec, Sauternes 2015 / 2019	680,-
1 1/2 Castelnau de Suduiraut, Sauternes 2012	405,-
3 Castelnau de Suduiraut, Sauternes 2010	840,-
3 Banyuls Rimage, Clos St. Sebastien 2018	435,-

### **Portugal/Portugal**

Fonseca Tawny Port, Douro Valley, Portugal	495,-
--	-------

## **Alkoholfri**

### **Tyskland/Germany**

3 Fruit Secco Apfel-Quitte Bio, Van Nahmen - Sparkling	410,-
3 Topaz Apple, Van Nahmen (ØKO) - Hvid	325,-
3 Rhabarbernectar, Van Nahmen - Rosé	325,-
3 Wild Plum Juice og blomme , Van Nahmen - Rød	325,-