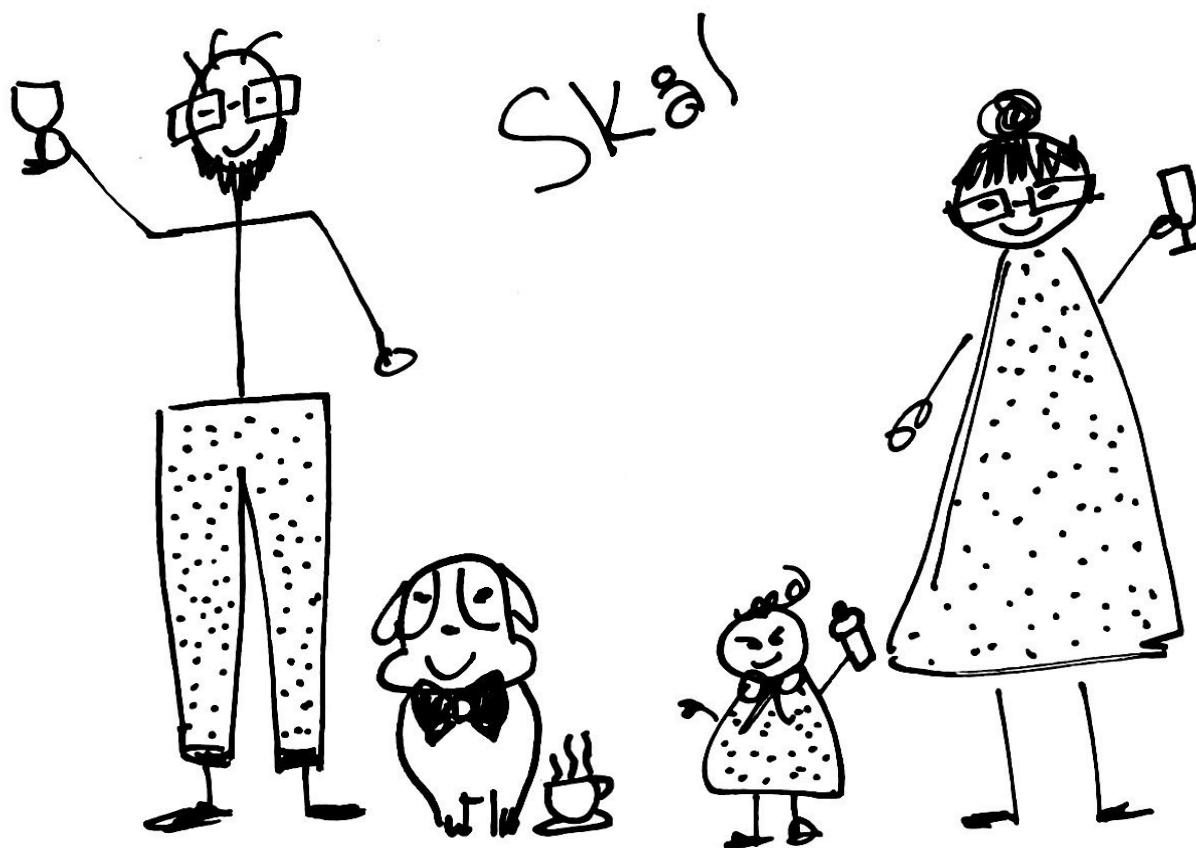


Hornbæk  
**EWALDGAARDEN**  
Hotelpension og Spisehus



## Vinkort

### På Glas

#### Mousserende og Champagne

**Blanc de Blanc Brut, Charles Bailly** 75,-

*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 2022** 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 2022** 115,-

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

**Côte Mas Méditerranée Sud de France, Paul Mas 2023** 80,-

*Frisk, frugtig og aromatisk med noter af ferskener, pærer og hvide blomster.*

**Chardonnay, Darling River, Australien 2023** 75,-

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

#### Rose

**Pinot Noir Rosé, La Petite Perriere, Guy Saget, Loire 2023** 85,-

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

#### Rødvin

**Bourgogne Pinot Noir, Dessous les Mues, Bader Mimeur 2022** 150,-

*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.*

**Barbera d'Alba, Vino Arte Bellezza, Piemonte 2022** 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 2023** 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 2021** 95,-

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

#### Dessertvin

**Coteaux du Layon, Domaine Chupin, Loire 2022** 100,-

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

## **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	890,-
3 Pol Roger Brut Vintage, Epernay 2015	1495,-

### **Hvidvin**

#### **Tyskland/Germany**

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

#### **Frankrig/France**

2 Riesling Grand Cru Mandelberg, Trimbach, Alsace 2018	950,-
2 Riesling Grand Cru Mandelberg, Trimbach, Alsace 2019	900,-
2 Riesling, Trimbach, Alsace 2022	520,-
2 Pinot Gris Reserve, Trimbach 2018	590,-
2 Sancerre, Guy Saget, Loire 2022	675,-
1 Pouilly Fumé, Guy Saget, Pouilly sur Loire 2022	585,-
2 Pouilly Fume Indigene, Pascal Jolivet, Loire 2018	995,-
2 Chablis, Billaud Simon, Chablis 2021	750,-
2 Chablis Regnard 1. cru Fourchaume 2016	1145,-
2 Marsannay Champs Perdrix, Domaine Jerome Galeyrand 2020	850,-
2 Bourgogne, Cuvee Saint-Vincent, Vincent Girardin 2021	650,-
2 Bourgogne Chardonnay, Emotion de Terroirs, Girardin 2021	600,-
3 Bourgogne Blanc Chardonnay Faiveley 2022	550,-
3 Macon Fuisse Les Taches, Domaine Pierre Vessigaud (ØKO) 2022	650,-
3 Pouilly Fuissē les Scelles, Pierre Naigeon 2020	850,-

## **Hvidvin**

### **Frankrig/France**

- |  |       |
|--|-------|
| 1 Côte Mas Méditerranée Sud de France, Paul Mas 2023 | 310,- |
| 3 Astruc Etoile Blanc 2023                           | 300,- |

### **Italien/Italy**

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

### **New Zealand**

- |  |       |
|--|-------|
| 3 Sauvignon Blanc, Astrolabe, Marlborough 2023 | 595,- |
|--|-------|

### **Australia**

- |  |       |
|--|-------|
| 1 Chardonnay, Darling River, Australien 2023 | 300,- |
|--|-------|

### **USA**

- |   |       |
|---|-------|
| 3 Chardonnay California, Sebastiani 2021            | 400,- |
| 3 Chardonnay Russian River, Ramey, Californien 2019 | 890,- |

## **Rosé**

### **Frankrig/France**

- |  |       |
|--|-------|
| 3 1/2 Ch. Montaud Rose, Provence 2023                        | 200,- |
| 3 Ch. Montaud Rose, Provence 2023                            | 350,- |
| 1 Pinot Noir Rosé, La Petite Perriere, Guy Saget, Loire 2023 | 380,- |
| 3 Sancerre Rosé, Guy Saget, Pouilly sur Loire 2023           | 540,- |

## **Rødvin**

### **Tyskland/Germany**

- |   |       |
|---|-------|
| Blauer Spätburgunder, Trocken, Knipser 2017 | 540,- |
| Blauer Spätburgunder, Trocken, Knipser 2019 | 540,- |

### **Frankrig/France**

- |   |        |
|---|--------|
| Pinot Noir Bourgogne Cote d'Or, Bernard Rion 2022   | 690,-  |
| Chambolle Musigny Les Echezeaux, Domaine Rion 2022  | 1495,- |
| Gevrey Chambertin, Camus 2019                       | 1100,- |
| Vosne Romanee 1. Cru Les Chaumes, Domaine Rion 2019 | 1900,- |

## **Rødvin**

### **Frankrig/France**

Vosne Romanee Premier Cru Les Chaumes, Pierre Naigeon 2020	1800,-
Bourgogne Pinot Noir, Dessous les Mues, Bader Mimeur 2022	690,-
Beaune 1. cru Clos de l'Ecu, Faiveley 2020	1200,-
Beaune 1. cru Clos de l'Ecu, Faiveley 2022	1200,-
Beaune Rouge, Ch. de Meursault 2020	920,-
Beaune Rouge, Ch. de Meursault 2021	890,-
Fleurie Ponci, Joseph Burrier, Ch. de Beauregard 2022	570,-
Cotes du Rhone, Laurent B, Brusset 2022	350,-
Gigondas Le Grand Montmirail, Domaine Brusset 2022	620,-
Anseillan, Pauillac, Barons de Rothschild Lafite 2018	950,-

### **Italien/Italy**

Barbera d'Alba, Vino Arte Bellezza, Piemonte 2022	360,-
Barbera d'Alba, Paolo Scavino 2022	650,-
Luma Rosso Terre Siciliane 2023	325,-
Barolo, Giacoma Grimaldi, Monforte, Piemonte 2020	850,-
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 2018	640,-
Pinot Noir Nielson, Santa Barbara 2020	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 680,-

3 Carmes de Rieussec, Sauternes 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,-

## Drikkevarer

### ØL

	<b>Pilsner</b>	<i>33cl</i>
1	Tuborg / Tuborg Classic / Carlsberg / Wiibroe	40,-
	<b>Alkoholfri</b>	<i>33cl</i>
3	Heineken 0.0%	40,-

### SAFT & SODAVAND

	<b>Sodavand</b>	<i>25cl</i>
1	Coca Cola / Coke Zero / Faxe Kondi / Squash / Lemon / Tonic	35,-
3	Ginger Beer	40,-
	<b>Økologisk most/saft</b>	<i>25cl</i>
1	Æblemost / Hyldeblomst / Solbær	40,-

### KAFFE & THE

	<b>The</b>	
	Urte-the / Hvid the / Grøn the / Oolong the / Sort the	40,-
	<b>Stempelkaffe</b>	40,-