

Hornbæk  
**EWALDGAARDEN**  
Hotelpension og Spisehus

**Vinkort**

<b>Mousserende og Champagne</b>	<i>Glas</i>	<i>Flaske</i>
Charles Bailly, Blanc de Blanc Brut	65,-	300,-
Cremant de Limoux Rosé Brut, Cote Mas		350,-
Cremant de Bourgogne Brut, Vitteaut-Alberti, Bourgogne		450,-
Champagne Delamotte Brut, Le Mesnil-Sur-Oger		700,-
Champagne Pierre Peters, Blanc de Blanc Reserve, Grand Cru		800,-
Pol Roger Brut Vintage, Epernay 2009		1500,-
<b>Hvidvin</b>	<i>Glas</i>	<i>Flaske</i>
Riesling Trocken, Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz 2020	65,-	285,-
Riesling Trocken, Fritz Haag, Brauneberg, Mosel 2019		420,-
Riesling Trocken, Fritz Haag, Brauneberg, Mosel 2020		420,-
Riesling Cuvée M, Mandelberg, F.E. Trimbach, Alsace 2015		800,-
Pinot Gris Reserve, Trimbach 2017		475,-
Sancerre Cedric Bardin, Salon, Loire 2020		500,-
Pouilly Fumé, Guy Saget, Pouilly sur Loire 2019	95,-	520,-
Bourgogne Chardonnay, J. Faiveley, Nuits St. Georges 2018		480,-
Bourgogne, Cuvee Saint-Vincent, Vincent Girardin 2017		520,-
Macon Le Berceau, J. M. Boillot 2019		750,-
Meursault, Les Vieilles Vignes, Vincent Girardin, 2015		950,-
Ch. de chassagne Montrachet, Bader Mimeur 2017		900,-
Ch. de chassagne Montrachet, Bader Mimeur 2019		800,-
Chablis, Billaud Simon, Chablis 2018		580,-
Côte Mas Méditerranée Sud de France, Paul Mas 2019	60,-	270,-

Hornbæk  
**EWALDGAARDEN**  
 Hotelpension og Spisehus

<b>Hvidvin</b>	<i>Glas</i>	<i>Flaske</i>
Pinot Grigio, Livio Felluga, Friuli 2017		500,-
Sand River Mountain Chardonnay, Sydafrika 2018	55,-	250,-
Sauvignon Blanc Dashwood, Marlborough, New Zealand 2020		350,-
Chardonnay North Coast, Sebastiani 2016		550,-
Chardonnay North Coast, Sebastiani 2017		480,-
Sauvignon Blanc Cannonball, Sonoma County, California 2016		600,-
 <b>Rosé</b>	 <i>Glas</i>	 <i>Flaske</i>
1/2 Chateau de Monteaud, Côtes de Provence 2018		170,-
Chateau de Monteaud, Côtes de Provence 2019		270,-
Chateau de Monteaud, Côtes de Provence 2020		270,-
Pinot Noir Rosé, La Petite Perriere, Saget, Loire 2019	70,-	340,-
Pinot Noir Rosé, La Petite Perriere, Saget, Loire 2020		340,-
Sancerre Rosé, Guy Saget, Pouilly sur Loire 2018		530,-
 <b>Rødvin</b>	 <i>Glas</i>	 <i>Flaske</i>
Blauer Spätburgunder, Trocken, Knipser 2016		450,-
Bourgogne Pinot Noir, Cuvée St. Vincent, Vincent Girardin 2018	105,-	500,-
Pinot Noir La Croix Blanche, Domaine Rion 2018		650,-
Beaune Rouge, Ch. de Meursault 2017		850,-
Beaune Rouge, Ch. de Meursault 2018		750,-
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes, J. Faiveley, Nuits St. Georges 2017		900,-
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes, J. Faiveley, Nuits St. Georges 2018		800,-
Chambolle Musigny Les Echezeaux, Domaine Rion 2019		1000,-
Cotes du Rhone, Laurent B, Brusset 2015		325,-

Hornbæk  
**EWALDGAARDEN**  
 Hotelpension og Spisehus

<b>Rødvin</b>	<i>Glas</i>	<i>Flaske</i>
Gigondas Le Grand Montmirail, Domaine Brusset 2019		500,-
L'Expression de Pauillac, Latour, Bordeaux 2016		750,-
La Grande Sorpresa, Appassimento, Veneto, Italien 2019	60,-	270,-
Barbera d'Alba, Bussia, Fratelli Giacosa, Piemonte 2019		375,-
Barbera d'Alba, Paolo Scavino 2017		475,-
Barbera d'Alba, Paolo Scavino 2019		475,-
Barbera d'Alba, Paolo Scavino 2020		475,-
Barolo, Giacoma Grimaldi, Monforte, Piemonte 2016		800,-
Barolo, Giacoma Grimaldi, Monforte, Piemonte 2017		800,-
Romanico, Teso La Monja, Toro, Castilla Y Leon, Spanien 2017	75,-	375,-
Premier vin Son Mayol, Mallorca Spanien 2015		800,-
Premier vin Son Mayol, Mallorca Spanien 2016		900,-
Merlot, Freemark Abbey, St. Helena, Nappa Valley, Californien 2012		800,-
Merlot, Freemark Abbey, St. Helena, Nappa Valley, Californien 2013		750,-
Pinot Noir, Nielson by Byron, Santa Barbara 2017		600,-
Darling River Shiraz & Cabernet, South Eastern Australia 2019		250,-
 <b>Dessertvin</b>	 <i>Glas</i>	 <i>Flaske</i>
1/2 Riesling, Markus Busch 2014		400,-
Coteaux du Layon, Chateau Chupin 2015		450,-
Coteaux du Layon, Chateau Chupin 2020	65,-	450,-
Carmes de Rieussec, Sauternes 2015		650,-
1/2 Castelnau de Suduiraut, Sauternes 2006		475,-
Castelnau de Suduiraut, Sauternes 2010		800,-
Banyuls, Domaine Bila Haut, M. Chapoutier 50 cl. 2016		380,-

Hornbæk  
**EWALDGAARDEN**  
Hotelpension og Spisehus

**Drikkevarer**

<b>Sodavand</b>	30,-
<i>Coca cola, Cola zero, Faxe Kondi, Squash, Lemon, Ginger ale, Tonic</i>	
<b>Økologisk most/saft</b>	
<i>Æblemost, Hyldeblomst, Solbær</i>	32,-
<i>Blodappelsin</i>	35,-
<i>Hjemmelavet hyldeblomstsaft efter sæson</i>	35,-
<b>Øl</b>	
<i>Tuborg, Tuborg Classic, Carlsberg, Wiibroe, Ginger beer</i>	35,-
<i>Ginger beer</i>	35,-
<b>The</b>	40,-
<i>Urte-the, Hvid the, Grøn the, Oolong the, Sort the</i>	
<b>Stempelkaffe</b>	40,-