

## SNACKS

<b>Røgede mandler</b>	45
<b>Græske oliven</b>	60
<b>Grove fritter med aioli</b>	50
<b>Trøffelritter med Vesterhavssost &amp; trøffelmay</b>	60
<b>Friteret jomfruhummer</b> Serveret med satémayo.	75
<b>Puffede kyllingsnacks</b> Serveret med urtemayo.	50
<b>2 slags østers</b> Én fersk med tomatvinaigrette, én friteret med citrusmayo.	75
<b>Vandbakkelser</b> Serveret med friskostcreme, syltet grønt & lufttørret skinke.	65

## FROKOSTKLASSIKERE

<b>Eydes smørrebrødsbræt</b> Rejemad, hønsesalat med bacon & fiskefilet med remoulade. <i>Du kan skifte en valgfri mad ud med marinerede sild hvis det ønskes.</i>	195
<b>Håndpillede rejer</b> Serveret på friskbagt surdejsbrød med urtemayo, citron & dild.	135
<b>Sprødstegte rødspættefileter</b> Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron & dild. <i>Tilkøb af rejer 25kr. serveres med mayo istedet for remoulade.</i>	135
<b>Hønsesalat</b> Serveret på friskbagt surdejsbrød med sprød bacon, syltede rødløg & karse.	125
<b>Marinerede sild</b> Serveret på hjemmebagt rugbrød med karrymayo, kapersbær, smilende æg & rødløg.	125

## LIVRETTER

<b>Rørt tatar af okseinderlår</b> Med Eydes tatarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater, grove fritter & aioli. <i>Friskhakket på bestilling. (Signaturret)</i>	225
<b>Pariserbøf</b> Serveres på smørstegt surdejsbrød med 200 g hakkebøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, rødløg & friskhøvlet peberrod.	185
<b>Eydes burger</b> 200 g hakkebøf, Eydes burgerdressing, dild pickles, cheddar & sprøde løg. Serveres med grove fritter & aioli.	185
<b>Grillet carpaccio</b> Skåret af oksemørbrad, med bitre salater, gammelknas, syltede stikkelsbær, persillevinaigrette & smørstegte croutoner. <i>Anbefales med vores trøffelritter.</i>	175
<b>Cæsarsalat</b> Hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan & smørstegte croutoner.	165
<b>Vinterfrikassé</b> Med confiterede andelår & sæsonens grøntsager, serveret i sprød butterdejsskal med tyttebær, & syrlig salat. <i>(Signaturret)</i>	165
<b>Svampetoast</b> Ragout af efterårets svampe, serveret på smørstegt brød med sylt og marinerede krydderurter. <i>(Vegetarisk)</i>	175

*I menukortet har vi markeret vores signaturretter, som er selve essensen af Jørgensens Hotel.  
Velbekomme!*

## OST &amp; DESSERT

**Mousse på 75% Valrhona chokolade** 105

Serveret med Amarena kirsebær,  
kirsebærsorbet & brunkagetuille.

**Eydes churros** 95

Serveret med tonkabønne is & Farinsauce.

**Elevdesserten** 95

Spørg tjeneren om dagens dessert.

**Hjemmebagte æbleskiver** 45

Serveret med hjemmelavet marmelade &  
flormelis.

*Tilkøb et glas hjemmelavet gløgg, samlet pris  
105kr.*

**3 stk. fyldte chokolader** 35

Hjemmelavet af vores egen chocolatier.  
(*Signaturret*)

**Europæiske oste** 145

3 europæiske oste med sødt, salt & sprødt.

## BØRNERETTER

**Eydes børneburger** 125

Frisk agurk & hjertesalat i briochebolle med  
grove fritter, mayo & ketchup.

**Pandestegt rødspættefilet** 110

Serveret med friskskåret grønt, grove fritter,  
citron & remoulade.

## UDVALGTE COCKTAILS

**Sweet 1744** 105

**Gin og tonic** 110  
Med Eydes gin.

**Espresso martini** 110

## KAFFE

**Hjemmelavet gløgg** 75

**Kaffe pr. pers.** 35  
Med opfyldning.

**Americano** 35

**Espresso** 30

**Cappuccino** 45

**Cafe latte** 45

**Iskaffe** 55

**Sirup i kaffen** 5  
Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.

**Ronnefeldt te** 35  
Spørg din tjener for udvalg.

**Chai Latte** 55

**Varm kakao med flødeskum** 55

## SNACKS

<b>Røgede mandler</b>	45
<b>Græske oliven</b>	60
<b>Friteret jomfruhummer</b> Serveret med satémayo.	75
<b>Puffede kyllingsnacks</b> Serveret med urtemayo.	50
<b>2 slags østers</b> Én fersk med tomatvinaigrette, én friteret med citrusmayo.	75
<b>Vandbakkelser</b> Serveret med friskostcreme med syltet grønt & lufttørret skinke.	65
<b>SÆSONMENU</b>	
<b>Vesterhavsbisque*</b> Serveret med hummerfarseret kulmule, hummerolie & syltet fennikel.	
<b>Terrine af dansk gris</b> Serveret med bitter salat, syltede pigeonæbler & æblepuré.	
<b>Rosastegt andebryst*</b> Serveret med pommes anna med persillerod, glacerede persillerødder, stegt kål, tyttebær & aromatisk pebersauce.	
<b>Mousse på 75% Valrhona chokolade*</b> Serveret med Amarena kirsebær, kirsebørsorbet & brunkagetuille.	
<b>3 retter*</b>	425
<b>4 retter</b>	495
<b>Eydes vinmenu 3 glas*</b>	325
<b>Eydes vinmenu 4 glas</b>	395

## FORRETTER

<b>Vesterhavsbisque</b> Serveret med hummerfarseret kulmule, hummerolie & syltet fennikel.	115
<b>Rilette af dansk gris</b> Serveret med bitter salat, syltede pigeonæbler & æblepuré	115
<b>Rørt tatar af okseinderlår</b> Serveret med Eydes tartarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater & sprøde chips. <i>Friskhakket på bestilling. (Signaturret)</i>	145
<b>Grillet carpaccio</b> Skåret af oksemørbrad, med bitre salater, gammelknas, syltede stikkelsbær, persillevinaigrette & smørstegte croutoner.	165
<b>HOVEDRETTER</b>	
<b>Rosastegt andebryst</b> Serveret med pommes anna med persillerod, glacerede persillerødder, stegt kål, tyttebær & aromatisk pebersauce.	275
<b>Havtaske stegt på ben</b> Serveret med palmekål, jordskokker & hvidvinssauce.	275
<b>Ribeye steak (250g)</b> Serveret med stegt hjertesalat, grove fritter & friskrørt bearnaise.	325
<b>Rørt tatar af okseinderlår</b> Med Eydes' tartarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater, grove fritter & aioli. <i>Friskhakket på bestilling. (Signaturret)</i>	225
<b>Fettuchini</b> Serveret med stegte & syltede svampe, trøffelsauce & syltede stikkelsbær. <i>(Vegetarisk)</i>	195

## OST &amp; DESSERTER

**Mousse på 75% Valrhona chokolade** 105

Serveret med Amarenekirsebær,  
kirsebærsorbet & brunkagetuille.

**Eydes churros** 95

Serveret med tonkabønne is & Farinsauce.

**Elevdesserten** 95

Spørg tjeneren om dagens dessert.

**3 stk. fyldte chokolader** 35

Hjemmelavet af vores egen chocolatier.  
(*Signaturret*)

**Europæiske oste** 145

3 europæiske oste med sødt, salt & sprødt.

## UDVALGTE COCKTAILS

**Sweet 1744** 105

**Gin og tonic** 110

Med Eydes gin.

**Espresso martini** 110

## KAFFE

**Hjemmelavet gløgg** 75

**Kaffe pr. pers.** 35

Med opfyldning.

**Americano** 35

**Espresso** 30

**Cappuccino** 45

**Cafe latte** 45

**Iskaffe** 55

**Sirup i kaffen** 5

Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.

**Ronnefeldt te** 35

Spørg din tjener for udvalg.

**Chai Latte** 55

**Varm kakao med flødeskum** 55

## SAFT &amp; SODAVAND

Sodavand 0.40 L 54

Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero & Lemon.

Naturfrisk – økosodavand fra Ørbæk 40

Vælg mellem: Appelsin, hindbær & hyldebrus.

Saft fra Antons i Juelsminde 40

Vælg mellem: Æble, hyldeblomst, tranebær, solbær & rabarber.

Thoreau vand ad libitum pr. person 25

Med/uden brus.

## FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L 65

Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L 65

Tuborg julebryg 5,6%, 0,40 L 65

Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L 75

Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L 75

Grimbergen Noël 6,5%, 0.50 L 75

Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L 70

## UDVALGTE COCKTAILS

Sweet 1744 105

Gin og tonic 110

Med Eydes gin.

Espresso martini 110

## JØRGENSENS TASTINGMENU

*4 mindre cocktails*

Favola – Dirty Shirley  
Italicus Moderna – Bartender's Choise  
195

(skal bestilles af minimum 2 prs)

## KAFFE

Hjemmelavet gløgg 75

Kaffe pr. pers. 35

Med opfyldning.

Americano 35

Espresso 30

Cappuccino 45

Cafe latte 45

Iskaffe 55

Sirup i kaffen 5

Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.

Ronnefeldt te 35

Spørg din tjener for udvalg.

Chai Latte 55

Varm kakao med flødeskum 55

*Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener. Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.*

HVIDVINE	GL	FL	MOUSSERENDE VINE	GL	FL
<b>2022, SJ Montigny Riesling Trocken</b> Weingut In den Zehn Morgen, Nahe, Tyskland (Ø)	85	425	<b>N.V. Husets Prosecco, Italien</b>	85	425
<b>2023, Sancerre Cailottes</b> vignoble Dayny, Loire, Frankrig	95		<b>N.V. Husets Champagne, Champagne, Frankrig</b>	120	675
<b>2022, Grüner Veltliner Wagram</b> Weinbergshof Fritsch, Wagram, Østrig	85	425	<b>ROSÉVINE</b>	GL	FL
<b>2021, Chardonnay Castoro</b> Castoro Cellars, Paso Roble AVA, USA	125	625	<b>Husets rosé</b>	80	395
<b>RØDVINE</b>	GL	FL	<b>SØDE VINE</b>	GL	FL
<b>2019, Dominio de Punctum</b> Lobetia, Tempranillo, La Mancha, Spanien	70	350	<b>2021, Moscato D'Asti sourgal</b> Piemonte, Italien, (Ø)	70	375
<b>2019, Montecucco Rosso Riserva</b> DOC, Castello di Collemassari, Toscana, Italien, (Ø)	85	450	<b>N.V. Fonseca, BIN 27</b> Douro, Portugal	85	495
<b>2022, Domaine de la Mordorée</b> Côtes du Rhône, Frankrig	95	475	<b>2021, Gustavshof, Huxelrebe Spätlese</b> Rheinhessen, Tyskland, (Ø)	80	425
<b>2022, Weingut Heinrich</b> Pinot Noir, Burgenland, Østrig (Ø)	110	550			
<b>2018/19, Chateau Odilon</b> Baron Benjamin de Rothschild, Bordeaux, Frankrig	115	595			

*Spørg din tjener efter vinkort.  
Der tages forbehold for udsolgte vine samt ændringer af priser og  
årgange.*

## BØRNERETTER

**Eydes børneburger** 125

Frisk agurk & hjertesalat i briochebolle med grove fritter, mayo & ketchup.

**Pandestegt rødspættefilet** 110

Serveret med friskskåret grønt, grove fritter, citron & remoulade.

## OST &amp; DESSERT

**Mousse på 75% Valrhona chokolade** 105

Serveret med Amarena kirsebær, kirsebørsorbet & brunkagetuille.

**Eydes churros** 95

Serveret med tonkabønne is & Farinsauce.

**Elevdesserten** 95

Spørg tjeneren om dagens dessert.

**Hjemmebagte æbleskiver** 45

Serveret med hjemmelavet marmelade & flormelis.

*Tilkøb et glas hjemmelavet gløgg, samlet pris 105kr.*

**3 stk. fyldte chokolader** 35

Hjemmelavet af vores egen chocolatier.

*(Signaturret)*

**Europæiske oste** 145

3 europæiske oste med sødt, salt & sprødt.

## SNACKS

<b>Smoked almonds</b>	45
<b>Greek olives</b>	60
<b>Chunky fries with aioli</b>	50
<b>Truffle fries with "vesterhavs" cheese and truffle mayo</b>	60
<b>Langoustine croquette</b> With satémayo.	75
<b>Puffed chicken snacks</b> Served with herb-mayo.	50
<b>2 oysters</b> One with tomatovinaigrette & one fried with citrus mayo.	75
<b>Choux pastry</b> Served with fresh cheese, pickled vegetables and air-dried ham.	65

## THE CLASSICS

<b>Eyde's selection of open-faced sandwiches</b> Fish fillet with remoulade, chicken salad with bacon & shrimps with mayo. <i>You can change one of the options with marinated herring if you wish to.</i>	195
<b>Open-faced sandwich with shrimps</b> Served on sourdough bread with herb mayo, lemon & dill.	135
<b>Open-faced sandwich with plaice fillets</b> Served on rye bread with remoulade, lemon & dill. <i>Purchase of shrimps 25kr. served with mayo instead of remoulade.</i>	135
<b>Open-faced sandwich with chicken salad</b> With crispy bacon, pickled red onions & cress. Served on freshly baked sourdough bread.	125
<b>Marinated herring</b> Served on rye bread with curry mayo, capers, red onions & eggs.	125

## OUR FAVORITE DISHES

<b>Beef tartare</b> With Eydes tartar marinade, spicy tomato mayo, pickled tomatoes, chunky fries & aioli. <i>(Signature dish)</i>	225
<b>"Parisian steak"</b> Served on butter-fried sourdough bread with 200 g ground beef, pickled beetroot, pickles, capers, red onion & fresh horseraddish.	185
<b>Eydes' burger</b> 200g ground beef, Eydes' burgerdressing, dill pickles, chunky fries & aioli.	185
<b>Grilled carpaccio</b> Cut of beef tenderloin, served with parsley vinaigrette, pickled gooseberries, "gammelknas" cheese, salads & butter-fried croutons. <i>We recommend our chunky truffle fries on the side.</i>	175
<b>Caesar salad</b> Romaine lettuce, classic Caesar dressing, chicken, parmesan & butter-fried croutons.	165
<b>Fricassé</b> With duck confit & seasonal vegetables, served in puff pastry with lingonberries & fresh salad.	165
<b>Mushroom-toast</b> Fricassé of mushrooms served on butter fried bread with lingonberries & herbs. <i>(Vegetarian)</i>	175

*In the menu, we have marked our signature dishes, which are the very essence of Jørgensens Hotel.  
Enjoy your meal!*

## DESSERTS &amp; CHEESE

**Mousse from 75% Valrhona chocolate** 105

Served with Amarena cherries, cherry sorbet & crispy tuille with christmas spices.

**Eydes churros** 95

Served with tonkabean icecream & sauce from brown sugar.

**Apprentice chef's special.** 95

Ask your waiter for todays dessert.

**Homemade "æbleskiver"** 45

Served with homemade jam & powdered sugar.

*Purchase of a glass of mulled wine, 105kr in total.*

**3 homemade filled chocolates** 35

Made by our own chocolatier.

*(Signature dish)*

**European cheeses** 145

With sweet, salty & crunchy sides.

## DISHES FOR THE KIDS

**Eydes' kids burger** 125

In brioche bun, with ground beef, cucumber, tomato, ketchup & mayonaise.

**Pan-fried plaice fillet** 110

Served with Freshly cut vegetables, chunky fries, lemon & remoulade.

## SELECTION OF COCKTAILS

**Sweet 1744** 105

**Gin and tonic** 110

With Eydes gin.

**Espresso martini** 110

## COFFEE

**Homemade mulled wine** 75

**Coffee per person** 35

With refill.

**Americano** 35

**Espresso** 30

**Cappuccino** 45

**Cafe latte** 45

**Ice coffee** 55

**Sirup** 5

Choose between: Hazelnut, vanilla or caramel.

**Ronnefeldt te** 35

Ask your waiter for the selection.

**Chai latte** 55

**Hot chocolate with whipped cream** 55

## SNACKS

<b>Smoked almonds</b>	<b>45</b>
<b>Greek olives</b>	<b>60</b>
<b>Langoustine croquette</b> With satémayo.	<b>75</b>
<b>Puffed chicken snacks</b> Served with herb mayo.	<b>50</b>
<b>2 oysters</b> One with tomatovinaigrette and one fried with citrus mayo.	<b>75</b>
<b>Choux pastry with fresh cheese, pickled greens and air-dried ham</b> Served with fresh cheese, pickled vegetables & air-dried ham.	<b>65</b>

## SEASONAL MENU

<b>Fish bisque*</b> Served with hake stuffed with langoustine, lobsteroil & pickled fennel.	
<b>Terrine from danish pork</b> Served with bitter salad, pickled pigeon apples & beetrootpuré	
<b>Duck breast*</b> Served with pommes anna with parsleyroot, glazed parsleyroots, fried cabbage lingonberries & aromatic pepper sauce. <i>Cooked "medium"</i>	
<b>Mousse from 75% Valrhona chocolate*</b> Served with Amarena cherries, cherry sorbet & crispy tuille with christmas spices.	
<b>3 courses*</b>	<b>425</b>
<b>4 courses</b>	<b>495</b>
<b>Eydes winemenu 3 glasses*</b>	<b>325</b>
<b>Eydes winemenu 4 glasses</b>	<b>395</b>

## STARTER

<b>Fish bisque</b> Served with hake stuffed with langoustine, lobsteroil & pickled fennel.	<b>115</b>
<b>Rilette from danish pork</b> Served with bitter salad, pickled pigeon apples & applepuree	<b>115</b>
<b>Beef tartare</b> Served with Eyde's tartar marinade, spicy tomato mayo, pickled tomatos, salads & crisps. <i>freshly minced on order. (Signature dish)</i>	<b>145</b>
<b>Grilled carpaccio</b> Cut of beef tenderloin, served with parsley vinaigrette, pickled gooseberries, "gammelknas" cheese, salads & butter-fried croutons.	<b>165</b>

## MAINS

<b>Duck breast</b> Served with pommes anna with parsleyroot, glazed parsleyroots, fried cabbage lingonberries & aromatic pepper sauce. <i>Cooked "medium"</i>	<b>275</b>
<b>Monkfish fried on the bone</b> Served with palm cabbage, jerusalem artichokes & sauce blanc.	<b>275</b>
<b>Ribeye steak (250g)</b> Served with fried romaine-lettuce, chunky fries & freshly stirred bearnaise.	<b>325</b>
<b>Beef tartare</b> With Eydes tartar marinade, spicy tomato mayo, pickled tomatoes, chunky fries & aioli. <i>freshly minced on order. (Signature dish)</i>	<b>225</b>
<b>Fettuchini</b> Served with fried & pickles mushrooms, trufflesauce & pickled gooseberries <i>(Vegetarian)</i>	<b>195</b>

## DESSERTS &amp; CHEESE

**Mousse from 75% Valrhona chocolate** 105

Served with Amarena cherries, cherry sorbet & tuille with christmas spices.

**Eydes churros** 95

Served with tonka bean icecream & sauce made from brown sugar.

**Apprentice chefs special** 95

Ask your waiter for todays dessert.

**3 homemade filled chocolates** 35

Made by our own chocolatier.

*(Signature dish)*

**European cheeses** 145

With sweet, salty & crunchy sides.

## SELECTION OF COCKTAILS

**Sweet 1744** 105

**Gin and tonic** 110

With Eydes gin.

**Espresso martini** 110

## COFFEE

**Homemade mulled wine** 75

**Coffee per person** 35

With refill.

**Americano** 35

**Espresso** 30

**Cappuccino** 45

**Cafe latte** 45

**Ice coffee** 55

**Sirup** 5

Choose between: Hazelnut, vanilla or caramel.

**Ronnefeldt te** 35

Ask your waiter for the selection.

**Chai latte** 55

**Hot chocolate with whipped cream** 55

## SOFT DRINKS

<b>Soda 0.4 L</b>	<b>54</b>
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero & Lemon.	
<b>Naturfrisk – organic soda from Ørbæk</b>	<b>40</b>
Choose from: Orange, raspberry and elderflower.	
<b>Juice from Antons in Juelsminde</b>	<b>40</b>
Choose from: Apple, elderflower, cranberries, blackcurrants & rhubarb.	
<b>Thoreau water ad libitum pr person</b>	<b>25</b>
Still or sparkling.	

## DRAFT BEER

<b>Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L</b>	<b>65</b>
<b>Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L</b>	<b>65</b>
<b>Tuborg julebryg 4,6% 0,40 L</b>	<b>65</b>
<b>Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L</b>	<b>75</b>
<b>Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L</b>	<b>75</b>
<b>Grimbergen Noël 6,5%, 0.50 L</b>	<b>75</b>
<b>Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L</b>	<b>70</b>

## SELECTION OF COCKTAILS

<b>Sweet 1744</b>	<b>105</b>
<b>Gin and tonic</b>	<b>110</b>
With Eydes gin.	
<b>Espresso martini</b>	<b>110</b>

## JØRGENSENS TASTINGMENU

*4 tasting cocktails*

Favola – Dirty Shirley  
 Italicus Moderna – Bartender's Choice  
 195

(must be ordered for min. 2 pers)

## COFFEE

<b>Homemade mulled wine</b>	<b>75</b>
<b>Coffee per person</b>	<b>35</b>
With refill.	
<b>Americano</b>	<b>35</b>
<b>Espresso</b>	<b>30</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>45</b>
<b>Cafe latte</b>	<b>45</b>
<b>Ice coffee</b>	<b>55</b>
<b>Sirup</b>	<b>5</b>
Choose between: Hazelnut, vanilla or caramel.	
<b>Ronnefeldt te</b>	<b>35</b>
Ask your waiter for the selection.	
<b>Chai latte</b>	<b>55</b>
Tiger spice.	
<b>Hot chocolate with whipped cream</b>	<b>55</b>

*Information on the content of allergenic ingredients in our dishes can be obtained by contacting your waiter. Commercial cards issued within or outside of EU/EØS and private cards issued outside EU/EØS will be charged a fee which you can see on your receipt. The fee rate varies depending on the type of card and the country of origin.*

WHITE WINE		GL	BTL	SPARKELING WINE		GL	BTL
<b>2022, SJ Montigny Riesling Trocken</b>		<b>85</b>	<b>425</b>	<b>N.V. House Prosecco, Italy</b>		<b>85</b>	<b>425</b>
Weingut In den Zehn Morgen, Nahe, Germany. (organic)				<b>N.V. House Champagne, Champagne, France</b>		<b>120</b>	<b>675</b>
<b>2023, Sancerre Cailottes</b>		<b>95</b>					
Vignoble Dauny, Loire, France.							
<b>2022, Grüner Veltliner Wagram</b>		<b>85</b>	<b>425</b>	<b>ROSÉ WINE</b>		GL	BTL
Weinbergshof Fritsch, Wagram, Austria.				<b>House rosé</b>		<b>80</b>	<b>395</b>
<b>2021, Chardonnay Castoro</b>		<b>125</b>	<b>625</b>				
Castoro Cellars, Paso Roble AVA, USA.				<b>SWEET WINE</b>		GL	BTL
				<b>2021, Moscato D'Asti sourgal</b>		<b>70</b>	<b>375</b>
				Piemonte, Italy, (Organic)			
<b>RED WINE</b>		GL	BTL	<b>N.V. Fonseca, BIN 27</b>		<b>85</b>	<b>495</b>
<b>2019, Dominio de Punctum</b>		<b>70</b>	<b>350</b>	Douro, Portugal			
Lobetia, Tempranillo, La Mancha, Spain				<b>2021, Gustavshof, Huxelrebe Spätlese</b>		<b>80</b>	<b>425</b>
<b>2018, Montecucco Rosso Riserva</b>		<b>85</b>	<b>450</b>	Rheinhessen, Germany (Organic)			
DOC, Castello di Collemassari, Toscana, Italy, (Organic)							
<b>2020, Domaine de la Mordorée</b>		<b>95</b>	<b>475</b>				
Côtes du Rhône, France							
<b>2021, Weingut Heinrich</b>		<b>110</b>	<b>550</b>				
Pinot Noir, Burgenland, Austria (Organic)							
<b>2018, Chateau Odilon</b>		<b>115</b>	<b>595</b>				
Baron Benjamin de Rothschild, Bordeaux, France							

*Ask your waiter for the wine list. We reserve the right to change prices and vintages.*