

Restaurant STED1 > VINKORT glasvin.

<u>Mousserende:</u>	<u>pris.</u>
Cremant d' Bourgogne, Vitteau-Alberti, Frankrig	(glasvin) 85,-
Champagne, Pol Roger Brut Reservé, Frankrig	(1/2 fl.) 350,-
<u>Hvidvin "de friske, elegante & sprøde"</u>	<u>Pris.</u>
Riesling "halbtrocken", S.A. Prüm, Mosel, Tyskland.	(glasvin) 80,-
<u>Hvidvin "de fyldige og balancerede"</u>	<u>Pris</u>
Chardonnay - Colombard, Haut Flassac, Frankrig	(glasvin) 70,-
<u>Rødvin "de lette & bløde"</u>	<u>Pris.</u>
Pinot Noir "Butterfield Station", Californien, Usa	(glasvin) 70,-
<u>Rødvin "de moderne med fad"</u>	<u>Pris.</u>
A6mani, Negroamaro, Salento I.G.P, Italien	(glasvin & husetsvin) 70,-
Cabernet Sauvignon, Cannonball, Californien, Usa	(glasvin) 85,-
<u>Dessertvine</u>	<u>pris.</u>
Eiswein, Rudolf Payer, Burgenland, Østrig	(glasvin) 75,-

VINKORT > Helflasker

<u>Mousserende:</u>	<u>pris.</u>
Cremant d' Bourgogne, Vitteau-Alberti, Frankrig	(glasvin) 390,-
Champagne, Pol Roger Brut Reservé, Frankrig	(1/2 fl.) 350,-
Champagne, Pol Roger Brut Reservé, Frankrig	700,-
Spumante d' Prosecco, Bianca Vigna, Veneto, Italien	250,-
<u>Rosévine</u>	
Pinot Noir, Guy Saget, Loire, Frankrig "DEN LETTE"	250,-
Spring Break, Zillinger "DEN FRISKE"	300,-
Rosato "Albiola", Casale del Giglio, Lazio, Italien "DEN FYLDIG"	320,-
<u>Hvidvin "de lette & feminine"</u>	
Grüner Veltliner "Nussberg", Wieninger, Wien, Østrig	325,-
Riesling "halbtrocken", S.A. Prüm, Mosel, Tyskland	250,-
Albariño, Serra da Estrela, Rias Baixas, Spanien	280,-
Pinot grigio, La Cappuccina, Veneto, Italien	290,-
Godello, Bodegas merayo, Bierzo, Spanien.	300,-
Sauvignon Blanc, "Gladstone", Johner Estate, New zealand	310,-
<u>Hvidvin "de friske, elegante & sprøde"</u>	
Sauvignon blanc, Pascal Jolivet, Sancerre, Frankrig	460,-
Riesling Grand Cru, Hunawihr, Alsace, Frankrig	(glasvin) 320,-
Sauvignon blanc, Astrolabe, New Zealand	(glasvin) 320,-
Gewurztraminer "Vieilles Vignes", Bruno Sorg, Alsace	375,-
Riesling Trocken "Johannishof", Knipser, Pfalz, Tyskland	300,-

<u>Hvidvin "de fyldige og balancerede"</u>	<u>Pris</u>
Chardonnay - Colombard, Haut Flassac, Frankrig.	(glasvin) 250,-
Viognier, Nicolas Perrin, Rhône, Frankrig	290,-
Semillon, Mendel, mendoza, Argentina	340,-
Pinot gris, Trimbach, Alsace, Frankrig	390,-
Pinot gris, Bruno Sorg, Alsace, "Vieilles Vignes"	420,-
Chardonnay, Vire-Clesse, Tradition, Rene Michel	450,-
Chardonnay, Domaine d'Henri, Chablis, Frankrig	480,-
Chardonnay, Buitenverwachting, Stellenbosch, Sydafrika.	320,-

Rødvin "de lette & bløde"

Fleurie, Chateau de Fleurie, Beaujolais, Frankrig	370,-
Barbera d'Alba, Giacosa Fratelli, Piemonte, Italien	320,-
Pinot Noir "Butterfield Station", Californien, Usa	(glasvin) 300,-
Pinot Noir "Gladstone", Johner Estate, New Zealand	420,-
Merlot/Pinot nero "Nuare", Felluga, Friuli, Italien	350,-

Rødvin "de moderne med fad"

Zinfandel, Sebastiani, California, Usa	280,-
A6mani, Negroamaro, Salento I.G.P, Italien	(glasvin & husetsvin) 250,-
Shiraz, Brampton, Stellenbosch, Sydafrika	300,-
Cabernet Sauvignon, Cannonball, Californien, Usa	360,-
Malbec "Lunta", Mendel, Mendoza, Argentina	340,-
PSI, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien	750,-

Rødvin ”alkohol & kraft”	Pris.
Syrah “Travel Writing”, McLaren Vale, Biblioteque,	290,-
Corvina “Ripasso”, Paolo Cottini, Veneto, Italien	390,-
Syrah “Cool Coast”, Silva, Paradones, Chile	300,-
John XX Merriman, Cabernet Sauvignon, Rustenberg, Sydafrika	(glasvin) 390,-
Cote de Rhone, Famille Perrin, Frankrig	400,-
Cabernet sauvignon, Sebastiani, Sonoma, Usa	500,-

STEDETS hvide perler

2012 Riesling GG ”Husarenkappe”, Burg Ravensburg, Baden, Tyskland	600,-
2015 Riesling GG “Brauneberger Juffer” Troocken, Fritz Haag, Mosel, Tyskland	550,-
-II- Magnum, Sonnenuhr	1150,-
2015 Illivio, Felluga, Friuli, Italien	500,-
2015 Riesling “Kåchenmeister-Hoheleite” GG, Welten, Tyskland	600,-
2014 Chardonnay ”Russian River”, Ramey, Sonoma, Usa	650,-
2015 Meursault V.V. Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrig	800,-
2016 Chassagne Montrachet 1.cru, Bruno Colin, Bourgogne, Frankrig	950,-
2015 Hermitage blanc, Nicolas Perrin, Rhône, Frankrig	700,-

STEDETs røde perler

2015 Flor de Pingus, Dominio de Pingus, Ribera del Duero, Spanien	1400,-
2013 Macan Clasico, Rothchild/Vega Sicilia, Rioja, Spanien	600,-
2015 Ornellaia, Tenute dell Ornellaia, Bolgheri, Italien	2200,-
2015 Chateauneuf-du-pape, Chateau de Beaucastell, Frankrig	1000,-
2014 Barolo "Bric del Fiasc", Paolo Scavino, Piemonte, Italien	1250,-
2014 Finca Remota, Mendel, Mendoza, Argentina	900,-
2014 Cabernet sauvignon, Kamen Estate, Sonoma, Usa	1500,-

Dessertvine

Eiswein, Rudolf Payer, Burgenland, Østrig (37,5 cl)	(glasvin) 320,-
Brachetto, Vallebelbo, Piemonte, Italien	280,-
Sherry, Cream Colosia, Spanien	300,-

"Se desuden vor flotte udvalg af halvflasker dessertvin i vinskabet".

STEDETs dessertvinsperler pris.

2011 Castelnau de Suduiraut, Sauterne, Frankrig (37,5 cl)	450,-
2008 Tokaji "5 Puttonyos", Oremus, Ungarn (50 cl)	800,-
2015 Fonseca "Guimaraens" Vintage Port (37,5 cl)	500,-
2014 Chateau d'Yquem, Sauterne, Frankrig (37,5 cl)	2500,-