

MAD, CHAMPAGNE OG VIN



I Champagne findes der 320 landsbyer, hvor der må dyrkes champagne. Der er ca. 15.000 producenter. Der findes tre hoveddruer, der kan blendes i utallige variationer. Hos Champagniet har vi mange champagner, faktisk mere end 80 fra en række særdeles gode huse. Vi har udvalgt en række helt særlige, primært fra mindre producenter og huse. I vores champagnkort introducerer vi til de enkelte huse, og du kan købe en del pr. glas og naturligvis alle pr. flaske. Vi har, for overblikket skyld, udvalgt lidt til dig, som vi håber kan friste.

Smag de tre hoveddruer i champagne

Vi har fundet en række gode champagnehuse, og du får tre glas, der repræsenterer de tre druetyper (Menuier, Pinot Noir og Chardonnay). Smag og find din yndlingssammensætning af druer!

3 glas.....225,-

2 eller 3 topglas, Premier Cru, Grand Cru eller årgangschampagne

Smag særligt udvalgt champagne, der er er lagret og i superklasse

2 glas.....300,-

3 glas.....400,-

Dagens topglas

Få et topglas til superpris,- spørg om hvad dagens topglas er

1 glas.....175,-

Champagne Tapas

Tre oste, tre nordisk charcuteri samt forskelligt lækkert tilbehør og brød.

Pr. kuvert.....150,-

Den store Champagne Tapas (til den store sult eller til deling)

Fem forskellige oste og fem nordisk charcuteri samt forskelligt lækkert brød og tilbehør.

Pr. kuvert.....250,-

Champagne smørrebrød

Tre velsmurte stykker med stenovnsrøget okseinderlår, trøffelsalami og urtepaté med rosmarin, krydret med paprika, merian, timian.

Pr. kuvert.....140,-

Nordisk Carpaccio

Med revet vesterhavsost og sprøde salater.

Pr. kuvert.....140,-

Nordisk sortfodsskinke

Nordisk sortfodsskinke af bedste kvalitet, krydret med enebær og salvie. Serveres på brød med cremet tilpasset flødeost.

Pr. kuvert.....140,-

Valencia mandler

Skål med saftige, ristede og saltet "by hand" mandler.....40,-

Langhe hasselnødder

Nocciola Piemonte hasselnødder, anerkendt for at være verdens bedste.....40,-

Oliven

Skål med lækre oliven40,-

Champagne snack

Lækkert champagne snack til et glas eller to.

Pr. kuvert.....55,-

Til bordet (4 pers.).....130,-

OSTE, udvalgt efter din smag

Vælg 3, 5 eller 7 oste.

Pr. kuvert..... 125/175/225,-

Burrata

Burrata på variation af melon, tomat, jordbær, pære og pesto

Pr. kuvert.....140,-

Caviar

Gold Caviar, 10g.....225,-

(Store gyldne, milde og frugtige)

La Caviar, 15g Baerii caviar.....275,-

(Fyldig og cremet smag)

Prunier, 10 g.....250,-

(Intens og fyldig smag)

Iberisk sortfodsskinke – Jamon de Bellota

Absolut toppen af sortfodsskinke, modnet 42 måneder i kælder i Jabugo området. Delikat og intens smag. Gourment når det er bedst. Serveres med brød og delikat grønt.

Pr. kuvert.....160,-

Allergen, spørg personalet for information om indholdet af allergene ingredienser i vores mad

Charcuteri og specialiteter som er tilpasset champagne og vores vine

Nordisk Tapaspølse

Lavet m. hjort og frilandsgris, lufttørret i 6 uger.

Nordisk Trøffelsalami

Lavet med dansk gris. Tilsat revet frisk trøffel.

Nordisk sortfodsskinke

Tørsaltet med enebær og salvie. Bøgerøget og modnet i ca. 26 uger.

Nordisk Lyng

Stenovnsrøget okseinderlår. Tørsaltet med timian. Lufttørret og koldrøget over lyng.

Nordisk Capaccio

Gravet okseinderlår. Lufttørret og gravet med fennikel og koriander.

Nordisk Rustik Salami

Lavet med hjort og lufttørret i 10 uger.

Nordisk Røget svinemørbrad

Stenovnsrøget svinemørbrad. Tørsaltet med ramsløg og koldrøget over bøg.

Nordisk Pancetta

Krydret m. varme krydderier, bl.a. paprika og cayennepaprika.

Urtepaté

Med rosmarin, krydret med paprika, merian, timian og laurbær.

Den unikke ost er en del af Champagniet

I Champagniet hylder vi passion og dedikation til champagne og vin, men også til oste bl.a. fra Arla Unika- og Unika X serien eller særlige ost afstemt til champagne.

