

# 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 champagnekort 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 druetypeper (Menuier, Pinot Noir og Chardonnay). Smag og find din yndlingssammensætning af druer!

**3 glas.....200,-**

## 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 lækker 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 lækker brød og tilbehør.

**Pr. kuvert.....250,-**

## Champagne smørrebrød

Tre velsmurte stykker med stenovnsrøget okseinderlår, trøffelsalami og kyllingepaté med abrikos og persille.

**Pr. kuvert.....140,-**

## Burrata

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

**Pr. kuvert.....125,-**

## Nordisk Carpaccio

Med revet vesterhavssost og sprøde salater

**Pr. kuvert.....125,-**

## 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. Vores oste er bl.a.:

### Den hvide dame

Blød, smøragtig, fed og cremet. Smelter i munden. Fantastisk til champagne!!

### Rød løber

Rødkitost med blid og harmonisk smag, der eksploderer i munden. Let antydning af kostald.

### L'Affine au Chablis

Gennemført fransk rødkit med cremet og luksuriøs smag. Fremstillet i samme distrikt som Bronzevinder World Cheese Award 2019-20

### Neufchatel AOP

Minder meget om Camembert, men den er mere salt og skarp i smagen. En ren fornøjelse!

### Havgus 12

Fast ost, modnet i 12 mdr. Krystaller, der knaser, og en smag af æble og nødder. **Coeur De Neufchatel AOP**

Fin hvidskimmel med tyk skorpe. Produceret i Pays De Bray siden 1935. Som en af de ældste oste i Normandiet.

### Comté AOP 18

Produceret af økologisk fransk råmælk fra køer i Jurabjergene.

## Iberisk sortfodsskinke

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

**Pr. kuvert.....125,-**

## Langres

Dejlig rødkitost, der stammer fra højderne omkring byen Langres i regionen Champagne-Ardenne i Frankrig. Den er mildere i smagen end andre kendte rødkitoste. Osten er let nedsunken og fyldes i Champagniet ved servering naturligvis med champagne (kan deles)

**Pr. kuvert.....125,-**

## Champagne snack

Lækkert champagne snack til et glas eller to.

**Pr. kuvert.....55,-**

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

## OSTE, udvalgte efter din smag

Vælg 3, 5 eller 7 oste.

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

## Charcuteri og specialiteter og 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.

### Hr. Nielsen Skinke

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

### Fru Nielsen Skinke

Tørsaltet i ca. 30 dage. Herefter lufttørret, fermenteret og røget for at få den gyldne farve.

### Nordisk Lyng

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

### Nordisk Capaccio

Gravet okseinderlår. Lufttørret og gravet med fennikel og koriander.

### Nordisk Bresaola

Fermeret okseinderlår. Tørsaltet med knust peber og stjerneanis.

### Nordisk Rustik

Lavet med hjort og lufttørret i 10 uger.

### Urtepaté

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

### Kyllingepaté med abrikos & persille

Lavet på kylling krydret med abrikos, persille og løg.

