

# MAD, CHAMPAGNE OG VIN



## Smag de tre hoveddruer i champagne

Vi har fundet en række gode champagnehuse, og du får tre glas, der repræsenterer de tre druetyper (Meunier, 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,-**

### 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 oliven .....

**40,-**

### Champagne snack

Lækkert champagne snack til et glas eller to

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

**Til bordet (3-4 personer).....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 jordbær/hindbær balsamico

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

### Caviar

Hør hvilke vi har i dag.....

### Iberisk sortfodsskinke – Jamon de Bellota

Absolut toppen af sortfodsskinke, modnet 42 måneder i kælder i Jabugo området. Delikat og intens smag.

Gourmet når det er bedst. Serveres med brød og delikat grønt.....

**160,-**

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

## Nyheder i Champagniet

### Champagne bowl

Sprøde salater, langtidsbagte tomater, hvidløgsspirer, bær, mandler, hjemmelavede croutoner

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

### "Fangst" små fiske specialiteter

Vælg mellem Regnbue ørred, Færøsk laks, Blåmusling fra Limfjorden eller Brisling.

Serveres med salatbowl og brød.

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

### Dagens champagne chokolade-drøm (dessert).....

**Pr. kuvert.....120,-**

**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 Mammen, Arla Unika, Chablis eller særlige ost afstemt til champagne.

