

# Aldershvile Slotspavillon

## Vinkort

### Velkomstdrink

<b>Kir</b> .....	50,-
Hvidvin med likør af solbær	
<b>Peche</b> .....	50,-
Hvidvin med likør af fersken	
<b>Peche Royal</b> .....	75,-
Mousserende vin med likør af fersken	
<b>Kir Royal</b> .....	75,-
Mousserende vin med likør af solbær	
<b>Slotspavillonon Royal</b> .....	100,-
Mousserende vin, Hyldeblomst, Grand Marnier & Jordbær	
<b>Saft af Hyldeblomst</b> .....	35,-
<b>Shirley Temple (alkoholfri)</b> .....	50,-
Appelsin saft, Sprite & Grenadine	

### Mousserende Vin

<b>Cava, Valdelavia, Spanien</b> .....	300,-
<b>Cava Brut Rosé, Vallformosa · Penedes</b> .....	350,-
<b>Cremant d'Alsace, Brut, Boeckel, Frankrig (Øko)</b> .....	400,-
<b>Champagne, Brut Reserve, Bonnet Launois, Frankrig</b> .....	500,-

### Hvidvin

<b>Cal y Canto, Bodegas Lopez Mercier, Spanien</b> .....	300,-
<b>Chardonnay, Grove Ridge, Napa Valley, USA</b> .....	350,-
<b>Sauvignon Blanc, Vavasour, Marlborough, New Zealand</b> .....	400,-
<b>Riesling, Dry, Dr Loosen, Mosel, Tyskland</b> .....	400,-
<b>2016 Sancerre, Dominique et Janine Crochet, Frankrig</b> .....	450,-
<b>2017 Chablis, Jaffelin, Frankrig</b> .....	500,-

## Rosévin

Cal y Canto, Bodegas Lopez Mercier, Spanien ..... 350,-

## Rødvin

Cal y Canto, Bodegas Lopez Mercier, Spanien ..... 300,-

2015 Shiraz - Mulberry, Mooniplaas Estate, South Africa ..... 350,-

Zinfandel, Coast Ridge, Californien, USA ..... 400,-

Alas Negras, Emporda, Spanien ..... 400,-

2016 Wirra Wirra, Church Block, Australien ..... 450,-

2010 Pinot Noir, Vavasour, Marlborough, New Zealand ..... 450,-

2004 Barolo Reserva, Serralunga, Dardano, Italien ..... 500,-

2011 Beaune, 1<sup>er</sup> Cru, Cent Vignes, Bitouzet-Prieur, Frankrig ..... 600,-

## Dessertvin

Moscato d' Asti, Dolcevita, Pico Maccario, Piemonte, Italien ..... 300,-

Riesling Spätlese, Rheinhessen, Tyskland ..... 350,-

Tawny Port, Casa de Santa Eufêmia, Portugal ..... 400,-

2009 Alves de Sousa Vintage Port, Portugal ..... 500,-

Sauternes, Bordeaux, Frankrig ..... 300,- (1/2 flaske)

**”Vin a libitum” beregnes således :**

**Vælg en hvidvin og gang flaskeprisen med 0,25**

**Vælg en rødvin og gang flaskeprisen med 0,5**

**Vælg en dessertvin og gang flaskeprisen med 0,25**

**Det samlede resultat er prisen for vin, inkl. evt. øl & sodavand samt isvand ad libitum under midagen.**

**Hvis De ønsker at fortsætte med rødvin i stedet for dessertvin ganger De naturligvis blot flaskeprisen på rødvinen med 0,75**