

## Vin – Wein - Vino

Der er mere end 150 flasker at vælge imellem!

Vi kan blandt andet anbefale:

**AN2, Mallorca, Spanien 450,-**

*Callet, Syrah, Mantonegre, Fogoneu*

**Argot Hawk Hill, California 650,-**

*100% Pinot Noir*

**At Roca, Cava Brut Reserva 275,-**

*Macabeu, Xarel-Lo, Parellada*

**Candor, California 450,-**

*Zinfandel*

**False Bay, Sydafrika 250,-**

*Syrah*

**Finca Nueva, Rioja, Spanien 300,-**

*100% Tempranillo*

**Kies, Østrig 450,-**

*Grüner Veltliner*

**La Linda, Argentina 450,-**

*100% Malbec*

**Les Crestes, Priorat Spanien 450,-**

*Grenache, Carignan, Syrah*

**Liberty School, California 450,-**

*100% Pinot Noir*

**Mauro Molinos Langhe, Italien 350,-**

*Nebbiolo*

**Troublemaker, California 450,-**

*Syrah, Grenache, Zinfandel, Petite Sirah, Mourvedre*

**Wittmann, Tyskland 450,-**

*Riesling*

Vi serverer alle vine, med en flaskepris op til 550,- på glas. Undtagen lørdag, hvor der vil være et mindre udvalg på glas. Se vores udvalg på vinmenuen (vinreolen).

## Øl – Beer – Birra – Bière – Cerveza – Bier

**Thisted Bryghus, økologisk Pilsner eller Classic.**

*Stort fad. 50,-*

*Lille fad 30,-*

**Krenkerup Bryggeri**

*Flaske 50 cl. 60,-*

*Flaske 25 cl. 35,-*

**Hancock Bryggeri**

*Hancock Beer 70 cl. 75,-*

*Saaz Brew 70 cl. 75,-*

**Schneider Weisse Tap 1, 5, 6, 7**

*Flaske 50 cl. 55,-*

**Kaffe 25,-    Vand**

*Espresso*

*Pellegrino m/brus 35,-*

*Café latte*

*Økologisk saft 35,-*

*Cappuccino*

*Coca-Cola, Fanta, Schweppes 25,-*

*Café crème*

*Kande med dansk vand 50 cl. 25,-*

Tlf.: 35837800

[www.simplywine.dk](http://www.simplywine.dk)

[welcome@simplywine.dk](mailto:welcome@simplywine.dk)



Følg os på 

## Lidt at spise

**Ølandshvedebrød 25,-**

**Kalamata Oliven 35,-**

**Frisk Mozzarella 50,-**

Serveres med tomat og pesto

**Italiensk Pølse 50,-**

Serveres med Ølandshvedebrød

**Spansk Tortilla med kartoffel og løg 50,-**

Serveres med Parmaskinke og tomater

**Kyllingspyd med Guacamole 60,-**

**Store Hvidløgsrejer 60,-**

Serveres med Ølandshvedebrød

**Svampesuppe med Selleri og Timian 65,-**

Serveres med Ølandshvedebrød

**Hummerbisquesuppe 95,-**

Serveres med Ølandshvedebrød

**Blåmuslinger 195,-**

Dampet i æblemost og timian,

Serveres med Ølandshvedebrød

**Chili con Carne 149,-**

Helt klassisk med skært og hakket kød fra fritgående kvæg

## Ost og Pølse

**Pølsetallerken med brød 95,-**

Bresaola, fennikelpølse, Milano salami og Prosciutto

Serveres med Ølandshvedebrød

**Ostetallerken med brød 95,-**

4 udvalgte oste

Serveres med Ølandshvedebrød

**Blandet tallerken med pølse og ost 159,-**

Serveres med Ølandshvedebrød

**Blandet tallerken 4 personer 500,-**

Serveres med Ølandshvedebrød

Ekstra person +100,-

Køkkenet lukker kl 21:30

## Flammkuchen

Flammkuchen er et lille vidunder, der oprindeligt stammer fra Alsace "Tarte Flambée" og som, i al sin enkelthed, består af en kvadratisk, tyndt udrullet bund, som er smurt med cremefraiche og dækket med tynde løgringe og god skinke. Eftersom dette er en af Alsace regionens mest berømte specialiteter, har den selvfølgelig bredt sig til de omkringliggende områder og Tyskland under navnet "Flammkuchen". Direkte oversat betyder Tarte Flambée jo en flamberet tærte eller, på tysk, en flamme kage, men det er altså lidt misvisende, for den skal ikke på nogen måde flamberes. Derimod blev de oprindelige flammkuchen bagt over flammerne i meget varme, træfyrede ovne, der minder om nutidens pizza stenovne. Flammkuchen minder nok mest af alt om en pizza med en god, sprød og tynd bund. Men i stedet for tomatsose og gedigne mængder ost, bruges der her kun lidt cremefraiche, uden det dog kommer til at dominere smagen.

**Alsace 95,-**

Cremefraiche, rødløg og lufttørret italiensk skinke

**Bourgogne 125,-**

Cremefraiche, rødløg, røget laks, peberrodscreme og forårsløg

**Mclaren 115,-**

Cremefraiche, rødløg, kylling, peberfrugt og vesterhavsost

**Piemonte 95,-**

Creme fraiche, rødløg, fennikel salami, artiskok og rucola

**Priorat 115,-**

Cremefraiche, rødløg, kartoffel, gedeost, rosmarin og trøffelolie

**Porto 95,-**

Cremefraiche, æbler, Kanel, sukker og valnødder (dessert -sød)

**Rioja 95,-**

Cremefraiche, rødløg, tomater, fetaost, oliven og basilikum

**Santa Barbara 95,-**

Cremefraiche, rødløg, kartofler, vesterhavsost og rosmarin

**Toscana 95,-**

Cremefraiche, rødløg, italiensk skinke, parmesanost og rucola

## Dessert

**Tiramisu kage 65,-**

**Chokoladekage Prag 65,-**

**Cheesecake hindbær 65,-**

Køkkenet lukker kl 21:30