

Restaurant *Gisseløre* Kalundborg ^m ^m



Bobler

Cava Brut - Castellblanc

295,-

58,-/glas

Cava Semi-Secco - Castellblanc

295,-

58,-/glas

Moscato Rosé Dolce - Batasiolo

325,-

65,-/glas

Caprice Rosé Demi-Sec - Albert Sounit

375,-

72,-/glas

Cremant d' Alsace - Muré

395,-

75,-/glas (min. 2 couverter)

Champagne - Henri Giraud, Hommage

775,-

145,-/glas (min. 4 couverter)

Rosévin

Berry Bush Rosé - Bellingham

255,-

72,-/glas

Rosé - Viña Tarapaca

235,-

65,-/glas

Cabernet d' Anjou - Domaine Saint-Pierre

235,-

65,-/glas



Hvidvine

<i>Saumur Blanc – Alliance Loire</i>	285,-
<i>Riesling - By the Glass</i>	295,-
<i>Sancerre - La Villaudiere</i>	365,-
<i>Sauvignon Blanc - Gascogne</i>	265,-
<i>Pouilly-Fumé - Jean Pabiot</i>	375,-
<i>Chablis – Chateau de Maligny</i>	365,-
<i>Riesling - Lentz</i>	355,-
<i>Veronese Bianco - Sartori</i>	275,-
<i>Pinot Grigio - Zenato</i>	295,-
<i>Verdejo - Marques de Griñon</i>	315,-
<i>Albariño - Lagar de Cervera</i>	325,-
<i>Grüner Veltliner - Andert</i>	315,-

Rødvine

<i>Grand Reserva - Amancaya</i>	445,-
<i>Cabernet Sauvignon - Doña Paula</i>	315,-
<i>Zinfandel - Brazilin</i>	395,-
<i>667 Pinot Noir - Noble Vines</i>	425,-
<i>Carmenère Grand Reserva - Viña Tarapaca</i>	365,-
<i>Grenache Noir - Vieilles Vignes</i>	295,-
<i>Côtes de Bordeaux - Château de Ricaud</i>	365,-
<i>Châteauneuf du Pape - La Fagotière</i>	525,-
<i>GB 2012 - G.B. Odoardi</i>	595,-
<i>Valpolicella Superiore – Zenato</i>	325,-
<i>Amarone 2008 - Torre Mastio</i>	545,-
<i>Brunello di Montalcino 2009 - Querceta</i>	625,-
<i>Primitivo/negroamaro – Mandorla</i>	325,-
<i>Tinto - Cortes de Cima</i>	385,-
<i>Rioja Reserva - Lan</i>	385,-
<i>Pinotage - Bellingham</i>	395,-

Dessertvine/Søde bobler

<i>Late Harvest - Viña Tarapaca</i>	365,-
<i>Banyuls Traditionnel</i>	395,-
<i>Muscat - Yarden</i>	325,-
<i>Moscato d'Asti - Arione</i>	285,-

Portvin

<i>Warre's King's Tawny</i>	52,-/glas
<i>Warre's Otima 20 års</i>	78,-/glas
<i>Taylor's Fine White Port</i>	55,-/glas