

# Restaurant *Gisseløre* Zalundborg <sup>m</sup> <sub>m</sub>



## *Bobler*

*Cava Brut - Castellblanc*

295,-  
58,-/glas

*Cava Semi-Secco - Castellblanc*

295,-  
58,-/glas

*Cremant d' Alsace Cuvée Prestige - Muré*

425,-  
79,-/glas (min. 2 couverter)

*Champagne - Henri Giraud, Hommage*

799,-

## *Rosévin og -bobler*

*La Grande Jument - Pays d'oc*

365,-  
75,-/glas

*Moscato Rosé Dolce - Batasiolo*

325,-  
65,-/glas

*Pinotage Rosé - Copper Lane*

255,-  
72,-/glas

*Caprice Rosé Demi-Sec - Albert Sounit*

375,-  
72,-/glas



## *Hvidvine*

<i>Chardonnay – Rodney Strong</i>	375,-
<i>Sauvignon Blanc – Babich</i>	285,-
<i>Sancerre - La Villaudiere</i>	365,-
<i>Pouilly-Fumé – Domaine Chauveau</i>	375,-
<i>Chablis – Chateau de Maligny</i>	365,-
<i>Riesling - Lentz</i>	310,-
<b><i>Veronese Bianco - Sartori</i></b>	<b>275,-</b>
<i>Pinot Grigio - Zenato</i>	295,-
<i>Verdejo - Marques de Griñon</i>	315,-
<i>Grüner Veltliner - Pfaffl</i>	315,-

## *Rødvine*

<i>Grand Reserva - Amancaya</i>	445,-
<i>Grenache Curvée – Generation 1905</i>	325,-
<i>Châteauneuf du Pape - La Fagotière</i>	525,-
<i>GB 2012 - G.B. Odoardi</i>	595,-
<i>Terra Damia 2014 - G.B. Odoardi</i>	395,-
<b><i>Valpolicella Superiore – Zenato</i></b>	<b>325,-</b>
<i>Valpolicella Ripassa Superiore – Zenato</i>	425,-
<i>Amarone 2008 - Torre Mastio</i>	545,-
<i>Primitivo/Negroamaro – Mandorla</i>	325,-
<i>Tinto - Cortes de Cima</i>	385,-
<i>Homestead Range Pinotage - Bellingham</i>	395,-
<i>Pinot Noir – Rodney Strong</i>	445,-
<i>Zinfandel – Wente Vineyards</i>	395,-

## *Dessertvine/Søde bobler*

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

## *Portvin*

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