

Jægerhytten

VINKORT 2017

Bobler	37,5 cl.	75 cl.
Freschello Spumante, Ciele E Terra, Veneto, Italien.....		265,-
Cremant d'Alsace Trois Chateaux, Kuentz-Bas.....		430,-
Champagne Jean Vesselle, Bouzy.....	408,-	768,-

Hvidvin

Sauvignon Blanc, Me Gusta, Chile.....		248,-
Chardonnay, Cottage Garden, South Eastern Australia.....		268,-
Riesling Tradition, Kuentz-Bas, Alsace.....	198,-	320,-
Chablis, Chateau de Viviers.....	280,-	498,-
Le Bouquet, Sauvignon Blanc, Dom. Laporte, Loire.....		364,-
Bourgogne Blanc, Comtesse de Lupé, Lupè-Chole, Bourgogne.....	220,-	412,-
Saint Veran, Domaine Cédric et Patrice Martin, Bourgogne.....		500,-
Riff Pinot Grigio, Alois Lageder, Alto-Adige, Italien.....		276,-
Sauvignon Blanc "Hole in the Water", Konrad Wines, New Zealand.....		316,-
Chardonnay Grand Estate, Columbia Crest, Washington State.....		380,-

Rosé

Chiaretto Bardolino, Cantine Lenotti, Veneto, Italien.....		265,-
Domaine Montrose, Cotes-de-Thongue, Frankrig.....	168,-	272,-

Rødvine

Cabernet Sauvignon, Me Gusta, Chile.....		248,-
Cabernet Sauvignon/Shiraz, Cottage Garden, South Eastern Australia.....		268,-
Bourgogne Rouge, Comte de Lupé, Lupè-Chole, Bourgogne.....	263,-	398,-
Marsannay Echezots, Domaine Huguénot.....		765,-
Saint-Emilion Grand Cru, Chateau Giraudels de Milon.....	292,-	520,-
Cotes-du-Rhone "Les Cranilles", Les Vins de Vienne.....	185,-	340,-
Chateauneuf de Pape Tradition, Chateau Maucoil.....		698,-
Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Cantine Lenotti.....	236,-	395,-
Amarone Classico, Cantine Lenotti.....		720,-
Rosso di Montalcino, Caparzo, Toscana.....		352,-
Zinfandel, Cline Cellars, Sonoma, Californien.....		292,-
Pinot Noir, Cline Cellars, Sonoma, Californien.....		400,-
Malbec Reserva, Kaiken, Mendoza, Argentina.....		260,-
Shiraz Estate, Trentham, Victoria, Australien.....		300,-

Søde vine

Late Harvested Muscat, Brown Brothers, Australien.....		365,-
Sauternes, "Petit Guiraud", 2. Vin til Chateau Guiraud.....		415,-

Lette retter

Ærtesuppe

med dampet hellefisk og bagt
parmaskinke

110,-



Laksetatar

med rygeost, urter, agurk, rugbrøds-
chips og indkogt balsamico

125,-

Rørt tatar af okse

Krydret med chili, tabasco,
crème fraîche, rødløg, kapers, estragon
og cognac. Serveret cornichoner,
ristet rugbrød og kartoffelchips

135,-

Større retter

Wienerschnitzel af Kalveinderlår

med dreng, ærter, pommes sauté
og skysauce

220,-



Bøf af ribeye

med bearnaise og pommes frit

265,-

Unghanebryst

med sprød skind, rabarberkompot,
ristede kartofler med urter og sky

198,-



Dagens fisk

med tilbehør

215,-

De søde retter

Bondepige

med slør

65,-



Chokoladetrøffelkage

med krokant og appelsin is

95,-

Lun æblekage

med kanelcreme og vaniljeis

95,-



Oste

Et udvalg af modne oste med tilbehør

100,-

Information om allergener – spørg tjeneren

Ved betaling med kreditkort pålægges kreditkortselskabets gebyr.