

### **Fadøl / Draft Beers**

Thy Pilsner 50,-/70,-

Thy Classic 50,-/70,-

Thy Julefnug 55,-/75,-

### **Flaskeøl / Bottled Beers**

Julesten 50cl, Thisted bryghus 75,-

Humlefyrd Pilsner, Skands 60,-

Ale No. 16, Refsvindinge 60,-

Gose to Hollywood, To Øl 70,-

Kirsebærsovsmonster, Brøl 70,-

Better Together Fruited sour, Brøl 70,-

City Session IPA, To Øl 70,-

The future depends IPA, Brøl 70,-

Krenkerup Brown Ale 70,-

Krenkerup Stout 70,-

### **Alcohol free / low beers**

Teedawn Gentle Lager (0.0) 70,-

Implosion, To Øl (0.3 %) 70,-

Doing Zero, IPA Hazy Lazy (0,5%) 70,-

### **Drinks**

Judie Flyversjus 100,-

Paloma 100,-

Gin & Tonic 100,-

Amaro & Tonic 100,-

### **Soft drinks**

Filtered Water, still or sparkling (pp) 35,-

Coca Cola / Zero 45,-

Limonata Sparkling, Depanneur 45,-

Aranciata Rossa Sparkling, Depanneur 45,-

Elderflower, Søbogaard 45,-

Blackcurrant, Søbogaard 45,-

### **Hot drinks**

Filter Coffee from April Coffee Roasters 35,-

The from Østerlandsk Copenhagen 35,-

## **Wine by the Glass**

*\*ask for the full wine list*

### **Sparkling**

2021 Cava Brut Nature, Adernats, Vinícola de Nulles 85,-

### **White**

2021 Weingut Scheurmann, Riesling Trocken, Pfalz 85,-

2023 Sauvignon Blanc, Hervé Villemade, Loire 100,-

2023 Bourgogne Blanc, Château de Lavernette, Bourgogne 130,-

2022 Sauvignon blanc, Clou Des Vents, Côtes de Duras (Orange) 120,-

### **Red**

2021 Same River Twice Rouge, Heliocentric Wines, Rhône 85,-

2022 Barbera - Brich, Agricola Gaia, Piemonte 100,-

2022 Beaujolais-Villages, Château de Lavernette, Beaujolais 130,-

2016 Barros, LBV, Porto 95,-

## **Hjemmelavede snaps**

**3 cl 65,-**

**5 cl 90,-**

*Judie Akvavit (Private label fra Nordic EtOH)*

*Ristet rugbrød*

*Bacon*

*Verbena*

*Porse & Skovmærke*

*Agurk & Limeblade*

*Krondild & Bronzefennikel*

*Jalapeño*

*Citrus*

*Hibiscus, Rosapeber, Timian & Limeskal*

*Anis, Rosmarin, Lang peber & Tagetes*

*Løstikke*

*Blåbær & Skovmærke*

*Pink grape & Morgenfrue*

*Hyldeblomst & Citron*

*Banan & Citron*

*Blommer fra Marc 's have*

*Judie Akvavit med Limeblade & Citron*

*Slænbær fra Sjællands odde*

*Kanel & Figner*

*Ristede Hasselnødder*

*Kirsebær fra Carlo 's have*

*Ristede Valnødder*

*Kaffe & Citron*

*Mazarinkage & Hindbær*

*Rabarber*

*Drømmekage*

## **Traditionelle snaps**

**3 cl 60,-**

**5 cl 85,-**

*Rød Aalborg*

*Aalborg Jubilæums Akvavit*

*Aalborg Taffel Akvavit*

*Aalborg Dild Akvavit*

*O.P. Anderson Gylden*

*O.P. Anderson Klar*

*Linie Akvavit*

*Radius Dild Akvavit med Caviar*

*Brøndums Snaps*

*Harald Jensen*

*Bornholmer Sommer Akvavit*

*Bornholmer Traditions Akvavit*

*Hr. Skov Porse*

*Hr. Skov Påske*

*Akevitt Oslo Akvavit*

**Aperitif/Avec**  
**5 cl 100,-**

*Maison Fontaine - Lutèce - Apéritif*

*Bailey´s - The Original Irish Cream*

*Amaro Averna - Siciliano*

*Sevablødda - Dram*

*Fernet Branca - Bitter*

*Skærsøgaard - Æbleau*

*Skærsøgaard - Drue-Marc 2010*

*Skærsøgaard - Brandy X.O*

*Oremandsgaard Æbletj 2021*

*Pierre Ferrand - Cognac Grande Champagne - 1<sup>er</sup> Cru de Cognac*

*WV Baker & C - Old Rare Old - Single Estate Cognac*

*Marolo - Grappa Di Barbera*

*Marolo - Grappa Di Barbaresco*

*Marolo - Gappa Di Barbaresco - Doppio Fusto*

*Distilleria Gualco - Grappe Di Moscato*

*Comte Louis De Lauriston - Calvados Domfrontais - Hors D´age*

*Comte Louis De Lauriston - Calvados Domfrontais - 100% Poire*

*Gul Chartreuse*

*Grøn Chartreuse*

**Aperitif/Avec**  
**5 cl 130,-**

*Chartreuse - Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers*

*Chartreuse - Liqueur D´Elixir 1605*