

VINE

BOBLERNE

Charles Bailly Blanc de Blancs Brut -----	295,-
Prosecco Extra Dry – Bianca Vigna -----	345,-
Champagne Pol Roger Brut – Epernay -----	555,-
Champagne Andre Clouet Vintage Brut -----	625,-
Champagne Pol Roger Vintage Brut Rosé -----	950,-

DE HVIDE

Frankrig

Riesling d’Alsace – Trimbach -----	380,-
Pinot Gris Reserve d’Alsace – Trimbach -----	425,-
Sancerre – Cedric Bardin -----	345,-
Chablis Le Classique – P.Bouchard -----	425,-
Chablis 1.Cru Troesmes – Domaine d’Henri -----	650,-
Aligoté Les Pierres – Bader-Mimeur -----	365,-
Meursault 1.Cru Les Charmes – Faiveley -----	1050,-
La Forge Estate Viognier – Languedoc -----	255,-

Tyskland

Riesling Essence Halbtrocken – Prüm, Mosel -----	265,-
Weissburgunder Trocken – Ravensburg, Baden -----	325,-
Johannisberger Hölle Riesling Kabinett - Goldatzel, Rheingau -----	435

Østrig

Grüner von Eckhof – Ecker, Wagram -----	279,-
Sauvignon Blanc – Sattlerhof, Steiermark -----	345,-

Italien

Grillo IGT – Vigneti Zabù, Sicilien -----	255,-
Pinot Grigio – Livio Felluga, Friuli -----	465,-

Spanien

Sierra Cantabria Blanco – Rioja -----	325,-
---------------------------------------	-------

DE LYSERØDE

La Petite Perriere Pinot Noir – Loire -----	325,-
Château Montaud – F.Ravel, Provence -----	325,-

DE RØDE**Frankrig**

Pinot Noir – Dom. Martinolles, Languedoc -----	285,-
Bourgogne La Croix Blanches – Dom. Rion -----	495,-
Gevrey Chambertin aux Corvées – H.Richard -----	750,-
Morey Saint Denis 1.Cru Cuvée Pape Jean Paul II -Domaine Bryczek -----	925,-
Cht. Vieille Tour La Rose – St.Emilion G.Cru -----	385,-

Les Fiefs de Lagrange – St.Julien-Medoc -----	595,-
Château Ferrière – Margaux 3.Cru Classé -----	985,-
Côtes du Rhône – Laurent Brusset -----	295,-
Châteauneuf-du-Pape – Cuvée St.Vierge -----	585,-
Italien	
Barbera d’Alba ”Pistin” – Grimaldi, Piemonte -----	465,-
Barolo Bricco Ambrogio – Paolo Scavino, -Castiglione Falletto, Piemonte -----	985,-
Le Volte dell’Ornellaia – Bolgheri, Toscana -----	495,-
Valpolicella Ripasso – Ca` Vendri, Veneto -----	325,-
Spanien	
Las Tres Filas – Bodegas Merayo, Bierzo -----	325,-
Flores de Callejo – Bodegas Callejo, Ribera -----	385,-
San Vicente DOC – Bodegas Sierra Cantabria Señorío de San Vicente, Rioja -----	675,-
Tyskland	
Spätburgunder Trocken – Goldatzel, Rheingau -----	390,-
Cuvée X Trocken – Weingut Knipser, Pfalz -----	775,-
DE SØDE	
Le Muscat – Cht. L’Ermitage, Costieres de Nimes -----	350,-
Rasteau Doré Vin Doux – Cave de Rasteau -----	375,-
Monteiro Ruby Port – Fonseca, Portugal -----	295,-
Fonseca Bin 27 Port – Fonseca, Portugal -----	355,-

Drikkekort

Kolde drikke

Tuborg Classic -----	45,-/59,-
Kronenbourg 1664 -----	50,-/64,-
Grimbergen Blanche -----	55,-/75,-
Grimbergen Double Ambrée -----	55,-/75,-
Grimbergen Pale Ale -----	55,-/75,-

Alkoholfri/Non-alcoholic (Flaske/Bottle)

Tuborg "0" -----	45,-
Kronenbourg Blanc 1664 -----	50,-

Soda & Water -----

0,25L

Cola	
Cola Zero	
Squash Appelsin mb	
Sprite -----	35,-
Acqua Panna / Pellegrino -----	45,-

Alkoholiske drikke

Hendrick's gin & Tonic -----	95,-
Marsk Pink Grape & Tonic -----	85,-
Tanqueray gin & Tonic -----	85,-
Aperol Spritz -----	85,-
Moscow Mule -----	85,-
Cosmopolitan -----	95,-
Bramble -----	85,-

Drikkekort

Kaffe & Te

Espresso -----	26,-/36,-
Sort Kaffe -----	34,-
Cappuccino -----	44,-
Kaffe Latte -----	44,-
Iskaffe -----	45,-
Irsk Kaffe -----	75,-
Varm Kakao -----	35,-
Varm Te -----	34,-

Avec

Baileys -----	55,-
Talisker Single Malt Whiskey -----	75,-
Marsk Sort Sol Rom Handcraftet 40% -----	85,-
Snaps -----	50,-



HOSTRUPS

HOTEL & RESTAURANT

TØNDER · EST.1850

Frokost

3 Østers – Tapioca – Citron – Dild ----- 105,-

Charcuterie - Sortfodsskinke – Røget Andebryst – Anderillettes – Gris Med Nyons Oliven - Foie Gras Terrine – Gris Med Piment –

Saucisson Sec – Comtè Ost – Vagtelæg – Grønne Oliven – Saltede Mandler ----- 248,-

minimum 2 personer. Priser er pr. person

Salater

Cæsarsalat – Romaine – Kylling Supreme – Parmesan ----- 145,-

Salat Nicoise – Tun – Rødløg – Oliven – Haricot verts – Æg – Balsamico ----- 165,-

Smørrebrød

Marineret sild – Løg – Kapers – Karry – Æg ----- 85,-

Æg & Håndpillede rejer – Citron – Mayonnaise – Dild ----- 98,-

Hønsesalat – Kartoffler – Blegselleri – Sprødt ----- 85,-

Iberico skinke – Avocado – soltørret tomat – Romaine – Mayonnaise ----- 98,-

Frokostretter

Rørt oksetatar – Mix salat – Fritter ----- 225,-

Stjernesnud – Håndpillede rejer – Rødspættefilet stegt – Rødspættefilet dampet – Asparagus – Ørredrogn – Brød ----- 185,-

Aftenmenu

Forretter

3 Østers – Tapioca – Citron – Dild -----	105,-
Kammusling i skal – Gulerod – Agurk – Glaskål – Sc. Nage – Dild -----	115,-
Oksetatar – Trøffelmayonnaise – Jordskokke – Estragon -----	125,-

Hovedretter

Dagens fisk – Ærter – Ribs – Stikkelsbær – Muslingsauce -----	275,-
Farseret perlehøne – Ærter francaise – Kartoffel – Sc. Supreme -----	265,-
Rørt oksetatar – Mix salat – Fritter -----	225,-
Oksemørbrad – Blomkål – Løg – Hasselnød – Grøn olie – Sc. Madeira -----	285,-

Ost & Dessert

Brie de Meaux – Valnød – Trøffel – Sprødt -----	98,-
Crème Brûlée – Bær -----	115,-
Ananas Carpaccio – Vanilje – Kokos -----	115,-



HOSTRUPS
HOTEL & RESTAURANT

TØNDER · EST.1850

3 Retters Menu

Røget laks – Håndpillede rejer – Dildemulsion – Cremefraiche - Rugbrød

Oksemørbrad – Blomkål – Løg – Hasselnød – Grøn olie – Sc. Madeira

Ananas Carpaccio – Vanilje – Kokos

Menu/Vinmenu

395,-/255