



## M/S SAGAFJORD



EN OPLEVELSE PÅ ROSKILDE FJORD

# Vine

### Mousserende:

#### Préface Champagne

**Brut** (Bardiau, Frankrig)

fl. 720 kr. / gl. 120 kr.

#### Crémant d'Alsace (Frankrig)

Ferdinand Engel, Alsace.

fl. 358 kr.

### Rosévin:

#### La Remise Rosé (Frankrig)

Dom. La Mordoree, Chateauneuf Du Pape. 2021.

fl. 297 kr.

#### Magali Provence Rosé (Frankrig)

Dom. Figueres. 2021.

fl. 392 kr. / gl. 80 kr.

### Dessertvin:

#### Huxelrebe Spätlese (Tyskland)

Gustavshof (bio). 2021.

fl. 335 kr. / gl. 70 kr.

#### Late Bottled Vintage (Portugal)

Quinta da Santa Eufemia. 2013.

fl. 429 kr. / gl. 90 kr.

#### Chateau Grillon Sauternes

(Frankrig)

(øko). 2019.

fl. 598 kr. / gl. 125 kr.

### Hvidvin:

#### Weisswein Cuvée (Tyskland)

1 ltr., Stephan Bietighöfer, Pfalz. 2020.

fl. 299 kr. / gl. 72 kr.

#### Gustavshof Riesling, Sauvignon Blanc, Weiss burgunder (Tyskland)

Biodynamisk Riesling Kalkstein Trocken, Rheinhessen. 2020.

fl. 322 kr.

#### Fernand Engel

**Riesling Reserve**, (Frankrig)

Alsace. 2020.

fl. 337 kr.

#### Domaine Gassier

**Viognier** (Frankrig)

Cost. Nimes. 2020.

fl. 322 kr.

#### Fernand Engel

**Gewurztraminer**

**Reserve**, (Frankrig) 2019.

fl. 375 kr.

#### Coteaux Chardonnay

**Bourguignons** (Frankrig)

Michel Magnien. 2020.

fl. 510 kr.

#### Fritsch Wagram

Grüner Veltliner (Østrig) 2021.

fl. 322 kr.

### Rødvin:

#### Cotes du Rhone (Frankrig)

Maison Sinnae. 2020.

fl. 278 kr. / gl. 72 kr.

#### Beaujolais Villages (Frankrig)

Quentin Harel. 2019.

fl. 322 kr.

#### Coteaux Bourguignons

**Pinot Noir**

(Frankrig) Michel Magnien. 2020.

fl. 480 kr.

#### Chianti Rufina (Italien)

Selvapiana, Toscana. 2020.

fl. 392 kr.

#### Cornas (Frankrig)

Louis Cheze. 2019.

fl. 840 kr.

#### Valle de Nabal Ribera del

**Duero** (Spanien)

Bodegas Nabal. 2018.

fl. 351 kr.

#### La Justice Gevrey

**Chambertin** (Frankrig)

Antonin Guyon (øko). 2020.

fl. 1.345 kr.

#### Barolo La Morra (Italien)

Az. Brandini, Piemonte (øko). 2016.

fl. 900 kr.

Vi kan servere alkoholfri vin og øl hvis ønsket. Spørg gerne tjeneren.



<sup>1)</sup> Det Økologiske Spisemærke er en gratis statskontrolleret mærkningsordning for spisesteder. Det Økologiske Spisemærke viser, hvor stor en del af de indkøbte føde- og drikkevarer på spisestedet, der er økologiske. Både offentlige og private spisesteder kan få Det Økologiske Spisemærke. Spisemærket findes i tre udgaver; guld (90-100%), sølv (60-90%) og bronze (30-60%). Det Økologiske Spisemærke kan anvendes af alle professionelle køkkener, der er registreret i smiley-ordningen. Sagafjord har Det Økologiske Spisemærke i Sølv.



<sup>2)</sup> Fremstillet uden animalske bestanddele.