

1. **Indholdsfortegnelse**
2. **Vinmenu**
3. **Champagne/Mousserende "By the Glass"**
4. **Hvidvin/Rosé "By the Glass"**
5. **Rødvin "By the Glass"**
6. **Champagne**
7. **Champagne**
8. **Champagne**
9. **Mousserende Vine**
10. **Halve Flasker - Champagne/Hvidvin/Rødvin**
11. **MAGNUM - Champagne/Hvidvin/Rødvin**
12. **Hvidvin - Bourgogne**
13. **Hvidvin - Bourgogne**
14. **Hvidvin - Bourgogne**
15. **Hvidvin - Bourgogne/Bordeaux/Coteaux de Champagne**
16. **Hvidvin - Rhône/Loire/Alsace**
17. **Hvidvin - Tyskland**
18. **Hvidvin - Tyskland/Østrig**
19. **Hvidvin - Schweiz/England/Italien/Spanien/Portugal**
20. **Rosé Vin**
21. **Rødvin - Bourgogne**
22. **Rødvin - Bourgogne**
23. **Rødvin - Bourgogne**
24. **Rødvin - Bourgogne**
25. **Rødvin - Rhône/Bordeaux/Øvrige Frankrig**
26. **Rødvin - Tyskland/Østrig/Schweiz/England**
27. **Rødvin - Italien**
28. **Rødvin - Spanien**
29. **Portvin / Madeira / Sherry**

Vinmenu

Stegt Laks

2023 Lagrave-Martillac Blanc – Pessac-Leognan – Bordeaux – Frankrig
2017 Château Latour-Martillac Blanc – Pessac-Leognan – Bordeaux – Frankrig
Juicepairing : Grøn The & Agurk 95,- / 13 €

Gravad Oksefilet

2022 Coteaux Champenois Blanc – Francis Boulard – Champagne – Frankrig
NV Coteaux Champenois Blanc – Chavost – Champagne – Frankrig
Juicepairing : Hindbær & Rosmarin 95,- / 13 €

Hvid Asperges Pannacotta

2024 Sancerre – Domaine des Chasseignes – Loire - Frankrig
2023 Sancerre „Les Montaignes“ – Domaine des Chasseignes – Loire – Frankrig
Juicepairing : Rabarber & Basilikum 95,- / 13 €

Havtaskehale

2020 Clos de Rocs „Revelation“ – Clos de Rocs – Bourgogne – Frankrig
2023 Macon-Verze – Domaine Leflaive – Bourgogne – Frankrig
Juicepairing : Hvedegræs & Æble 95,- / 13 €

Lamme-Culotte

2022 Vingt-Lieu-Dits – Domaine Bel Air – Loire – Frankrig
2020 Grand Mont – Domaine Bel Air – Loire – Frankrig
Juicepairing : Gulerødder & Stjerneanis 95,- / 13 €

Oksemørbrad

2020 Phincas – Bodegas Bhilar – Rioja – Spanien
2021 Cornas „Chaban“ – Thomas Dam – Rhône – Frankrig
Juicepairing : Solbær & Rosmarin 95,- / 13 €

Cheesecake

10 Års White Tawny – Bodegas Santa Eufemia – Porto – Portugal
30 Års White Tawny – Bodegas Santa Eufemia – Porto – Portugal
Juicepairing : Stikkelsbær & Vanilje 95,- / 13 €

Grønne Jordbær

2018 Vouvray Moelleux – Domaine Brunel – Loire – Frankrig
2015 Vouvray Moelleux – Domaine Brunel – Loire – Frankrig
Juicepairing : Tranebær & Æble 95,- / 13 €

Vinmenu

2 Gl. Vinmenu 320,- // 2 Glas Weinmenu 45 Euro 3 Gl. Vinmenu 480,- // 3 Glas Weinmenu 67 Euro
4 Gl. Vinmenu 640,- // 4 Glas Weinmenu 89 Euro 5 Gl. Vinmenu 800,- // 5 Glas Weinmenu 111 Euro
6 Gl. Vinmenu 960,- // 6 Glas Weinmenu 133 Euro

Prestigé Vinmenu

2 Gl. Vinmenu 440,- // 2 Glas Weinmenu 61 Euro 3 Gl. Vinmenu 660,- // 3 Glas Weinmenu 92 Euro
4 Gl. Vinmenu 880,- // 4 Glas Weinmenu 122 Euro 5 Gl. Vinmenu 1.100,- // 5 Glas Weinmenu 152 Euro
6 Gl. Vinmenu 1.320,- // 6 Glas Weinmenu 183 Euro

Champagne – By The Glass

NV	Collection 245 – Louis Roederer – Reims	190,-
2018	Les Fourches – Cazé-Thibaut – Châtillon-Sur-Marne	195,-
NV	Moët & Chandon “Nectar Imperial” - Epernay	200,-
NV	Esprit Nature H4 Edition – Henri Giraud – Ay	200,-
NV	Cuvée 748 – Jacquesson – Dizy	250,-
NV	Vignes de Reuil Rosé – Cazé-Thibaut - Châtillon-Sur-Marne	250,-
2007	RD Extra Brut – Bollinger - Ay	300,-
MV	Cuvée PR 90-20 “Høfde4 Edition” – Henri Giraud - Ay	350,-
2011	Comtes de Champagne – Taittinger – Reims	400,-
2015	Dom Perignon – Epernay	500,-
NV	Krug Grande Cuvee 173ème Edition – Reims	500,-
2015	Cristal – Louis Roederer – Reims	500,-
2012	Rare – Piper Heidsieck – Reims	500,-

Bubbles – By The Glass

NV	Detonation Bubbles Extra Brut – Immich Batterieberg – Mosel	125,-
NV	Brut Nature – Cava Valldolina – Penedes – Spanien	100,-
2023	Cremant d’Alsace Extra Brut – Domaine Schoffit	110,-
2016	51° North – Gusbourne – Kent – England	350,-

Alcoholfree Bubbles

NV	Le Blanc – French Bloom	130,-
NV	Le Rosé – French Bloom	130,-

Hvidvin – By The Glass

Frankrig

2024 Chablis – Clotilde Davenne	150,-
2023 Rully “Montmorin” – Jean Chartron – Bourgogne	150,-
2020 Clos de Rocs „Revelation“ – Clos de Rocs – Bourgogne	160,-
2023 Macon-Verze – Domaine Leflaive – Bourgogne	220,-
2022 Chassagne Montrachet - Domaine Jacques Carillon – Bourgogne*	300,-
2023 Saint Aubin “Le Charmois” – Lamy-Pillot – Bourgogne*	320,-
2016 Riesling ”Clos St. Hune” – F.E. Trimbach – Alsace *	520,-
2022 Sancerre “La Tournebride” – Vincent Gaudry – Loire	145,-
2024 Sancerre – Domaine des Chasseignes – Loire	160,-
2023 Sancerre „Les Montaignes“ – Domaine des Chasseignes – Loire	220,-
2023 Lagrave-Martillac Blanc – Pessac-Leognan – Bordeaux	160,-
2017 Château Latour-Martillac Blanc – Pessac-Leognan – Bordeaux	220,-
2022 Coteaux Champenois Blanc – Francis Boulard – Champagne	160,-
NV Coteaux Champenois Blanc – Chavost – Champagne	220,-

Tyskland

2020 Riesling „Falkenberg“ – Fio Wines – Mosel	185,-
2016 Riesling “Enkircher Ellergrub GL” – Immich-Batterieberg – Mosel	200,-

Italien

2022 Pinot Grigio – La Tunella - Friuli	125,-
2022 Soave ”La Rocca” – Pieropan – Veneto	140,-
2023 Etna Bianco “Nerina” – Girolamo Russo – Sicilien	200,-
2018 Vistamare – Angelo Gaja – Toscana*	230,-

Vine markeret med * skænkes med Coravin

Rose – By The Glass

2024 Werkstoff Rosé – Weingut Pfannebecker	95,-
2024 Minuty Préstige – Minuty – Provence – Frankrig	100,-
2023 Marsannay Rosé – Domaine Clémancey – Bourgogne – Frankrig	140,-

Rødvin – By The Glass

Frankrig

2021 Pernand Verglesses “Les Pins Rouge” – Mark Haisma – Bourgogne	170,-
2023 Bourgogne Rouge – Lou Dumont – Bourgogne	200,-
2020 Vosne Romanée - Arnaud Baillet – Bourgogne*	300,-
2023 Corton – Domaine de le Romanée Conti – Bourgogne*	5 cl. 850,- 10 cl. 1.600,-
2018 Crozes-Hermitage – Domaine Marc Sorrell – Rhône *	200,-
2021 Cornas “Chaban” – Thomas Dam – Rhône *	220,-
2022 Chateauneuf-du-Pape – Domaine Charvin – Rhône *	250,-
2016 Château les Barrailots – Margaux – Bordeaux *	150,-
2018 Petrus – Pomerol – Bordeaux	5 cl. 1.900,- 10 cl. 3.600,-
MV La Cabane de Pissotes – Goutorbe Bouillot – Coteaux Champenois*	250,-
2022 Vingt-Lieu-Dits – Domaine Bel Air – Loire	160,-
2020 Grand Mont – Domaine Bel Air – Loire	220,-

Schweiz

2022 Pinot Noir “Passion” – Donatsch – Graubünden*	250,-
--	-------

Tyskland

2019 Spätburgunder “Kalkmergel” – Weingut Knipser	150,-
---	-------

Italien

2021 Barbera d’Alba “Donna Margherita” – Giovanni Rosso – Piemonte	110,-
2022 Etna Rosso “ á Rina” – Girolamo Russo – Sicilien	130,-
2020 Barolo – Giovanni Rosso – Piemonte	175,-

Spanien

2020 Phincas – Bodegas Bhilar – Rioja	160,-
2016 Numanthia - Toro*	260,-

Vine markeret med * skænkes med Coravin

Champagne

Aÿ

NV	Des Jours et de Muids – Paul Gosset	100% Pinot Noir // 0 g/l.	750,-	
NV	Au Fils de Temps L'Ete – Paul Gosset	100% Pinot Noir // 2 g/l.	950,-	
NV	Au Fils de Temps L'Automne Rosé – Paul Gosset	100 Pinot Noir // 4 g/l.	950,-	
2016 PN VZ – Bollinger			100 % Pinot Noir // 6 g/l	1.350,-
2014 La Grande Année – Bollinger			61% Pinot Noir 39 % Chardonnay // 8 g/l	2.000,-
2015 La Grande Année – Bollinger			60 % Pinot Noir 40 % Chardonnay // 8 g/l	1.850,-
2018 La Grande Année – Bollinger			66 % Pinot Noir 34% Chardonnay // 6 g/l.	1.850,-
2008 RD Extra Brut – Bollinger			70& Pinot Noir 30 % Chardonnay // 3 g/l	3.800,-
2010 Vieilles Vignes Francaises – Bollinger			100 % Pinot Noir // 4 g/l	15.000,-
2014 Vieilles Vignes Francaises – Bollinger			100 % Pinot Noir // 4 g/l	17.000,-

NV	Esprit Nature "Høfde4 Edition"	80 % Pinot Noir 20 % Chardonnay // 5 g/l	700,-	
NV	Blanc de Craie – Henri Giraud	100 % Chardonnay // 6 g/l	1.250,-	
NV	Hommage au Pinot Noir – Henri Giraud	100& Pinot Noir // 5 g/l	1.300,-	
NV	Dame Jane Rosé – Henri Giraud	70% Pinot Noir 30 % Chardonnay // 6 g/l	1.400,-	
MV	Cuvée PR 90-20 "Høfde4 Edition" – Henri Giraud	80% Pinot Noir 20%Chardonnay // 5 g/l	2.200,-	
MV09	Fût de Chéne – Henri Giraud	75% Pinot Noir 25% Chardonnay // 7 g/l	3.500,-	
MV10	Fût de Chéne – Henri Giraud	70% Pinot Noir 30% Chardonnay // 8 g/l	3.500,-	
MV12	Fût de Chéne – Henri Giraud	70% Pinot Noir 30% Chardonnay // 7 g/l	3.500,-	
MV14	Fût de Chéne – Henri Giraud	75% Pinot Noir 25% Chardonnay // 7 g/l	3.000,-	
MV16	Fût de Chéne – Henri Giraud	80% Pinot Noir 20% Chardonnay // 6 g/l	2.800,-	
MV18	Fût de Chéne "Høfde4 Edition" – Henri Giraud	75% Pinot Noir 25% Chardonnay // 6 g/l	2.800,-	
MV20	Fût de Chéne – Henri Giraud	80 % Pinot Noir 20 % Chardonnay // 5 g/l.	2.800,-	
2015 Argonne – Henri Giraud			90% Pinot Noir 10% Chardonnay // 6 g/l	6.500,-
2000 Fût de Chéne – Henri Giraud			90% Pinot Noir 10 % Chardonnay // 6 g/l	6.500,-
2008 Argonne – Henri Giraud			90% Pinot Noir 10 % Chardonnay // 6 g/l	8.000,-
1998 Fût de Chéne – Henri Giraud			90% Pinot Noir 10 % Chardonnay // 6 g/l	9.500,-
1995 Fût de Chéne – Henri Giraud			90% Pinot Noir 10 % Chardonnay // 6 g/l	10.500,-
2011 Argonne Rosé – Henri Giraud			90% Pinot Noir 10 % Chardonnay // 6 g/l	10.900,-

Avize

NV	Particules Crayeuses – Waris Larmandier	100 % Chardonnay // 4 g/l	700,-	
2018 Les Regards d'Avize – Waris Larmandier			100% Chardonnay // 0 g/l.	1.375,-
NV	Cuvée 3A – De Souza	50 % Chardonnay 50% Pinot Noir // 3 g/l	1.150,-	
2017 "Les Hautes Mottes" - Michel Gonet / Rajat Parr / Marco Pelletier			100 % Chardonnay // 0 g/l	1.550,-
NV	Blanc de Blancs "Vielle Vignes" – Marius Selosse	100 % Chardonnay // 0 g/l	1.790,-	
NV	Clos Roger Grand Cru – Marius Selosse	100% Chardonnay // 0 g/l	2.700,-	

Baslieux-Sur-Châtillon

NV	Blanc de Blanche – Liebart-Regnier	100% Chardonnay // 6 g/L	875,-	
2018/19 Sur le grand Marias – Liebart Regnier			100% Pinot Meunier // 0 g/L	1.100,-
2020 L'Enclos – Liebart Regnier			100 % Petit Meslier // 0 g/L	1.250,-

Bouzy

NV	Silver Brut Nature – Andre Clouet	100% Pinot Noir // 0 g/l	875,-	
2009 Dream Vintage – Andre Clouet			100% Chardonnay // 2,4 g/l	1.150,-
2018 Dream Vintage – Andre Clouet			100 % Chardonnay // 4,2 g/l	1.000,-
NV	"Un Jour de 1911" – Andre Clouet	100% Pinot Noir // 4 g/l	1.125,-	

Chatillon-Sur-Marne

2018 Les Fourches – Cazé-Thibaut	100% Chardonnay // 2,6 g/l	950,-
NV Vignes de Reuil Rosé – Cazé-Thibaut	100 % Pinot Meunier // 2,5 g/l	1.050,-
2019 Jossias – Caze-Thibaut	100% Pinot Noir // 1,8 g/l	1.100,-
2017 Millesimé – Cazé-Thibaut	100% Pinot Meunier // 1,8 g/l	1.100,-

Chouilly

NV Blanc de Blancs Grand Cru – Francis Petret	100% Chardonnay // 8 g/l	750,-
NV Rosé Grand Cru – Francis Petret	90% Chardonnay 10% Pinot Noir // 8 g/l	750,-

Cormizy

2019 Le Murtet – Francis Boulard	60% Pinot Noir 40% Chardonnay // 0 g/l	1.200,-
2018 Rosé de Saignée – Francis Boulard	100% Pinot Meunier // 3 g/l	1.200,-
2020 Mailly Grand Cru – Francis Boulard	60% Pinot Noir 40% Chardonnay // 0 g/l	1.200,-
2014 Rachais – Francis Boulard	100% Chardonnay // 0 g/l	1.300,-
2015 Rachais – Francis Boulard	100% Chardonnay // 0 g/l	1.500,-
NV Petrea III – Francis Boulard	100% Pinot Noir // 0 g/l	1.300,-

Dizy

NV Cuvée 748 - Jacquesson	60% Chardonnay 25% Pinot Noir 15% Pinot Maunier // 2 g/l	1.200,-
NV Cuvée 743 "Degorgement Tardif" – Jacquesson	60% Chardonnay 20% Pinot Noir 20% Pinot Maunier // 0 g/l	1.850,-
NV Cuvée 742 "Degorgement Tardif" – Jacquesson	60% Chardonnay 20% Pinot Noir 20% Pinot Maunier // 0,5 g/l	1.900,-
2014 Dizy Terres Rouge – Jacquesson	100 % Pinot Noir // 0 g/l	2.300,-
2015 Dizy Terres Rouge – Jacquesson	100 % Pinot Noir // 0 g/l	2.800,-
2014 Dizy Corne Bautray – Jacquesson	100% Chardonnay // 0,5 g/l	3.100,-
2014 Avize Champ Cain – Jacquesson	100 % Chardonnay // 0 g/l	3.100,-

Epernay

1996 Louis XV – De Venoge	50% Pinot Noir 50% Chardonnay // 6 g/l	4.900,-
2015 Sir Winston Churchill – Pol Roger	50% Pinot Noir 50% Chardonnay // 7 g/l	4.500,-
2017 Abyss – Leclerc Briant	34% Pinot Noir 33% Chardonnay 33% Pinot Meunier // 0 g/l	3.900,-
NV Moet & Chandon "Nectar Imperial"		1.000,-
2015 Moet & Chandon "Grand Vintage"		1.200,-
2012 Dom Perignon	49% Pinot Noir 51% Chardonnay // 4 g/l	2.500,-
2013 Dom Perignon	49% Pinot Noir 51% Chardonnay // 4 g/l	2.500,-
2015 Dom Perignon	51% Pinot Noir 49% Chardonnay // 4,5 g/l	3.000,-
2015 Dom Perignon "Murakami"	51% Pinot Noir 49% Chardonnay // 4,5 g/l	3.500,-
2009 Dom Perignon Rosé	56% Pinot Noir 44% Chardonnay // 5 g/l	4.200,-
2010 Dom Perignon Rosé "Murakami"	55% Pinot Noir 45% Chardonnay // 5 g/l	5.100,-
2003 Dom Perignon "P2"	62% Pinot Noir 38% Chardonnay // 5 g/l	6.000,-
2004 Dom Perignon "P2"	62% Pinot Noir 38% Chardonnay // 5 g/l	6.400,-
2008 Dom Perignon "P2"	55% Pinot Noir 45% Chardonnay // 4,5 g/l	8.000,-

Les-Mesnil-Sur-Oger

2012 Salon	100% Chardonnay // 6 g/l	15.000,-
2013 Salon	100% Chardonnay // 5 g/l	15.000,-

Mareuil-Le-Port

2017 Millésime – Dehors et Fils	70% Pinot Noir 30% Pinot Meunier // 3,4 g/l	950,-
NV Les Genevraux – Dehors et Fils	100% Pinot Meunier // 4g/l.	1.250,-

Mareuil-Sur-Aÿ

2021 "Grande Vallee" – R. Pouillon	65% Pinot Noir 20% Pinot Meunier 15% Chardonnay // 2 g/l	785,-
2022 "Grande Vallee" – R. Pouillon	65% Pinot Noir 20% Pinot Meunier 15% Chardonnay // 4 g/l	785,-
2019 "Terres Froides" – R. Pouillon	100% Chardonnay // 0,5 g/l	925,-
2014 "Les Chataigniers" – R. Pouillon	100% Pinot Meunier // 3 g/l	950,-
2017 "Les Chataigniers" – R. Pouillon	100% Pinot Meunier // 3 g/l	950,-
2017 "Le Montgruguet" – R. Pouillon	100% Pinot Noir // 1 g/l	950,-
2015 "Les Blanciens" – R. Pouillon	50% Pinot Noir 50% Chardonnay // 0 g/l	1.300,-
2015 Chemin de Bois 1 Cru Parcelle – R. Pouillon	100% Pinot Noir // 0 g/l	1.700,-

NV Les Rendez-Vous No3 – Billecart Salmon 100% Pinot Meunier // 2 g/l 1.550

Merfy

2019 Les Heurtes Bize "Blanc de Blancs" – Chartogne-Taillet	100 % Chardonnay	1.350,-
2021 Tempeté "Blanc de Blancs" – Chartogne-Taillet	100% Chardonnay	1.700,-
2019 Lieu Dit "Les Couarres" – Chartogne-Taillet	60% Pinot Noir / 40 % Chardonnay	1.700,-
2019 Lieu Dit "Chemin de Reims" – Chartogne-Taillet	100% Chardonnay	1.700,-
2019 Lieu Dit "Les Barres" – Chartogne-Taillet	100 % Pinot Meunier	2.015,-
2020 Lieu Dit "Hors Serie Avize" – Chartogne-Taillet	100 % Chardonnay	2.800,-

Pierry

NV Creation 1 – Georges VX	55% Chardonnay 45 % Pinot Meunier // 5 g/l	875,-
NV La Marquetterie – Georges VX	100 % Pinot Meunier // 3 g/l	1.050,-
2021 Le Temple – Georges VX	100 % Chardonnay // 4 g/l	1.100,-

Reims

NV Les Folie de la Marquetterie – Taittinger	55% Pinot Noir 45% Chardonnay // 9 g/l	1.150,-
2011 Comtes de Champagne – Taittinger	100% Chardonnay // 9 g/l	2.000,-
2012 Comtes de Champagne – Taittinger	100% Chardonnay // 9 g/l	2.500,-
2013 Comtes de Champagne – Taittinger	100% Chardonnay // 9 g/l	2.300,-
2014 Comtes de Champagne – Taittinger	100% Chardonnay // 9 g/l	2.500,-
2011 Comtes de Champagne Rose – Taittinger	70% Pinot Noir 30% Chardonnay // 9 g/l	2.600,-

NV Brut "R" – Ruinart	40 % Pinot Noir 40 % Chardonnay 20% Pinot Meunier // 7 g/l	900,-
NV Blanc de Blancs – Ruinart	100% Chardonnay // 7 g/l	1.100,-
NV Brut Rosé – Ruinart	55% Pinot Noir 45 % Chardonnay // 8 g/l	1.200,-

NV Krug Grande Cuvee 171ème Edition	55% Pinot Noir 37% Chardonnay 18% Pinot Meunier // 6 g/l	2.800,-
NV Krug Grande Cuvee 173ème Edition	44% Pinot Noir 34% Chardonnay 22% Pinot Meunier // 4 g/l	3.000,-
NV Krug Rosé 27ème Edition	56% Pinot Noir 30% Chardonnay 14% Pinot Meunier // 5 g/l	5.000,-
2011 Krug Vintage	46% Pinot Noir 37 % Chardonnay 17 % Pinot Meunier // 4,5 g/l	6.500,-

NV Ace of Spades – Armand de Brignac Gold	40% Pinot Noir 40% Chardonnay 20% Pinot Meunier // 9 g/l	6.500,-
NV Ace of Spades – Armand de Brignac Rosé	50% Pinot Noir 40% Chardonnay 10% Pinot Meunier // 8,5 g/l	7.500,-

NV Collection 245 – Louis Roederer	41% Chardonnay 35% Pinot Noir 24% Pinot Meunier // 7 g/l	765,-
2012 Cristal – Louis Roederer	60% Pinot Noir 40% Chardonnay // 7,5 g/l	2.500,-
2014 Cristal – Louis Roederer	60% Pinot Noir 40% Chardonnay // 7 g/l	2.500,-
2015 Cristal – Louis Roederer	60% Pinot Noir 40% Chardonnay // 7 g/l	3.000,-
2014 Cristal Rosé – Louis Roederer	55& Pinot Noir 45% Chardonnay	8.500,-

2012 Rare Millesimé – Piper Heidsieck 70% Chardonnay 30% Pinot Noir // 7 g/l 3.000,-

Rilly-La-Montagne

2015 Coeur de Cuvée – Vilmart Et Cie 80% Chardonnay 20% Pinot Noir // 5 g/l 1.800,-

Mousserende Vine

Frankrig

2023 Cremant d'Alsace Extra Brut – Domaine Schoffit 550,-

England

2019 Brut Reserve – Gusbourne – Kent 800,-
 2017 Sparkling Rosé – Gusbourne – Kent 800,-
 2018 Sparkling Rosé – Gusbourne – Kent 830,-
 2014 51° North – Gusbourne – Kent 2.100,-

2017 The trouble with Dreams – Sugrue – West Sussex 950,-
 2019 The trouble with Dreams – Sugrue – West Sussex 1.100,-
 MV Cuvée ZODO – Sugrue – West Sussex 1.150,-
 MV Cuvée Boz Blanc de Blancs – Sugrue – West Sussex 1.150,-
 2016 Rosé Ex Machina – Sugrue – West Sussex 1.150,-
 MV Cuvée Dr. Brendan O'Reagan – Sugrue – West Sussex 1.800,-

NV Classic Cuvée – Nyetimber – West Sussex/Kent 829,-
 2014 Tillington Single Estate – Nyetimber – West Sussex/Kent 1.600,-
 2010 "Cuvee 1086" Nyetimber – West Sussex/Kent 1.950,-
 2010 "Cuvee 1086 Rosé" Nyetimber – West Sussex/Kent 2.100,-

Tyskland

2014 Pio Pio "Pet Nat" – Fio Wines – Mosel 480,-
 NV Detonation Bubbles Extra Brut – Immich Batterieberg – Mosel 500,-

Spanien

NV Cava Brut Nature Reserva – VallDolina 450,-

Østrig

2018 Maskerade Rosé Pet Nat – Gut Oggau – Burgenland 750,-

Alcoholfree Bubbles

NV Le Blanc – French Bloom 650,-

NV Le Rosé – French Bloom 650,-

Halve Flasker / Half Bottles

Champagne

NV Ruinart Brut "R"	550,-
NV Ruinart Blanc de Blancs	600,-
NV Ruinart Rosé	600,-
NV Krug Grande Cuvée	1.700,-

Hvidvine

2023 Riesling Reservé – Trimbach Alsace – Frankrig	350,-
2023 Sancerre – Guy Saget Loire – Frankrig	350,-
2024 Chablis "Le Classique" – Pascal Bouchard Bourgogne – Frankrig	350,-
2022 Macon Village – Joseph Burrier Bourgogne – Frankrig	400,-
2020 Pernand Verglesses "Le Clos du Village" – Domaine Rapet Bourgogne – Frankrig	600,-

Rødvine

2020 Morey-St-Denis 1.Cru "Les Millandes" – Domaine Beaumont Bourgogne – Frankrig	760,-
2019 Pauillac de Latour, 3. Vin Chateau Latour Bordeaux – Frankrig	850,-
2020 Chianti – Poggiotondo Toscana – Italien	250,-
2021 Barolo – Paolo Scavino Piemonte – Italien	500,-
2018 Brunello di Montalcino "Pieve Santa Restituta" – Angelo Gaja Toscana – Italien	700,-

MAGNUM

Champagne

2019 Les Murgiers – Francis Boulard – Cormizy 100% Pinot Meunier // 0 g/l	2.100,-
2009 “Le Clos” – Andre Clouet - Bouzy 100 % Pinot Noir // 4 g/l	3.900,-
2012 “Le Clos” – Andre Clouet - Bouzy 100 % Pinot Noir // 4 g/l	3.900,-
1999 Fût de Chêne – Henri Giraud – Aÿ 70% Pinot Noir 30% Chardonnay // 9 g/l	13.000,-
2012 La Grande Année – Bollinger – Aÿ 65% Pinot Noir 35% Chardonnay // 8 g/l	5.000,-
2004 RD Extra Brut – Bollinger – Aÿ 66 % Pinot Noir 34 % Chardonnay // 3 g/l	7.500,-
1999 RD Extra Brut – Bollinger – Aÿ 63 % Pinot Noir 37 % Chardonnay // 3 g/l	7.500,-
2011 Comtes de Champagne Rose – Taittinger – Reims 60% Pinot Noir 40% Chardonnay // 9 g/l	6.400,-

Hvidvin

Frankrig

2022 Roc Breia “Chardonnay” – Théo Dancer “Vin de France”	2.375,-
2021 Pernand Verglesses “Les Combottes” - Jean Fery & Fils – Bourgogne	1.800,-
2021 Pernand Verglesses “En Caradeux” - Thomas Dam – Bourgogne	2.500,-
2020 Corton “Les Grandes Lolières” - Pierre Naignon – Bourgogne	3.950,-
2022 Puligny Montrachet 1.Cru “Clavoillon” – Domaine Leflaive – Bourgogne	15.000,-
2022 Gaudrets – Domaine Belargus – Loire	1.200,-
2022 Ronceray – Domaine Belargus – Loire	1.250,-
2021 Anjou Noir – Domaine Belargus – Loire	3L 2.100,-
2014 Menetou-Salon “Les Renardières” – Phillippe Gilbert – Loire	1.700,-

Tyskland

2019 Teppo – FIO Wines – Mosel	1.100,-
--------------------------------	---------

Østrig

2022 Theodora – Gut Oggau – Burgenland	1.300,-
2017 Metchild – Gut Oggau – Burgenland	2.100,-
2022 Theodora – Gut Oggau – Burgenland	3L 2.600,-

Rødvin

Frankrig

2022 Roc Breia “Pinot Noir” – Theo Dancer “Vinde France”	2.375,-
2014 Irancy “Les Cailles” – Gabin et Felix Richoux – Bourgogne	800,-
2021 Morgon - Lucien Le Moine – Beaujolais	1.950,-
2014 Gevrey Chambertin “Lavaut st Jacques” - Pierre Naigneon – Bourgogne	4.500,-

Italien

2021 Tignanello – Marchesi Antinori – Toscana	3.750,-
2020 Solaia – Marchesi Antinori – Toscana	11.700,-

Spanien

2021 El Reventon – Comando G – Sierra los Gredos	3.250,-
2021 Las Iruelas – Comando G – Sierra los Gredos	4.300,-

Hvidvine

HØFDE4 ANBEFALER

2024 Silvaner – Weingut May Franken – Tyskland		450,-
---	--	-------

Chablis

2023 Petit Chablis “Hauteriven” – Pommier		580,-
2023 Chablis – Pommier		600,-
2022 Chablis “Croix Aux Moines” – Pommier		720,-
2022 Chablis “Troesmes” – Pommier	1. Cru	980,-
2024 Chablis – Clotilde Davenne		650,-
2021 Chablis “Mont de Milieu” – Clotilde Davenne	1. Cru	1.150,-
2020 Chablis “Bougros” – Clotilde Davenne	Grand Cru	1.450,-
2023 Chablis – Gérard Duplessis		650,-
2023 Chabis “Vaugiraut” – Gérard Duplessis	1. Cru	750,-
2020 Chablis “Vallions” – Gérard Duplessis	1. Cru	900,-
2023 Chablis “Vallions” – Gérard Duplessis	1. Cru	850,-
2018 Chablis “Montmains” – Gérard Duplessis	1. Cru	950,-
2021 Chablis “Montmains” – Gérard Duplessis	1. Cru	950,-
2022 Chablis “Montmains” – Gérard Duplessis	1. Cru	950,-
2023 Chablis “Montmains” – Gérard Duplessis	1. Cru	850,-
2023 Chablis “Montee de Tonnerre” – Gérard Duplessis	1. Cru	900,-
2023 Chablis “Les Clos” – Gérard Duplessis	Grand Cru	1.260,-
2023 Chablis “45” – Clément Lavalée		750,-
2023 Chablis “Les Beauregards” – Clément Lavalée	1. Cru	1.150,-
2022 Chablis “Vaillons” – Esprit Leflaive	1. Cru	1.300,-
2022 Chablis “Fourchaume” – Esprit Leflaive	1. Cru	1.300,-

Bourgogne

2023 Vin de France – Blanc de Noirs “l’Absurde” – Domaine Puy de l’Ours		775,-
2022 Vin de France - Roc Breia Chardonnay - Theo Dancer		1.625,-
2022 Bouzeron Blanc Aligote – Lucien Le Moine		1.200,-
2022 Bourgogne Aligoté “Jeunes Vignes” - Antoine Lepetit de la Bigne		600,-
2023 Bourgogne Aligoté “Jeunes Vignes” – Antoine Lepetit de la Bigne		650,-
2023 Bourgogne Aligoté “Vielles Vignes” – Antoine Lepetit de la Bigne		700,-
2024 Bourgogne Aligoté “Jeunes Vignes” – Antoine Lepetit de la Bigne		690,-
2024 Bourgogne Aligoté “Vielles Vignes” – Antoine Lepetit de la Bigne		900,-
2023 Bourgogne Aligoté Doré – Boris Champy		580,-
2023 Bourgogne Aligoté “Periot” – Clément Lavalée		650,-
2024 Bourgogne Aligoté – Sylvain Cathiard		700,-
2023 Bourgogne Aligoté – Thomas Dam		780,-
2022 Bourgogne Aligoté – Domaine Bachelet		920,-
2022 Bourgogne Aligoté - Theo Dancer		900,-
2023 Bourgogne Aligoté – Ramonet		1.250,-

2023 Bourgogne Blanc – Maison Pommier	590,-
2021 Bourgogne Blanc - Phillipe Livera	670,-
2023 Bourgogne Blanc “Vielle Vignes” – Jean Chartron	700,-
2024 Bourgogne Blanc – Antoine Lepetit de la Bigne	700,-
2022 Bourgogne Blanc – Boyer -Martenot	750,-
2023 Bourgogne Blanc – Lou Dumont	800,-
2023 Bourgogne Blanc BIO – Lou Dumont	850,-
2020 Bourgogne Blanc “Shiro” - Simon Bizé	875,-
2023 Bourgogne Blanc – Domaine Roulot	950,-
2023 Bourgogne Blanc – Domaine Leflaive	1.800,-

Bourgogne Villages

2022 Hautes Côtes de Beaune Blanc - Le Grappin	550,-
2021 Hautes de Côtes de Nuits Blanc – Arnaud Boué	550,-
2022 Hautes de Côtes de Nuits Blanc – Gros Frere et Ceurs	650,-
2018 Ladoix Blanc - Meo Camuzet	1.100,-
2019 Ladoix Blanc - Meo Camuzet	1.100,-
2022 Marsannay Blanc – Maison Lou Dumont	900,-
2023 Macon Village – Du Grappin	625,-
2023 Macon Village – Mark Haisma	850,-
2024 Rully “Montmorin” – Jean Chartron	750,-
2022 Rully “Fromanges” - Antoine Lepetit de la Bigne	825,-
2024 Rully “Formanges” – Antoine Lepetit de la Bigne	950,-
2023 Pernand Verglesses – Jean Chartron	1.000,-
2022 Pernand Verglesses “A Ma Fille Mahaut” – Arnaud Baillot	900,-
2021 Pernand Verglesses “Les Combottes” - Clos du Moulin aux Moines	920,-
2022 Pouilly Fuisse – Esprit Leflaive	1.165,-
2023 Pouilly Fuisse – Esprit Leflaive	1.165,-
2023 Pouilly Fuisse – Domaine Leflaive	1.600,-
2024 Pouilly Fuisse – Domaine Leflaive	1.600,-
2022 Meursault “Les Perchots” – Antoine Lepetit de la Bigne	1.500,-
2023 Meursault “Les Perchots” – Antoine Lepetit de la Bigne	1.750,-
2024 Meursault “Les Perchots” – Antoine Lepetit de la Bigne	1.700,-
2024 Meursault “Les Malpoiriers” – Antoine Lepetit de la Bigne	1.700,-
2023 Meursault – Maison Lou Dumont	2.000,-
2023 Puligny Montrachet “Les Nosroyes” – Pernet Belicard	1.200,-
2022 Puligny Montrachet - Jean Chartron	1.350,-
2024 Puligny Montrachet – Jean Chartron	1.450,-
2022 Puligny Montrachet - Domaine Jacques Carillon	1.390,-
2021 Puligny Montrachet - Jean-Marc Boillot	1.495,-
2022 Puligny Montrachet – Arnaud Baillot	1.650,-
2015 Puligny Montrachet - Domaine Leflaive	3.800,-

2022 Chassagne Montrachet - Lamy-Pillot	1.150,-
2023 Chassagne Montrachet – Lamy Pillot	1.300,-
2023 Chassagne Montrachet “Pot Bois” – Lamy Pillot	1.300,-
2022 Chassagne Montrachet - Domaine Jacques Carillon	1.190,-
2022 Chassagne Montrachet - Jean Chartron	1.250,-
2024 Chassagne Montrachet – Jean Chartron	1.400,-
2021 Saint Romain “Le Jarron” - Mark Haisma	1.050,-
2022 Saint Romain “Le Jarron” - Mark Haisma	950,-
2023 Saint Romain “Le Jarron” – Mark Haisma	1.200,-
2023 Santenay “Les Pierres Sèches” – Jean Chartron	900,-
2022 Monthelie “Les Toisieres” - Le Grappin	820,-
2021 Savigny Lés Beaune - Le Grappin	990,-
2022 Savigny Lés Beaune – Le Grappin	990,-
2022 Macon Verzé “Les Chenes” - Domaine Leflaive	950,-
2023 Macon Verzé “Les Chenes” - Domaine Leflaive	950,-
2024 Macon Verzé – Domaine Leflaive	900,-
2024 Macon Verzé “Les Chenes” – Domaine Leflaive	1.100,-
2024 Macon Verzé “Le Monte” – Domaine Leflaive	1.100,-
Bourgogne Premier Cru	
2020 Beaune “Les Grèves” - Le Grappin	1.200,-
2022 Beaune “Les Grèves” - Le Grappin	1.250,-
2020 Chassagne Montrachet “Les Cairellerets” - Domaine Coffinet-Duvernay	1.750,-
2020 Chassagne Montrachet “Les Chenevottes” – Arnaud Baillot	1.950,-
2021 Chassagne Montrachet “Clos St Jean” – Thomas Morey	1.390,-
2023 Chassagne Montrachet “Les Caillerets” – Paul Pillot	3.500,-
2023 Chassagne Montrachet “Grande Montagne” – Paul Pillot	3.500,-
2024 Ladoix “Les Gréchons” – Antoine Lepetit de la Bigne	1.450,-
2021 Meursault “Les Charmes Dessus” - Antoine Lepetit de la Bigne	2.200,-
2022 Meursault “Les Charmes Dessus” - Antoine Lepetit de la Bigne	2.200,-
2024 Meursault “Les Charmes Dessus” – Antoine Lepetit de la Bigne	2.495,-
2020 Meursault “Les Plures” - Maison Lou Dumont	2.000,-
2023 Meursault “Les Plures” – Maison Lou Dumont	2.900,-
2020 Meursault “Charmes” - Jean-Michel Gaunoux	1.495,-
2021 Meursault “Les Gouttes d’Or” - Jean-Michel Gaunoux	1.600,-
2020 Meursault “Les Perriers” - Jean-Michel Gaunoux	1.620,-
2021 Meursault “Les Perriers” - Jean-Michel Gaunoux	1.900,-
2022 Meursault “Blagny” – Lucien Le Moine	3.000,-
2023 Meursault “Charmes” – Pierre-Yves Colin Morey	4.300,-
2023 Meursault “Perriers” – Pierre-Yves Colin Morey	6.500,-
2023 Morey-Saint-Denis “Clos des Monts Luisants – Monopole” – Dom. Ponsot	2.150,-
2021 Pernand Verglesses “En Caradeux” - Mark Haisma	1.300,-
2021 Pernand Verglesses “En Caradeux” - Thomas Dam	1.250,-
2023 Pernand Verglesses “En Caradeux” – Thomas Dam	1.100,-

2018 Puligny Montrachet "Les Referts" - Jean-Marc Boillot	1.800,-
2022 Puligny Montrachet "Les Champs Canet" - Domaine Jacques Carillon	2.590,-
2022 Puligny Montrachet "Les Folatieres" - Henri Boillot	2.900,-
2022 Puligny Montrachet "Les Pucelles" - Henri Boillot	2.900,-
2022 Puligny Montrachet "Clavoillon" - Domaine Leflaive	3.700,-

2022 Saint Aubin "Murgers des Dents de Chien" - Jean Chartron	1.200,-
2023 Saint Aubin "Murgers des Dents de Chien" - Jean Chartron	1.400,-
2023 Saint Aubin "En Creot" - Lamy-Pillot	1.250,-
2023 Saint Aubin "Le Charmois" - Lamy-Pillot	1.250,-
2023 Saint Aubin "Le Charmois" - Paul Pillot	1.820,-

Bourgogne Grand Cru

2023 Batard Montrachet - Domaine Jean Chartron	7.500,-
2021 Batard Montrachet Grand Cru - Thomas Morey	8.000,-
2022 Batard Montrachet Grand Cru - Thomas Morey	8.000,-
2020 Batard Montrachet - Lucien Le Moine	9.000,-
2022 Batard Montrachet - Domaine Leflaive	15.000,-

2019 Bienvenues Batard Montrachet - Domaine Faiveley	3.600,-
2023 Bienvenues Batard Montrachet - Domaine Leflaive	14.000,-

2018 Corton Charlemagne - Domaine Faiveley	2.800,-
2022 Corton Charlemagne - Arnaud Baillet	3.900,-
2020 Corton Charlemagne - Meo Camuzet	4.000,-
2002 Corton Charlemagne "Collection Bellerum" - Maison Roche de Bellene	4.900,-
2019 Corton Charlemagne - Domaine de la Romanée Conti	29.000,-
2023 Corton Charlemagne - Domaine de la Rimanée Conti	17.500

Champagne

2019 Coteaux Champenois Chardonnay "Cuvée des Croix" - Henri Giraud	900,-
2019 Coteaux Champenois Petit Meslier "L'Enclos" - Liebart Regnier	950,-

Bordeaux

2019 Malartic Lagraviere Blanc	750,-
2017 Domaine de Chevalier Blanc	2.100,-

Rhône

2020 Condrieu "Côte Châtillon" - Xavier Gérard	1.050,-
--	---------

2021 Chateauneuf-du-pape Blanc "Magis" - Rotem & Mounier Saouma	1.400,-
---	---------

2022 Crozes Hermitage Blanc - Domaine Marc Sorrell	820,-
2022 Hermitage Blanc - Domaine Marc Sorrell	1.550,-
2020 Hermitage Blanc - Domaine Marc Sorrell	1.600,-
2022 Hermitage Blanc "Les Rocoules" - Domaine Marc Sorrell	3.700,-

Loire

2022 Sancerre "La Tournebride" – Vincent Gaudry	580,-
2021 Sancerre "Constellation Scorpion" – Vincent Gaudry	900,-
2022 Sancerre "Pour Vous" – Vincent Gaudry	1.600,-
2021 Sancerre "A Mi Chemin" – Vincent Gaudry	2.120,-
2022 Menetou Salon – Phillipe Gilbert	498,-
2014 La Roche aux Moines "Savennieres" – Domaine FL	650,-
2021 XXI – Didier Dagueneau	1.950,-
2020 Pouilly Fume "Silex" – Didier Dagueneau	2.000,-
2023 Pouilly Fume "Blanc" – Didier Dagueneau	1.200,-
2023 Pouilly Fume "Silex" – Didier Dagueneau	1.800,-
2023 Sancerre "Mont Damnes" – Didier Dagueneau	1.800,-
2023 Anjou Blanc – Domaine Belargus	580,-
2023 Gordone Blanc – Domaine Belargus	800,-
2022 Savanniens Blanc "Gaudrets" – Domaine Belargus	875,-
2023 Ronceray – Domaine Belargus	900,-
2022 Ronceray – Domaine Belargus	920,-
2020 Veau – Domaine Belargus	1.100,-
2022 Veau – Domaine Belargus	1.200,-
2021 Rouéres – Domaine Belargus	1.155,-
2022 Rouéres – Domaine Belargus	1.100,-
2020 Quarts – Domaine Belargus	1.250,-
2022 Quarts – Domaine Belargus	1.300,-
2022 Ruchères "Monopole" – Domaine Belargus	1.475,-
2020 Clos de Treilles "Monopole" – Domaine Belargus	2.300,-
2019 Clos de Treilles "Monopole" – Domaine Belargus	2.300,-

Alsace

2019 Riesling "Brand Grand Cru" – Domaine Hurst	825,-
2020 Riesling "Pfersigberg Grand Cru" – Weingut Mann	850,-
2020 Riesling "Schlossberg Grand Cru" – Domaine Weinbach	1.200,-
2024 Pinot Gris "Tradition" – Domaine Schoffit	580,-
2023 Gewurztraminer Harth "Caroline" – Domaine Schoffit	600,-
2023 Riesling "Sommerberg Grand Cru" – Domaine Schoffit	840,-
2023 Riesling "Rangen, Clos Saint-Theobald Grand Cru" – Domaine Schoffit	900,-
2019 Riesling "Schlossberg Grand Cru" – F.E. Trimbach	750,-
2020 Riesling "Schlossberg Grand Cru" – F.E. Trimbach	800,-
2016 Riesling "Clos St. Hune" – F.E. Trimbach	2.600,-
2017 Riesling "Clos St. Hune" – F.E. Trimbach	2.600,-

Tyskland

Mosel

2020 Orange Juice "JoJo" – Fio Wines	520,-
2020 CabiSehrNett – Fio Wines	750,-
2020 Falkenberg -Fio Wines	750,-
2015 FIO – Fio Wines	1.000,-
2017 Goldtröpfchen – Fio Wines	1.400,-
2019 Graacher Himmelreich Spätlese #08 – Weingut Willi Schaefer	850,-
2022 Graacher Riesling Trocken #06 – Weingut Willi Schaefer	700,-
2022 Graacher Dompbrot Spätlese #05 – Weingut Willi Schaefer	950,-
2023 Graacher Dompbrot Spätlese #05 – Weingut Willi Schaefer	820,-
2023 Graacher Dompbrot Kabinett – Weingut Willi Schaefer	850,-
2024 Riesling Trocken – Weingut Willi Schaefer	750,-
2024 Graacher Himmelreich Kabinett – Weingut Willi Schaefer	980,-
2024 Graacher Dompbrot Kabinett #3 – Weingut Willi Schaefer	980,-
2024 Graacher Dompbrot Spätlese #05 – Weingut Willi Schaefer	1.150,-
2020 Wiltlinger Braune Kupp Kabinett – Egon Muller	1.100,-
2020 Scharzhofberger Kabinett – Egon Muller	1.800,-
2021 Scharzhofberger Kabinett – Egon Muller	1.800,-
2023 Riesling "Escheburg" – Immich-Batteriberg	500,-
2023 Riesling C.A.I. – Immich-Batteriberg	525,-
2016 Riesling "Enkircher Ellergrub GL" – Immich-Batterieberg	825,-
2018 Riesling "Enkircher Ellergrub GL" – Immich-Batterieberg	825,-
2019 Riesling "Enkircher Ellergrub GL" – Immich-Batterieberg	825,-
Franken	
2018 Silvaner "Retzstadt Himmelspfad GG" – Weingut May	900,-
Rheingau	
2023 Lorcher Schlossberg Riesling 1. Lage – Eva Fricke	1.390,-
2023 Lorcher Krone Riesling 1. Lage – Eva Fricke	1.900,-

Rheinhessen

2021 Silvaner "Alte Reben" – Saalwächter	550,-
2022 Silvaner "Alte Reben" – Saalwächter	550,-
2022 Weisser Burgunder – Saalwächter	650,-
2020 Silvaner "Grauer Stein" – Saalwächter	1.125,-
2021 Silvaner "Grauer Stein" – Saalwächter	1.125,-
2008 Kirchspiel Riesling Spätlese – Groebe	1.000,-
2024 Aulerde *GG* - Weingut Wittmann	1.050,-
2024 Kirchspiel *GG* - Weingut Wittmann	1.150,-
2024 Morstein *GG* - Weingut Wittmann	1.200,-
2014 Hubacker *GG* – Weingut Keller	3.000,-
2015 Hubacker *GG* – Weingut Keller	2.500,-
2018 Hubacker *GG* - Weingut Keller	2.000,-
2022 Hubacker *GG* – Weingut Keller	1.800,-
2011 Kirchspiel *GG* - Weingut Keller	2.300,-
2019 Kirchspiel *GG* - Weingut Keller	2.100,-
2022 Kirchspiel *GG* - Weingut Keller	1.750,-
2022 Abst Erde *GG* - Weingut Keller	2.450,-
2006 Morstein *GG* - Weingut Keller	4.000,-

Baden

2024 Weissburgunder – Weingut Salwey	420,-
2022 Weissburgunder "Oberrotweil RS" – Weingut Salwey	600,-
2019 Weissburgunder "Steingrubenberg GG" – Weingut Salwey	900,-
2024 Grauburgunder - Weingut Salwey	440,-
2022 Grauburgunder "Oberrotweil RS" – Weingut Salwey	600,-
2021 Grauburgunder "Henkenberg GG" – Weingut Salwey	900,-
2022 Grauburgunder "Henkenberg GG" – Weingut Salwey	950,-
2018 Chardonnay "Steingrubenberg GG" – Weingut Salwey	750,-
2016 Sieben Winter – Weingut Salwey	890,-

Nahe

2022 Riesling "Höllenspfad im Mühlenberg" GG – Hermann Dönnhoff	900,-
2022 Riesling "Felsenberg" – Hermann Dönnhoff	900,-
2024 Weisser Burgunder – Weingut Kruger-Rumpf	500,-
2022 Riesling "Münsterer Kapellenberg" *1G* - Weingut Kruger-Rumpf	650,-
2021 Riesling Abtei Rupertsberg "1937" *1G* – Weingut Kruger-Rumpf	770,-
2023 Riesling Abtei Rupertsberg "1937" *1G* - Weingut Kruger-Rumpf	770,-
2020 Riesling "Im Pitterberg" *GG* – Weingut Kuger-Rumpf	850,-

Østrig

Burgenland

2022 Grüner Veltliner "Ried Ungerberg" – Rosi Schuster	850,-
--	-------

Wachau

2021 Riesling "Klostersatz" – F.X. Pichler	650,-
2021 Grüner Veltliner "Unendlich" – F.X. Pichler	2.500,-
2015 Grüner Veltliner "Alter Native Late Release" – Peter Veyder-Malberg	925,-
2021 Grüner Veltliner "Weitenberg" – Peter Veyder-Malberg	1.425,-
2021 Riesling "Buschenberg" – Peter Veyder-Malberg	1.750,-

Schweiz	
Valais	
2022 Grain Ermitage "President Troillet" – Marie-Thérèse Chappaz	1.445,-
Aargau	
2023 Fricktal Weiss "Riesling/Silvaner" – Tom Litwan	525,-
2023 Herznach Allmend "Riesling/Silvaner" – Tom Litwan	550,-
Graubünden	
2022 Chardonnay "Passion" – Donatsch	1.250,-
2022 Completer "Malanserrebe" – Donatsch	1.800,-
2022 Chardonnay "Unique" – Donatsch	1.950,-
England	
2020 Pinot Meunier "Derringstone" – Simpsons Estate - Kent	550,-
Italien	
Alto Adige	
20/21 Assyrtiko "TikTik" – Alois Lagederer	500,-
2022 Tannenberg "Sauvignon Blanc" – Manincor	800,-
Abruzzo	
2016 Pecorino – Emidio Pepe	900,-
Friuli	
2022 Pinot Grigio – La Tunella	475,-
2022 Pinot Grigio – Livio Felluga	590,-
Piemonte	
2023 Nas-Cetta – Mauro Marengo	500,-
Sicilien	
2023 Etna Bianco "Nerina" – Girolamo Russo	800,-
2023 Etna Bianco "Feudo" – Girolamo Russo	1.050,-
Toscana	
2018 Vistamare – Angelo Gaja	950,-
Veneto	
2022 Soave Classico "Calvarino" – Pieropan	500,-
2022 Soave Classico "La Rocca" – Pieropan	550,-
Spanien	
Rias Baixas	
2024 Albarino – Bodegas Palacios de Fefinanes	480,-
Portugal	
Vinho Verde	
2022 Alvarinho "Primitivo" – Quinta do Regueiro	450,-
2023 Alvarinho "Primitivo" – Quinta do Regueiro	550,-
2023 Alvarinho "Barricas" – Quinta do Regueiro	600,-
2021 Alvarinho "Maturado" – Quinta do Regueiro	700,-
2022 Alvarinho "Chapim" – Quinta de Santiago	500,-

Rosé vine

Frankrig

Provence

2024 Minuty Préstige – Minuty

450,-

2023 Petra Rosé – Domaine Hauvette “IGP Alpilles”

790,-

Bourgogne

2023 Marsannay Rosé – Domaine Clémancey

560,-

Loire

2022 Menetou Salon Rosé – Philippe Gilbert

500,-

2023 Chavignol Rosé – Pascal Cotat

750,-

Tyskland

Rheinhessen

2024 Werkstoff Rosé – Weingut Pfannebecker

380,-

Baden

2022 Rosé vom Spätburgunder – Weingut Salwey

400,-

Pfalz

2023 Clarette – Weingut Knipser

450,-

Rødvine

HØFDE4 ANBEFALER

2021 Tinto – Dominio de Soto 500,-
Ribera del Duero – Spanien

Beaujolais

2021 Saint Amour – Du Grappin 550,-
2023 Chenas “Les Brureaux” – Domaine de Jeunes Pousses 790,-
2021 Côte de Brouilly – Lucien Le Moine 1.100,-

Bourgogne

2021 Coteaux Bourguignons “Cuvée des Lutins” – Domaine Philippe Livera 600,-
2022 Roc Breia – Theo Dancer 1.350,-
2022 Bourgogne Rouge “Vielle Vignes” – Jean Chartron 500,-
2023 Bourgogne Rouge “Vielle Vignes” – Jean Chartron 500,-
2023 Bourgogne Rouge – Domaine Gros F&S 580,-
2022 Bourgogne Rouge “Jeunes Vignés” - Antione Lepetit de la Bigne 600,-
2024 Bourgogne Rouge “Cuvée Ronde” – Antoine Lepetit de la Bigne 900,-
2023 Bourgogne Cotê d’Or “Les Seurrets” – Le Grappin 690,-
2021 Bourgogne Rouge - Mark Haisma 700,-
2023 Bourgogne Rouge – Maison Lou Dumont 800,-
2023 Bourgogne Rouge – Paul Pillot 1.100,-
2021 Bourgogne Rouge “Vieilles Vignes” - Koji et Jae Wha 1.100,-
2022 Bourgogne Rouge “Vielles Vignes” – Koji et Jae Wha 1.125,-
2022 Bourgogne Rouge “Pinot Fin” – Arnaux-Lachaux 2.100,-

Bourgogne Villages

2022 Marsannay "En Combereau" – Maison Lou Dumont	900,-
2023 Marsannay "En Combereau" – Maison Lou Dumont	1.050,-
2019 Marsannay - Meo Camuzet	1.000,-
2020 Côtes de Nuits Villages - Pierre Naigneon	625,-
2021 Côtes de Nuits Villages – Domaine Phillipe Livera	800,-
2020 Côtes de Nuits Villages "Lieu Dit Les Essards" - Thomas Dam	830,-
2021 Côtes de Nuits Villages "Lieu Dit Les Essards" - Thomas Dam	920,-
2021 Côtes de Nuits Villages - Domaine Bachelet	1.300,-
2023 Hautes Côtes de Nuits "Aux Charmes" – Domaine Sylvain Cathiard	1.450,-
2020 Nuits-St-Georges - Domaine Georges Noëllat	1.050,-
2022 Nuits-St-Georges "Vielle Vignes" – Maison Lou Dumont	1.125,-
2023 Nuits-St-Georges "Vielle Vignes" – Maison Lou Dumont	1.400,-
2022 Nuits-St-Georges – Domaine Arnoux-Lachaux	2.850,-
2021 Ladoix - Maison Lou Dumont	950,-
2019 Pommard "Les Perriers" - Domaine Launay Horiot	1.100,-
2021 Pommard "Les Perriers" - Jean-Michel Gaunoux	1.050,-
2022 Fixin – Maison Lou Dumont	875,-
2020 Fixin - Mark Haisma	900,-
2021 Fixin - Mark Haisma	1.020,-
2021 Pernand Verglesses "Les Pins Rouge" – Mark Haisma	790,-
2022 Pernand Verglesses "Les Pins Rouge" - Mark Haisma	750,-
2023 Pernand Verglesses "Les Pins Rouge" – Mark Haisma	850,-
2022 Volnay "La Cave" - Mark Haisma	1.050,-
2015 Gevrey Chambertin "Clos des Varoilles, Vielle Vignes" Monopole - Domaine des Varoilles	2.400,-
2016 Gevrey Chambertin "Clos des Varoilles, Vielle Vignes" Monopole - Domaine des Varoilles	2.400,-
2015 Gevrey Chambertin - J. Coudray Bizot	1.950,-
2021 Gevrey Chambertin - Domaine Bachelet	2.150,-
2021 Gevrey Chambertin - Maison Lou Dumont	1.450,-
2022 Gevrey Chambertin "En Pallud" - Mark Haisma	1.500,-
2021 Gevrey Chambertin - Mark Haisma	1.650,-
2015 Gevrey Chambertin - Meo Camuzet	1.900,-
2022 Morey-Saint-Denis – Domaine Bryzcek	950,-
2022 Morey-Saint-Denis – Maison Lou Dumont	1.060,-
2021 Morey-Saint-Denis "BIO" - Maison Lou Dumont	1.550,-
2020 Savigny-Les-Beaune - Le Grappin	900,-
2023 Savigny-Les-Beaune "Clos de Godeaux" – Domaine Puy de l'Ours	925,-
2015 Savigny-Les-Beaune "Dressus-les-Vermots" - Digioloia-Royer	950,-
1989 Savigny-Les-Beaune "Vielle Vignes – Collection Bellerum" - Masion Roche de Bellene	1.450,-

2020 Vosne Romanée - Arnaud Baillet	1.500,-
2022 Vosne Romanée – Domaine Arnoux-Lachaux	3.100,-
2020 Chambolle Musigny “Les Echezeaux” - Mark Haisma	1.400,-
2020 Chambolle Musigny – Meo Camuzet	2.250,-
2023 Chambolle Musigny “Les Clos de l’Orme” – Sylvain Cathiard	2.340,-
2022 Chambolle Musigny – Domaine Arnoux-Lachaux	3.100,-
Bourgogne Premier Cru	
2023 Chambolle Musigny “Les Cras” – Domaine G. Roumier	3.220,-
2023 Nuits-St-Georges “Aux Murgers” – Domaine Sylvain Cathiard	4.670,-
2020 Beaune “Boucherottes” - Le Grappin	1.200,-
2021 Beaune “Les Cents Vignes” - Lucien Le Moine	1.600,-
2023 Maranges “La Fussiere” – Bruno Colin	950,-
2022 Morey-Saint-Denis “Cuvée Pape Jean Paul II” – Domaine Bryzcek	1.200,-
2020 Pommard “Les Chapponieres” – Domaine Launay Horiot	1.300,-
2020 Pommard “Clos Blanc” - Domaine Launay Horiot	1.300,-
2021 Pommard “Clos Blanc” - Domaine Launay Horiot	1.300,-
2020 Pommard “Les Rugiens Bas” - Domaine Launay Horiot	1.900,-
2013 Pommard “Epenots” – Lucien Le Moine	2.100,-
2015 Vosne Romanée “La Croix Rameau” - J. Coudray Bizot	2.800,-
2023 Vosne Romanée “Les Suchots” – Sylvain Cathiard	4.895,-
2015 Gevrey Chambertin “Les Champonnets” - Domaine des Varoilles	1.900,-
2019 Gevrey Chambertin “Les Cazetiers” - Lucien Le Moine	2.700,-
2021 Gevrey Chambertin “Les Cazetiers” - Lucien Le Moine	2.700,-
2020 Gevrey Chambertin “Lavaut st. Jacques” - Lucien Le Moine	2.900,-
2020 Gevrey Chambertin “Fonteny” - Mark Haisma	3.500,-

Bourgogne Grand Cru

2023 Bonnes Mares – Domaine G. Roumier	8.050,-
2021 Clos de Vougeot – Mark Haisma	5.150,-
2014 Corton “Clos de Corton” - Domaine Faiveley	1.950,-
2020 Corton - Maison Lou Dumont	2.900,-
2018 Echezeaux “En Orveaux” - Domaine Faiveley	2.500,-
2019 Echezeaux “En Orveaux” - Domaine Faiveley	2.500,-
2022 Echezeaux – Gros Frère	3.800,-
2013 Echezeaux - Lucien Le Moine	4.800,-
2021 Echezeaux - Lucien Le Moine	4.800,-
2020 Echezeaux - Meo Camuzet	5.200,-
2020 Charmes Chambertin - Maison Lou Dumont	4.000,-
2021 Charmes Chambertin - Maison Lou Dumont	4.250,-
2022 Charmes Chambertin – Maison Lou Dumont	4.250,-
2011 Charmes Chambertin - Lucien Le Moine	5.200,-
2013 Charmes Chambertin - Lucien Le Moine	5.200,-
2014 Charmes Chambertin - Lucien Le Moine	5.200,-
2022 Charmes Chambertin – Domaine Bachelet	8.900,-
2011 Griotte Chambertin – Lucien Le Moine	6.500,-
2021 Chambertin “Clos de Beze” - Lucien Le Moine	5.800,-
2020 Latricières-Chambertin - Domaine Launay Horiot	5.800,-
2013 Latricières-Chambertin - Lucien Le Moine	6.000,-
2020 Chambertin - Domaine Launay Horiot	6.500,-
2021 Grands Echezeaux - Domaine de la Romanée Conti	15.500,-
2020 Romanee Saint Vivant - Domaine de la Romanée Conti	17.000,-
2021 Romanee Saint Vivant - Domaine de la Romanée Conti	19.500,-
2019 La Tache - Domaine de la Romanée Conti	25.000,-
2021 La Tache - Domaine de la Romanée Conti	25.000,-
2023 La Tache – Domaine de la Romanée Conti	25.000,-

	Rhône	
2019 Crozes-Hermitage – Domaine Marc Sorrell		800,-
2021 Crozes-Hermitage – Domaine Marc Sorrell		800,-
2022 Crozes-Hermitage – Domaine Marc Sorrell		850,-
2023 Crozes-Hermitage – Domaine Marc Sorrell		850,-
2023 Côtes du Ventoux – Domaine Font Sarade		500,-
2022 Reserve – Domaine Faverand – Ventoux		725,-
2022 Cire Orange – Domaine Faverand – Ventoux		780,-
2021 Syrah “Le Moulin” – Dumien Serette		500,-
2018 Hermitage “Les Dionnières” – Jean-Claude Et Nicolas Fayolle		900,-
2020 Cornas “Patou” – Dumien Serette		950,-
2019 Côte Rotie “Champon” – Domaine Clusel-Roch		1.400,-
2022 Chateauneuf-du-Pape – Domaine Charvin		1.025,-
	Bordeaux	
Côtes de Bourg		
2021 Chateau Roc de Chambres		990,-
Margaux		
2016 Château les Barraillots		600,-
2019 Cantenac Brown “3. Cru Classé”		1.100,-
2009 Chateau Palmer “3. Cru Classé”		4.000,-
2014 Chateau Palmer “3. Cru Classé”		4.000,-
2005 Chateau Palmer “3. Cru Classé”		4.000,-
1989 Marquis de Terme “4. Cru Classé”		1.200,-
2012 Château Margaux “1. Cru Classé”		6.000,-
Pauillac		
2016 Pedesclaux “5. Cru Classé”		800,-
2019 Les Tourelles de Longueville “2e Vin Pichon Baron Longueville”		900,-
1996 Château Lynch Moussas “5 Cru Classé”		1.395,-
2017 Les Forts de Latour “2e Vin Chateau Latour”		3.100,-
2015 Chateau Latour “1. Cru Classé”		8.000,-
2003 Château Lafite-Rothchild “1. Cru Classé”		9.500,-
	Øvrige Frankrig	
Loire		
2023 Menetou-Salon Rouge – Domaine Phillippe Gilbert		550,-
2020 Menetou-Salon Rouge “35 Rangs” – Domaine Phillippe Gilbert		800,-
2023 La Marginale – Roches Neuves		650,-
2020 Clos Nouveau – Domaine du Bel Air		1.045,-
Coteaux Champenois		
2020 Moussy Rouge – Domaine Tellier		900,-
2019 Mareuil Rouge “Carrière D’Athis” – Domaine R. Pouillon		950,-
2018 Mareuil Rouge “Carriere D’Athis” – Domaine R. Pouillon		950,-
MV La Cabane de Pissotes – Goutorbe Bouillot		1.000,-
2020 Bouzy Rouge – Pierre Paillard		1.320,-
2020 Vrigny Rouge – Roger Coulon		1.370,-
2018 Cuvee Camille – Louis Roederer		1.400,-

Tyskland

Rheinhessen

2021 Spätburgunder "R" – Saalwächter 950,-

Rheingau

2014 Spätburgunder "Assmannshäuser Höllenberg" – Weingut Krone 750,-

Mosel

2017 Niedermenniger Sonnenberg – Hofgut Falkenstein 890,-

Baden

2021 Spätburgunder "Henkenberg GG" – Weingut Salwey 900,-

2021 Spätburgunder "Eichberg GG" – Weingut Salwey 1.200,-

2019 Spätburgunder "Kirchberg GG" – Weingut Salwey 1.250,-

2021 Spätburgunder "Kirchberg GG" – Weingut Salwey 1.350,-

Pfalz

2019 Spätburgunder "Kalkmergel" – Weingut Knipser 625,-

Württemberg

2018 Trollinger "Steinweige" – Weingut Schnaitmann 450,-

2021 Spätburgunder "Simonroth 1. Lage" – Weingut Schnaitmann 750,-

2017 Spätburgunder "Lämmle GG" – Weingut Schnaitmann 900,-

Østrig

Burgenland

2023 Atanasius – Gut Oggau 600,-

2022 Joshuari – Gut Oggau 900,-

2019 Joshuari – Gut Oggau 900,-

2017 Bertholdi – Gut Oggau 1.100,-

2022 Blaufränkisch – Rosi Schuster 600,-

2021 Blaufränkisch "Sankt Margarethenberg" – Rosi Schuster 900,-

Schweiz

Valais

2022 Grain Pinot "Charrat" – Marie-Therese Chappaz 900,-

2022 Grain Pinot "Chamoson" – Marie-Therese Chappaz 1.030,-

2022 Grain Syrah – Marie-Therese Chappaz 1.400,-

Aargau

2023 Pinot Noir "Elfingen Rüeget" – Tom Litwan 900,-

2023 Pinot Noir "Oberhof Haghalde" – Tom Litwan 995,-

2023 Pinot Noir "Thalheim Chalofe" – Tom Litwan 1.195,-

Graubünden

2022 Pinot Noir "Passion" – Donatsch 1.250,-

2021 Pinot Noir "Unique" – Donatsch 1.950,-

England

2019 Pinot Noir "Boot Hill Vineyard" – Gusbourne 800,-

Italien

Toscana

2022 Rosso di Montalcino – Piccolomini	600,-
2020 Luce delle Vite – Tenuta Luce	1.750,-
2017 Magari – Angelo Gaja	1.200,-
2013 Brunello di Montalcino – Uccelliera	1.400,-
2017 Brunello di Montalcino – Uccelliera	1.400,-
2018 Brunello di Monalcino “Sugarille” – Angelo Gaja	3.500,-
2020 Ornellaia	2.300,-
2008 Ornellaia	2.500,-
2022 Le Difese – Tenuta San Guido	450,-
2021 Sassicaia – Tenuta San Guido	3.600,-
2020 Solaia	4.998,-
2020 Solaia MG	11.700,-

Abruzzo

2021 Montepulciano d’Abruzzo “Branella” – Emidio Pepe	4.000,-
2021 Montepulciano d’Abruzzo “Casa Pepe” – Emidio Pepe	4.000,-

Sicilien

2021 Etna Rosso – Terre di Nere	500,-
2023 Etna Rosso “ á Rina” – Girolamo Russo	550,-
2021 Etna Rosso “Calderara Sottana” – Girolamo Russo	1.045,-
2021 Etna Rosso “Feudo” – Girolamo Russo	1.045,-
2021 Etna Rosso “San Lorenzo” – Girolamo Russo	1.045,-

Piemonte

2022 Barbera d’Alba “Vigna Francia” – Conterno	1.110,-
2021 Langhe Nebbiolo – Mauro Veglio	400,-
2020 Langhe Nebbiolo – Giovanni Rosso	500,-
2017 Darmagi – Angelo Gaja	3.500,-
2020 Barolo – Giovanni Rosso	700,-
2021 Barolo – Rocche dei Manzoni	900,-
2021 Barolo “Angela” – Marengo Mauro	950,-
2021 Barolo “Gattinara” – Nervi Conterno	1.310,-
2009 Barolo “Pianpolvere Soprano Bussia Riserva” – Rocche dei Manzoni	1.800,-
2020 Barolo “Gattinara, Vigna Molsino” – Nervi Conterno	2.265,-
2020 Barolo “Gattinara, Vigna Valferana” – Nervi Conterno	2.265,-
2020 Barolo – Cantina Mascarello	2.040,-
2017 Barolo “Ravera” – Vietti	2.400,-
2020 Barolo “Francia” – Conterno	3.700,-

Spanien

Rioja

2007 San Vincente – Sierra Cantabria	950,-
2014 San Vincente – Sierra Cantabria	975,-

Madrid

2024 La Bruja – Comando G	650,-
2024 Navatagordo Village – Comando G	900,-'
2023 Rozas 1.Cru – Comando G	1.400,-
2022 La Brena 1.Cru – Comando G	1.625,-
2023 La Brena 1.Cru – Comando G	2.100,-
2023 Pena La Mora 1.Cru – Comando G	2.100,-
2023 Las Iruelas Grand Cru – Comando G	3.200,-

Toro

2018 Termes – Bodegas Numanthia	630,-
2016 Numanthia	1.300,-

Ribera Del Duero

2024 Flores de Callejo – Bodegas Callejo	500,-
2022 Tinto – Bodegas Montecastro	625,-

Priorat

2021 Laurel – Clos Erasmus	900,-
2019 Mas Martinet – Clos Martinet	1.150,-

Mont Sant

2021 Com Tu – Clos Mogador	800,-
2017 Espectacle – Rene Barbier	1.200,-

Portvin

Dalva Ruby Port	115,-	575,-
Dalva Tawny Port	115,-	575,-
1980 WARRE'S Vintage Port		1.900,-
1960 Warre's Vintage Port – Private Cellar		3.500,-
Tawny Port – Quinta do Noval (½ Flaske)		280,-
White Port – Quinta do Noval (½ Flaske)		280,-
2007 Quinta do Noval (½ Flaske)		630,-
2005 Quinta do Noval (½ Flaske)		650,-
2000 Quinta do Noval (½ Flaske)		945,-
2008 Quinta do Noval		1.600,-
2003 Quinta do Noval		1.700,-
2000 Quinta do Noval		1.900,-
1994 Quinta do Noval “Colheita”		5.000,-
1976 Quinta do Noval “Colheita” – Bottled 2023		4.250,-
1968 Quinta do Noval “Colheita” – Bottled 2012		5.000,-

Sherry

El Maestro Sierra – 1/14 Oloroso		1.500,-
----------------------------------	--	---------

Sweet Wine “By the Glass”

2020 Château Suduiraut – Sauternes – Bordeaux – Frankrig		220,-
2019 Riesling Auslese ”Graacher Dompbrost” – Willi Schäfer – Mosel – Tyskland		220,-