

Velkommen til Champagnekælderens!

På de følgende sider kan du finde vores glaskort og spisekort, hvis sulten melder sig.

Der vil også være lidt reklame for vores champagneklub.

Men lad os starte med et glas.

Vores glaskort indeholder 20 forskellige vine, så start fra toppen, og så ses vi på bunden.

Vi har også et gigantisk flaskekort, hvor selv de største nørdere vil kunne få stillet deres tørst. Du vil kunne finde alt fra de helt store industrihuse til små kultproducenter. Spørg de søde bartendere, så kommer de ned med flaskekortet.

Vi håber, du får en fantastisk dag/aften her hos os – og husk de store slurke.

De bedste hilsener fra

Os bag baren

Champagnekælderens glaskort

Her kan du finde vores udvalg af champagner på glas. Vores bedste råd er at starte fra toppen og ende i bunden, og så vende kortet om og starte forfra.

C=Chardonnay, PN=Pinot Noir, M=Meunier, PB=Pinot Blanc, F=Fromenteau/Pinot Gris, PM=Petit Meslier, A=Arbane, V=Voltis

Dagens hapser

	Druer	Degorg.	Pris
Jean-Philippe Trousset, Extra Brut, NV, Base 2021	C, M, PN	Apr 24	140 / 698

Bartenderens choice

Skal vi vælge for dig?	???	???	90 / 130
------------------------	-----	-----	----------

Champagne

Champagne Ullens, Domaine de Marzilly, Lot. 10, NV, Base 2020	C, M	N/A	155 / 798
Yvon Moussy, Brut Classic, NV, Base 2020	C, M, PN	Sep 24	100 / 498
Guy de Forez, Tradition, NV, Base 2021	PN	Maj 23	95 / 498
David Coutelas, Tradition, NV, Base 2019	C, M, PN	N/A	110 / 548
Gaspard-Crepaux, Tradition, NV, Base 2021	C	Apr 24	120 / 598
JP Seconde, Prestige, NV, Base 2021, Magnum	C, PN	Aug 24	130 / 1.298
Al Chatillon, Brut Nature, NV	C	Sep 23	130 / 648
Christian Bourmault, R de Rosa, NV	C, PN	N/A	140 / 698
Francis Orban, Reserve Vieilles Vignes, NV, Base 2021	M	N/A	120 / 598
Odile Thieullet, Confidentielle, NV, Base 2022	M	N/A	150 / 748
Gaspard-Crepaux, Millésime, 2018	C	N/A	150 / 748
Hamadryades, Symphonie sous Bois, NV	M, PN	N/A	180 / 898
Domaine Vincey, Le Grand Jardin, 2018	C	Okt 22	360 / 1.798
Gaspard Brochet, Lion "Pinot Noir", Tome V, NV	PN	N/A	260 / 1.298

Tag et billede eller en video, og læg op på din Instagram story og tag @Champagnekaelderens. Vi kårer den bedste story med en flaske champagne en gang om måneden.

Champagnekælderens glaskort

Her kan du finde vores udvalg af champagner på glas. Vores bedste råd er at starte fra toppen og ende i bunden, og så vende kortet om og starte forfra.

C=Chardonnay, PN=Pinot Noir, M=Meunier, PB=Pinot Blanc, F=Fromenteau/Pinot Gris, PM=Petit Meslier, A=Arbane, V=Voltis

Champagne	Druer	Degorg.	Pris
Bruno Paillard, Première Cuvée, NV, Base 2019	C, M, PN	Oct 23	165 / 848
Jonot Frères, Rencontre, NV	C, M, PN	Jan 23	140 / 698
Louis Dehu, Tentation, 2014	M, PN	N/A	150 / 748
Domaine Vincey, Interlude III, NV	C	N/A	230 / 1.148

Rødvín fra Champagne

Geoffroy, Cumières Rouge, Traditionnel, NV <i>Se vores flaskekort for flere rødvine</i>	PN	N/A	110 / 598
--	----	-----	-----------

Hvidvín fra Champagne

Laculle Frères, Coteaux Champenois, Bourdon, Pinot Noir, 2019 <i>Se vores flaskekort for flere hvidvine</i>	PN	N/A	140 / 748
--	----	-----	-----------

Champagneklubben

Pehu Simonet, Face Nord, NV <i>Medlemspris</i>	C, PN	N/A	150 / 748 130 / 648
---	-------	-----	------------------------

Filtreret vand

Med eller uden bobler - drik så meget du kan	Pr. næse	15
--	----------	----

Tag et billede eller en video, og læg op på din Instagram story og tag @Champagnekælderens. Vi kårer den bedste story med en flaske champagne en gang om måneden.

Spisekortet

Snacks	Pris
By Cortsen, kartoffelchips, svampecreme og pulver med Karl Johan svampe	55
By Cortsen, kyllingechips med tomatcreme	55
By Cortsen, grissini med parmesanost og ostecreme	55
Salte mandler	55
Chips	40
Peanuts	45
Oliven	65

Havdyr

Priser er inkl. friskbagt surdejsbrød fra Torvehallerne. Dåsefisk fra Grøndals fanges bæredygtigt med stangfiskeri og svømmer rundt (altså i dåserne) i lokalt produceret olivenolie.

Oliven fyldt med ansjos <i>Grønne, udstenede manzanillaoliven fyldt med lækker ansjospuré.</i>	118
Sardiner i olivenolie <i>Klassiske portugisiske sardiner, fremstillet af friske fisk, der dampes og lægges i god olivenolie.</i>	118
Makreller i olivenolie <i>Tilberedt som klassiske sardiner. Det giver smag og skøn tekstur.</i>	118
Blæksprutter i krydret blæk <i>Smager af blæksprutte, som blæksprutte skal smage!</i>	138

Avanceret leverpostej

Priser er inkl. friskbagt surdejsbrød fra Torvehallerne.

Anderillette <i>Dejlig, mør rillette af and.</i>	148
Anderillette m. foie gras <i>Som franskmændene gør det.</i>	168

Tag et billede eller en video, og læg op på din Instagram story og tag @Champagnekælderen. Vi kårer den bedste story med en flaske champagne en gang om måneden.

Spisekortet

Avanceret leverpostej

Priser er inkl. friskbagt surdejsbrød fra Torvehallerne. JOKO laver velsmagende terrine i Pyrenæerne i Frankrig på råvildt, vildsvin og sortfodssvin. Det er ildsjælene Thomas, Thibault og Andréa, der står bag. Kødet får de fra lokale jægere, der holder bestanden i området nede.

Pris

JOKO Cerf Morilles (180 g)

Hjorteterrine med morkler

148

JOKO Cerf Morilles (90 g)

Hjorteterrine med morkler

118

JOKO Porc Noir de Bigorre (180 g)

Sortfodssvineterrine med skalotteløg

148

JOKO Porc Noir de Bigorre (90 g)

Sortfodssvineterrine med skalotteløg

118

JOKO Sanglier Cepes (180 g)

Vildsvineterrine med Karl Johan svampe

148

JOKO Sanglier Cepes (90 g)

Vildsvineterrine med Karl Johan svampe

118

Avanceret vegansk leverpostej

Priser er inkl. friskbagt surdejsbrød fra Torvehallerne.

A La Postej fra Biogan

Økologisk, vegansk postej med hvide bønner, solsikkekerner, svampe og løg.

118

Økologisk smørepålæg med basilikum

Vegansk, glutenfri og cremet.

138

Tag et billede eller en video, og læg op på din Instagram story og tag @Champagnekaelderens. Vi kårer den bedste story med en flaske champagne en gang om måneden.

Champagneklubben

Meld dig ind i vores sprudlende champagneklub!

Så får du ny, særligt udvalgt champagne hver måned. Det kan være fra vores sortiment, men lige så ofte være skjulte skatte, vi er snublet over i champagnébøndernes kældre i Champagne.

Som medlem får du mere end en eller to flasker champagne om måneden. Champagneklubben er nemlig en rejse ind i og læring om Champagne. Du får adgang til særlige smagninger, sjældne champagner og altid minimum 10 % rabat på vores webshop.

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier. Côte des Blancs,

Montagne de Reims, Vallée de la Marne. Epernay, Mesnil, Ambonnay.

Hvis du ikke allerede kender disse ord, kommer du hurtigt til det! Vi glæder os til at introducere næste måneds champagne for dig.

Fra 378 kr.

Meld dig ind i dag og få et glas champagne på huset: www.champagneklubben.dk

