

Velkommen til Champagnekælderen!

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 nørder 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 hilsner 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 hapsen

	Druer	Degorg.	Pris
Geoffroy, Expression, NV, Base 2020	C, M, PN	Jul 23	140 / 698

Bartenderens choice

Skal vi vælge for dig?	???	???	95 / 140
------------------------	-----	-----	----------

Flydende psykologtimer

Jean-Philippe Troussel, Extra Brut, NV, Base 2021	C, M, PN	Apr 24	140 / 698
Famille Delouvin, Meunier Perpétuel, NV, Base 2021	M	N/A	140 / 698
Guy de Forez, Tradition, NV, Base 2021	PN	Maj 23	95 / 498
Claude Cazals, Carte Or, NV, Magnum	C	N/A	150 / 1.498
J.L. Vergnon, Murmure, NV	C	N/A	140 / 698
Crépaux-Courtois, Blanc de Blancs, NV, Base 2019	C	Feb 25	120 / 598
JP Seconde, Prestige Reserve Brut, NV, Base 2021	C, PN	Apr 24	120 / 598
Yvon Moussy, Rosé, NV	M	Feb 24	130 / 648
Francis Orban, Extra Brut, NV, Base 2020	M	Maj 23	125 / 648
Domaine Des Arondes, Les Sentiers Blancs, NV, Base 2018	C, M, PN	Sep 23	140 / 698
J. Vignier, Silexus Sezannensis, 2013	C	N/A	160 / 798
Lafalise-Froissart, Cuvée Verzenay, NV	PN	Jun 24	160 / 798
Francois Diligent, Millésime, 2002	C	Apr 25	340 / 1.698
Gaspard Brochet, Coq, Tome I, NV, Base 2022	C, M, PN	N/A	260 / 1.298

Tag et billede eller en video, og læg op på din Instagram story og tag @Champagnekaelderen. 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

Flydende psykologtimer	Druer	Degorg.	Pris
Benoît Lahaye, Blanc de Noirs, NV, Base 2020 (Bio)	PN	Okt 23	200 / 998
Sylvain Dormay, Millésime, 2016	C, M, PN	Nov 23	140 / 698
Bruno Paillard, Première Cuvée, NV, Base 2020	C, M, PN	Oct 23	165 / 848
Domaine Vinçey, Oger, 2020	C	Maj 24	230 / 1.148
Non vintage med alder	??	??	145

Rødvin fra Champagne

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

Hvidvin fra Champagne

Laculle Frères, Coteaux Champenois, Les Copies, Chardonnay, 2019 <i>Se vores flaskekort for flere hvidvine</i>	C	N/A	140 / 748
---	---	-----	-----------

Champagneklubben

Veuve Olivier & Fils, Millésime, 2018 <i>Medlemspris</i>	C, M, PN	N/A	140 / 698 120 / 598
---	----------	-----	------------------------

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.

Champagnekælderens mini flaskekort

Et mikro udvalg fra vores flaskekort - hvis du søger noget andet, så spørg efter big boy listen og vælg mellem mere end 600 flasker

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

Flydende psykologtimer	Druer	Degorg.	Pris
Claude Cazals, Millésime, 2016 <i>9 år gammel og ultra klassisk Blanc de Blancs fra Le Mesnil-sur-Oger og Oger. Førstegæringen på stål</i>	C	Mar 23	798
Mathieu-Nicolas, L'Attrait Meunier, 2017 <i>Fadlagret enkeltmarkschampagne fra en af de sødeste mennesker i Champagne. Et flot eksempel på god Meunier</i>	M	Okt 23	798
Benoit Dinvaux, Millésime, 2016 <i>Faddomineret champagne fra det lille hobbyprojekt. 1.500 flasker produceret</i>	C, M	Apr 24	898
Rousseaux-Batteux, Les Echaudées, 2021 <i>Enkeltmarkschampagne fra hans eneste mark i Marnedalen. Fadlagret med en lækker frugt. Under 2.000 lavet</i>	M	Sep 23	898
Domaine Des Arondes, C'est Comme Ca, 2016 <i>Blokeret malo kombineret fra 2016 smager generelt altid godt</i>	C, PN	Sep 23	898
Champagne Ullens, Domaine de Marzilly, Casse-Tête, NV, Base 2021 <i>Første udgave af Casse-Tête. Fadlagret champagne fra 2021 fra fadnørden Maxime</i>	C, M	Nov 24	998
Guy Larmandier, Signé Francois, 2010 <i>Stærkt 2010 eksemplar på klassisk Cramantjuice med næsten 15 år på bagen. Lagret på stål</i>	C	N/A	1.098
Lafalise-Froissart, Cuvée 045, NV <i>Enkeltmarksmagi fra Verzenay. Lagret på Fad.</i>	C, PN	Nov 21	1.098
Stéphane Févre, Fiole Ouest, NV, Base 2021 (Øko) <i>Nordvendt enkeltmarkschampagne fra Stéphane. Koldere i udtrykket, men hvilken struktur. Fadlagret</i>	PN	N/A	1.098
Francis Orban, Les Hauts Beugnets, 2016 <i>Enkeltmarkschampagne fra Francis. Blokeret malo, lækker frugt og fad. Kun 1524 lavet</i>	M	N/A	1.248
Domaine Vincey, Interlude III, NV <i>Moderne magi. 50% på fad 1 år og 50% på fad 2-4 år. Vin med bobler på den helt lækre måde</i>	C	Maj 24	1.248
Bruno Paillard, Blanc de Blancs, NV <i>Måske en af de bedste NV, undskyld PJ MV, Blancs de Blancs på markedet. Reservevin startet i 1990</i>	C	Okt 21	1.398
R. Renaudin, L'Espiegle, 2000 <i>Blanc de Blancs med alder fra Pierry. Blokeret malo for at bevare ungdommelig syre</i>	C	N/A	1.398
Domaine Vincey, Coin Gris, 2020 <i>Enkeltmarkschampagne fra Oger. Fadlagret og 2. gæring med kork. Forsvindende lidt svovl benyttet. Vin med bobler</i>	C	Maj 24	1.498
Quentin Beaufort, Nr. 13, Millésime, 2019 (Øko) <i>En hund ligner dens ejer, og en champagne ligner dens producent. Fadlagret og funky AF</i>	C, PN	Oct 23	1.748
Hervé Jestin, Vintage, 2008 (Øko) <i>Skaberen af Marguets Sapience - og ja, dette er Sapience 2008 Oenothèque</i>	C, M, PN	Feb 25	2.998
Vincent Couche, ADN Montgueux, 2009 <i>Fadlagret og lækker oxidativt. 2. gæring på kork giver en uhørt god modenhed</i>	C	Mar 18	3.498

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 rilette 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 @Champagnekaeldereren. 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 @Champagnekælderen. 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 champagnebøndernes 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

