

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 - og det er blandt **finalisterne som det bedste glaskort i Danmark, kåret af Star Wine List - vinens svar på Michelin-guiden.**

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. Vores flaskekort er **to år i streg blandt finalisterne til det bedste mousserende flaskekort i Danmark kåret af Star Wine List** - og i år skete det helt sindssyge. Vores flaskekort blev **kåret til det bedste mousserende flaskekort i Danmark** foran bl.a. alle dine vndlingsmichelin-restauranter.

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 hapser	Druer	Degorg.	Pris
Geoffroy, Puret�, NV, Base 2019	C, M, PN	Apr 23	160 / 798
Bartenderens choice			
Skal vi vælge for dig?	???	???	110 / 140
Flydende psykologtimer			
Louis Dehu, Tradition, NV, Base 2022	C, M, PN	N/A	110 / 548
Francis Orban, Extra Brut, NV, Base 2021	M	Maj 23	130 / 648
Michel Rocourt, Premier Cru, 18 mois, NV, Base 2022	C	N/A	95 / 498
Marcel Moineaux, Millésime, 2011, Magnum	C	Feb 24	180 / 1.798
Michel Henri�t, Tradition, NV	C, PN	N/A	140 / 698
Cr�poux-Courtois, Blanc de Blancs, NV, Base 2019	C	Feb 25	120 / 598
Pehu Simonet, Face Nord, NV	C, PN	N/A	150 / 748
Yvon Moussy, Grande Reserve, NV, Base 2019	C, M, PN	Jun 24	120 / 598
Domaine Des Arondes, Les Sentiers Blancs, NV, Base 2018	C, M, PN	Sep 23	140 / 698
Petit-Collino, Le Haut du Moulin, 2020	C	N/A	270 / 1.348
Bruno Paillard, Première Cuvée, NV, Base 2021	C, M, PN	N/A	200 / 998
Remy Payer, Millésime, 2008	C, M, PN	N/A	160 / 798
Yvon Moussy, 100M, 2018	M	N/A	190 / 948
Stéphane F�vre, Composition, NV, Base 2022 (�ko)	PN	N/A	180 / 898

Tag et billede eller en video, og l g op på din Instagram story og tag @Champagnek lderens. Vi kører 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
Christian Naudé, Millésime, 2017	C, M, PN	N/A	140 / 698
Benoit Dinvaut, Nuances de Solera, NV	C, M	Sep 24	170 / 848
Champagne Insu, Le Noyer de l'Orme du Midi, 2021	PN	N/A	250 / 1.248
Domaine Vincey, Coin Gris, 2020	C	Maj 24	330 / 1.648

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, Bourdon, Chardonnay, 2019 <i>Se vores flaskekort for flere hvidvine</i>	C	N/A	140 / 748
--	---	-----	-----------

Champagneklubben

Laculle Frères, Les Deux Vallées, NV, Base 2022 <i>Medlemspris</i>	C, PB	Okt 24	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 @Champagnekaelderens. 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
Crépeux-Courtois, Millésime, 2017 <i>Nok den årgangschampagne vi får mindst af i løbet af et år, men stilen er ikke til at tage fejl af - dejligt klassisk</i>	C	N/A	798
Mathieu-Nicolas, Les Plants de l'Eglise, 2021 <i>Fadlagret enkeltmarkschampagne fra en af de sødste mennesker i Champagne. Et flot eksempel på god Meunier</i>	M	Okt 23	798
Benoit Dinvaut, Millésime, 2016 <i>Faddomineret champagne fra det lille hobbyprojekt. 1.500 flasker produceret</i>	C, M	Apr 24	948
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	998
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	1,548
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	1,648
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, 2010 <i>Fadlagret og lækker oxidativt. 2. gæring på kork giver en uhørt god modenhed</i>	C	N/A	3,798

Spisekortet

Snacks	Pris
By Cortsen, kartoffelchips, svampecreme og pulver med Karl Johan svampe	35
By Cortsen, kyllingechips med tomatcreme	35
By Cortsen, grissini med parmesanost og ostecreme	35
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 @Champagnekældereren. 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

