

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 - og det er blandt **finalisterne som det bedste glaskort i Danmark 2025, kåret af Star Wine List - vinens svar på Michelinguiden.**

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 udvalg af mousserende vine i Danmark kåret af Star Wine List** - og i 2025 skete det helt sindssyge. Vores flaskekort blev **kåret til at have det bedste mousserende udvalg i Danmark** foran bl.a. alle dine yndlingsmichelin-restauranter.

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

De bedste hilsner fra

Os bag baren

STAR WINE LIST OF THE YEAR



Global Best Sparkling Wine List , presented by Franciacorta 2026



Sparkling Wine List of the Year Denmark 2025



By the Glass List of the Year Denmark 2025



Sparkling Wine List of the Year Denmark, presented by Nyetimber 2024

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

Dagens hapser

	Druer	Degorg.	Pris
Geoffroy, Expression, NV, Base 2021	C, M, PN	Jul 24	140 / 698

Bartenderens choice

Skal vi vælge for dig?	???	???	110 / 140
------------------------	-----	-----	-----------

Flydende psykologtimer

Yvon Moussy, Grande Reserve, NV, Base 2019	C, M, PN	Jun 24	120 / 598
Francis Orban, Reserve Vieilles Vignes, NV, Base 2022	M	Jan 26	120 / 598
Guy de Forez, Tradition, NV, Base 2023	PN	Mar 25	105 / 548
Bruno Paillard, Première Cuvée, NV, Base 2022	C, M, PN	Jun 25	180 / 898
Laculle Frères, Rosé Petit Point Rouge, NV, Base 2022	PN	Okt 24	160 / 798
Crépeux-Courtois, Blanc de Blancs, NV, Base 2020	C	Dec 25	120 / 598
C.H. Piconnet, Blanc de Noirs, NV, Base 2022 (Øko)	PN	Mar 25	170 / 848
Al Chatillon, Brut Nature, NV, Base 2022	C	Apr 26	120 / 598
Domaine Des Arondes, Les Sentiers Blancs, NV, Base 2018	C, M, PN	Sep 23	140 / 698
Benoît Lahaye, Blanc de Noirs, NV, Base 2023 (Bio)	PN	Apr 25	190 / 948
Quentin Beaufort, Nr. 20, Blanc de Blancs (Øko)	C	Jan 24	240 / 1.198
Gaspard Brochet, 333.F, NV, Base 2022	C, M, PN	Jun 25	180 / 898
Jérôme Blin, Apogee, 2018	M	Aug 22	240 / 1.198
Vincent Bliard, Precieuses Convictions, NV, Base 2022 (Øko)	M	Jan 25	180 / 898
Maxence Janisson, Cuvée Pie Danse, 2021	PN	Nov 24	160 / 798

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 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

Flydende psykologtimer

	Druer	Degorg.	Pris
Rousseaux-Batteux, Les Grandes Voyettes, 2021	C, PN	Maj 25	180 / 898
Marcel Moineaux, Prestige, 2009	C	Feb 24	180 / 898
Champagne Insu, Le Noyer de l'Orme du Nord, 2021	PN	Mar 25	230 / 1.148
Domaine Vincey, Le Grand Jardin, 2021	C	Maj 25	260 / 1.298

**FORÅRSTILBUD! 2 GLAS
RØDVIN FOR 1 GLAS
PRIS!**

Rødvín fra Champagne

Geoffroy, Cumières Rouge, Moulin A Vent, Meunier, 2018 <i>Se vores flaskekort for flere rødvine</i>	M	N/A	180 / 948
--	---	-----	-----------

**FORÅRSTILBUD! 2 GLAS
HVIDVIN FOR 1 GLAS
PRIS!**

Hvidvin fra Champagne

Laculle Frères, Coteaux Champenois, Bourdon, Chardonnay, 2019 <i>Se vores flaskekort for flere hvidvine</i>	C	N/A	150 / 798
--	---	-----	-----------

Dagens smagetema: Sukker - kalorier, kært barn har mange navne - i magnum

Lancelot Fils, Le Gros Mont, 2020, Magnum - 5 g/l vs. 0 g/l	M, PN	N/A	350
---	-------	-----	-----

Champagneklubben

Varnier-Fanniere, Esprit de Craie, NV, Base 2021 <i>Medlemspris</i>	C	Jun 26	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 @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

Flydende psykologtimer	Druer	Degorg.	Pris
Crépaux-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 sødeste mennesker i Champagne. Et flot eksempel på god Meunier</i>	M	Okt 23	798
Domaine Des Arondes, C'est Comme Ca, 2016 <i>Blokeret malo kombineret fra 2016 smager generelt altid godt</i>	C, PN	Sep 23	798
Champagne Ullens, Domaine de Marzilly, Lot. 11, NV, Base 2020 <i>Dejlig elegant Meunier baseret champagne. Maxime er en fadnørd, så selvfølgelig på egetræstønder</i>	C, M	N/A	798
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
Benoit Dinvaux, Millésime, 2016 <i>Faddomineret champagne fra det lille hobbyprojekt. 1.500 flasker produceret</i>	C, M	Apr 24	798
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	Jan 24	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	1.198
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	1.298
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
Crépaux-Godard, Reserve, NV, Base 2018, Magnum <i>Ingen reservevin, så årgang 2018 i magnum. Det var vidst det</i>	C	Dec 25	1.598
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	2.798
Vincent Couche, ADN Montgueux, 2010 <i>Fadlagret og lækker oxidativt. 2. gæring på kork giver en uhørt god modenhed</i>	C	Dec 20	3.798

Kommer du for sent hjem?

We got you fam'

Pris

T-shirts (sort med sort skrift eller sort med hvid skrift)

248

Medlemspris: 198,-

Crew necks (sort med sort skrift eller sort med hvid skrift)

398

Medlemspris: 348,-

Hoodie (sort med sort skrift eller sort med hvid skrift)

448

Medlemspris: 398,-

Østerskniv

348

Flaskekøler

148

Champagne

Se hylderne

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 @Champagnekælderens. 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 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

