

Vin på glas

Hvidvin

	Dagens hvidvin	68,-
2017	Chateau ste. Michelle, Chardonnay, Indian Wells, Columbia Valley, USA	88,-
2009	Riesling, "Jubilee" Hugel	98,-
2014	Vistamare Bianco, Ca'marcanda, Bolgheri, Angelo Gaja	125,-
2012	Puligny Montrachet, Jean-Marc Boillot	140,-

Rødvin

	Dagens rødvin	78,-
2014	Bourgogne Rouge, Lucien Le Moine	118,-
2015	Amarone della Valpolicella, Tommasi	128,-
2012	PSI Sisseck, Ribero del Duero	170,-
1998	Chateauneuf-Du-Pape, Chateau De Beaucastel	268,-

Dessertvin

	10 års Chateau de Beaulon Blanc, Pineau des Charentes	66,-
	10 års Chateau de Beaulon Ruby, Pineau des Charentes	66,-
2017	Coteaux du Layon, Château De La Roulerie, Loire	68,-
	10 Years Erwamoira, Ramos Pinto	66,-
	20 Years Erwamoira, Ramos Pinto	98,-
1970	Riveyrac, Rivesaltes	260,-

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.
Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.

Bobler & Rosé

Champagne og Mousserende vin

	Cava Brut, El Miracle, Vicente Gandia	298,-
	Cremant de Bourgogne, Albert Sounit, Demi sec, Rully	338,-
	André Clouet Brut, Bouzy, Champagne	558,-
	André Clouet Doux, Bouzy, Champagne	558,-
	André Clouet Brut Rosé, Bouzy, Champagne	658,-
	André Clouet Brut, "Un Jour de 1911", Bouzy, Champagne	898,-
2005	André Clouet Brut, Champagne MAGNUM	1498,-
2006	André Clouet Brut, Champagne MAGNUM	1498,-
2008	André Clouet Brut, Champagne MAGNUM	1698,-
2009	André Clouet Brut, Champagne MAGNUM	1498,-
2006	André Clouet Brut, Clos de Bouzy, Champagne MAGNUM	2998,-
2006	Dom Pérignon Brut, Champagne	1800,-
2003	Dom Pérignon Brut, Champagne	1998,-
2009	Cristal, Louis Roedere, Reims, Champagne	1900,-
	Argonne MV10, Henri Giraud, Champagne	1798,-
2004	Argonne, Henri Giraud, Champagne	3800,-
2008	Argonne, Henri Giraud, Champagne	3800,-

½ flaske Champagne

	Andre Clouet Brut, Bouzy, Champagne	348,-
--	-------------------------------------	-------

Rosé vine

2019	Côte Mas Aurore, Cote Mas, Sud de France	288,-
2018	"Clarette", Rosé Trocken, Knipser, Tyskland	398,-
2019	Zenato, Bardolino Chiaretto, Italien	348,-
2019	Lase de la Clamor, Costers del Segre, Spanien	308,-

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.
Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.

Hvidvin

Alsace

2017	Riesling d'Alsace, F. E.Trimbach	338,-
2016	Gewurztraminer d'Alsace, F.E. Trimbach	368,-
2016	Pinot Gris d'Alsace, , F.E Trimbach	338,-
2008	Riesling, Cuvée Frédéric Emile, F.E Trimbach	498,-
2009	Riesling, "Jubilee" Hugel	488,-

Loire

2018	Sancerre, Domaine Jean Paul Balland	398,-
2016	Pouilly Fumè, Harmonie, Domaine Chatelain	398,-

Bourgogne

2016	Bourgogne Blanc, "Sous La Roche" Chalonnaise, Bernollin	338,-
2015	Bourgogne Blanc, Chardonnay, Faiveley	338,-
2018	Chablis, Louis Jadot	388,-
2016	Mâcon Solutrè-Pouilly, Joseph Burrier	398,-
2015	Beaune, 1er Cru Les Montrevenots, Jean-Marc Boillot	598,-
2012	Puligny Montrachet, Jean-Marc Boillot	698,-
2016	Le Meursault, Alain Gras	698,-

Bordeaux

2014	Clos Des Lunes, Lune D'Argent, Domaine De Chevalier	458,-
2013	Château Malartic Lagraviere, Pessac-Léognan	998,-

Rhone

2013	Inopia Blanc, Rotem & Mounir Saouma	498,-
------	-------------------------------------	-------

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.
Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.

Hvidvin

Italien

	Giulietta, Tommasi, Veneto	328,-
2017	Pinot Grigio, Nals Margreid, Alto Adige	338,-
2016	Gavi di Gavi, Piemonte, Alfiero Boffa	348,-
2014	Vistamare Bianco, Ca'marcanda, Bolgheri, Angelo Gaja	628,-

Tyskland/Østrig

2018	Riesling, Essence, S.A. Prüm, Mosel, Tyskland	328,-
2016	Müller-Thurgau, Schwedhelm, Pfalz, Tyskland	308,-
2017	Grüner Veltliner, Federspiel, Domäne Wachau	298,-
2012	Husarenkappe, Wiengut Burg Ravensburg, Baden, Tyskland	548,-

Oversøisk

2018	Stone Peak, Chardonnay, Californien	288,-
2019	3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nelson, New Zealand	298,-
2017	Chateau ste. Michelle, Chardonnay, Indian Wells, Columbia Valley, USA	428,-

1/2 flasker hvidvin

2016	Riesling d'Alsace, F.E Trimbach	228,-
2014	Gewurztraminer d'Alsace, F.E Trimbach	228,-
2017	Pinot Gris Classic, Hugel, Alsace	228,-
2017	Sancerre, Domaine Balland	248,-
2017	Bourgogne Blanc Chardonnay, Faiveley	228,-
2018	Chablis, Louis Jadot, Bourgogne	248,-
2015	Château Olivier, Grand Cru Classé, Pessac-Léognan	428,-
2015	Château Latour-Martillac, Pessac-Léognan	448,-

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.
Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.

Rødvin

Bourgogne

2018	Bourgogne Pinot Noir, Domaine des Beaumont	336,-
2017	Bourgogne Rouge, "Les Corbaisons", Domaine Bernollin	338,-
2011	Pernand-Vergelesses, Beaune, Louis Jadot	578,-
2015	Marsannay, Meo Camuzet	588,-
2014	Bourgogne Rouge Lucien Le Moine	588,-

Bordeaux

2016	Lalande de Pomerol, Château Beaulieu	398,-
2015	Lalande de Pomerol, Château La Commanderie	448,-
2011	Château du Vieux-Guinot, Grand Cru, Saint Emilion	398,-
2010	Château, Pomies-Agassac, Haut-Médoc	488,-
2011	Chateau Poujeaux, Moulis-en-Medoc	688,-
2001	Château La Couspaude, Saint-Emilion	858,-
2006	Château Cantemerle, Haut-Médoc	858,-
2009	Chateau Larrivet Haut-Brion, Pessac-Léognan	898,-
2011	Chateau Malescot, St. Exupery, Margaux	898,-

Rhone

2018	Belleruche, M. Chapoutier, Côtes Du Rhône	278,-
2015	Chateauneuf-Du-Pape, Château Jas de Bressy	688,-
2013	Inopia, Rotem & Mounir Saouma	558,-

Tyskland/Østrig

2017	Spätburgunder, Shelter Winery, Baden, Tyskland	398,-
2009	Little J, Zweigelt, Jurtschitsch, Kamptal	409,-
2011	Cuvee X, Wiengut Knipser, Pfalz, Tyskland	488,-

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.
Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.

Rødvin

Spanien

2015	Luis Canas, Crianza, Rioja	278,-
2013	Luis Canas, Reserva, Rioja	348,-
2011	Luis Canas, Gran Reserva, Rioja	518,-
2019	Terra Linda, Syrah	318,-
2007	Geol, Costers del Sègre, Tomás Cusiné, Magnum	848,-
2012	PSI Sisseck, Ribero del Duero	848,-
2013	PSI Sisseck, Ribero del Duero	748,-

Italien

2017	Tacco, Primitivo	288,-
2017	Barbera d'alba "Pilade", Cascina Ballarin	398,-
2016	Ripasso, Valpolicella, Classico Superiore, Tommasi	348,-
2016	Rimbalso Apassimento, Veneto, Villa la Mattarana	298,-
2015	Il Bruciato, Bolgheri, Guado Al Tasso	438,-
2016	Chianti Classico, Fonterutoli, Mazzei	328,-
2013	Amarone della Valpolicella, Tajapiera	548,-
2015	Amarone della Valpolicella, Tommasi	638,-
2016	Montepulciano d'Abruzzo, Tor Del Colle, Riserva	278,-
2016	Sangiovese, IGT, Toscana, Caparzo	308,-
2013	Promis, IGT, Ca'Marcanda, Bolgheri, Angelo Gaja	518,-
2011	Magari, IGT, Ca'Marcanda, Bolgheri, Angelo Gaja	598,-

Sydafrika

2018	Beyerskloof, Pinotage, Western Cape	298,-
2014	Left Bank, Neil Ellis, Stellenbosch	438,-

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.
Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.

Rødvin

Amerika

2018	Stonepeak, Zinfandel, Central Valley	298,-
2017	Brazin, Zinfandel, Lodi, Californien	368,-
2014	Byron Pinot Noir, Santa Barbara County	384,-
2012	Freemark Abbey Merlot, Napa Vally	510,-

Australien & New Zealand

2014	Ode to Lorraine, Barossa Valley, Elderton	518,-
2013	Estate Pinot Noir, Mornington Peninsula, Victoria, Paringa Estate	758,-

1/2 flasker rødvin

2016	Bourgogne Pinot Noir, Faiveley, Frankrig	228,-
2016	Château La Commanderie, Lalande de Pomerol, Frankrig	268,-
2017	Bellesuche, M. Chapoutier, Côtes Du Rhône, Frankrig	188,-
2016	Ripasso, Valpolicella, Classico Superiore, Tommasi	208,-
2013	Amarone della Valpolicella Classico, Zenato, Italien	338,-
2008	Château Du Tertre Grand Cru, Margaux, Frankrig	498,-

NYDELSE FOR ENHVER

Dessertvin

2018	Coteaux du Layon, Château De La Roulerie, Loire	348,-
	Brachetto d'acqui San Maurizio, Dolce Rosé, Vallebelbo, Italien	288,-
	10 års Chateau de Beaulon Blanc, Pineau des Charentes	498,-
	10 års Chateau de Beaulon Ruby, Pineau des Charentes	498,-
2000	Chateau D'Yquem, Sauternes	3500,-
1960	Domaine Sainte Barbe, Rivesaltes	1200,-
1961	Chateau Caillou, Sauternes	1800,-
1970	Riveyrac, Rivesaltes	1298,-
1971	Domaine Sainte Lucie, Rivesaltes	1200,-
1945	Chateau Prieuré du Monastir del Camp, rivesaltes	2198,-
1949	Chateau Mossé, Rivesaltes	1798,-
2009	Recioto Valpolicella, "Valpantena", Veneto 50 cl.	798,-
2003	Vigna Seré, Passito, Dal Forno Romana, Veneto, 37,5 cl.	1398,-

Portvin

2003	Taylors, Vintage Port	1598,-
2000	Ramos Pinto, Vintage Port	1098,-
1994	Ramos Pinto, Vintage Port	1598,-
1975	Delaforce, Vintage Port	1200,-
1985	Delaforce, Vintage Port Magnum	1798,-
	10 Years Erwamoira, Ramos Pinto	498,-/66,-
	20 Years Erwamoira, Ramos Pinto	898,-/98,-

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.
Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.

Aperitifs

Mousserende vin	52,-
Kir	58,-
Kir Royal	78,-
Dry Martini Cocktail	78,-
Månedens drink	98,-
Aperol Spritz	88,-



FILSKOV KRO

Spørg din tjener om yderligere drinks og cocktails!

NYDELSE FOR ENHVER

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.
Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.

Øl og Vand

Øl 33cl:

Tuborg Pilsner	33,-
Tuborg Classic	33,-
Carlsberg Pilsner	33,-
Tuborg Julebryg	38,-
Grimbergen, Double Ambrée, Blanche eller Blonde	45,-

FADØL:

Tuborg Classic 0,3	42,-
Tuborg Classic 0,5	52,-

Øl 50 cl:

Trolden Bryghus, Fru Svendsen	78,-
Trolden Bryghus, Hr. Svendsen	78,-
Trolden Bryghus, Brown Ale	78,-
Trolden Bryghus, Lemon Express	78,-
Trolden Bryghus, Triple D	78,-
Trolden Bryghus, Julebryg	78,-

Sodavand & Vand

Coca cola	30,-
Coco cola Zero	
Squash appelsinvand	
Schweppers Lemon	
Sprite	
Kinley hindbærbrus	
Kurvand	
Appelsinjuice	
Æblejuice	
Cocio	

RAW - Forrest Hill - Still eller Gently Carbonated (66cl)	48,-
Isvand	20,-
Mokai	48,-

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.
Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.

Kælderkort

Hvidvine

Bourgogne

2005	Nuits-st-Georges "Les terres Blanches" 1 Cru, Lucien le Moine	1498,-
2015	Chassagne-Montrachet "Les Grandes Ruchottes" 1 Cru, Lucien Le Moine	1398,-
2012	Bienvenues-Batard-Montrachet Grand cru, Lucien Le Moine	3798,-

Rødvine

Bourgogne

2006	Chambolle Musigny, "Les Amoureuses" 1 Cru, Lucien Le Moine	1686,-
2013	Chambolle Musigny, "Les Amoureuses" 1 Cru, Lucien Le Moine	1686,-
2011	Clos de la Roche, Lucien Le Moine	1800,-
2014	Echezeaux Lucien Le Moine	2258,-
2015	Bonnes Mares, Lucien Le Moine	2500,-
2005	Clos de Tart, Mommessin	3400,-

Rhone

2006	Chateauneuf-Du-Pape, "Les Chapouins", Famille Perrin	998,-
1995	Chateauneuf-Du-Pape, Chateau De Beaucastel	1375,-
2010	Chateauneuf-Du-Pape, "Omnia", Rotem & Mounir Saouma	1298,-
2011	Chateauneuf-Du-Pape, "Omnia", Rotem & Mounir Saouma	1298,-
2012	Chateauneuf-Du-Pape, "Omnia", Rotem & Mounir Saouma	1298,-
2013	Chateauneuf-Du-Pape, "Omnia", Rotem & Mounir Saouma	1298,-

Bordeaux

2011	<i>Vieux Chateau Certan, Pomerol</i>	1998,-
2011	<i>Chateau Pavie Macquin, Grand Cru, Saint Emilion</i>	998,-
2005	<i>Château Cantemerle, Haut-Médoc</i>	998,-
1993	<i>Chateau Haut-Brion, Pessac-Léognan</i>	2200,-
1995	<i>Chateau Dufort-Vivens, Margaux</i>	1298,-
1996	<i>Chateau Dufort-Vivens, Margaux</i>	1298,-
2010	<i>Chateau Armailhac, Pauillac</i>	998,-
2010	<i>Château Batailley, Pauillac, Magnum</i>	1698,-
2009	<i>Château De Pez, Saint-Estéphe</i>	1598,-
2010	<i>Château De Pez, Saint-Estéphe</i>	1598,-
2012	<i>Château De Pez, Saint-Estéphe</i>	1598,-
2006	<i>Cos D'Estournel, Saint-Estéphe</i>	2400,-
2000	<i>Cos D'Estournel, Saint-Estéphe</i>	2998,-

Spanien

2010	<i>Tinto Valbuena, Vega Sicilia, Ribero del Duero</i>	1398,-
2011	<i>Tinto Valbuena, Vega Sicilia, Ribero del Duero</i>	1398,-
2004	<i>Alion, Vega Sicilla, Ribera del Duero</i>	998,-
2005	<i>Alion, Vega Sicilla, Ribera del Duero</i>	998,-
2007	<i>Alion, Vega Sicilla, Ribera del Duero</i>	948,-
2009	<i>Alion, Vega Sicilla, Ribera del Duero</i>	898,-
2012	<i>Alion, Vega Sicilla, Ribera del Duero</i>	848,-
1994	<i>Vega Sicilla Unico, Ribera del Duero</i>	3000,-
1999	<i>Vega Sicilla Unico, Ribera del Duero</i>	2500,-
2008	<i>Pingus, Dominio de Pingus, Ribera del Duero</i>	10.000,-

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.

Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.

Italien

2008	<i>Amarone della Valpolicella, Tommasi, Ca' Florian Riserva</i>	998,-
1967	<i>Recioto della Valpolicella, Classico Superiore, Bertani</i>	2998,-
2009	<i>Le Serre Nuove, Bolgheri, Tenute dell'Ornellaia</i>	788,-
2009	<i>Tignanello, Toscana, Antinori</i>	1098,-
2011	<i>Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri</i>	1998,-
2015	<i>Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri</i>	1998,-
2011	<i>Tignanello, Toscana, Antinori</i>	998,-
2012	<i>Tignanello, Toscana, Antinori</i>	998,-
2013	<i>Tignanello, Toscana, Antinori</i>	998,-
2005	<i>Solaia, Antinori Toscana</i>	2500,-
2005	<i>Guado al Tasso, DOC, Bolgheri, Marchesi Antinori,</i>	798,-
2009	<i>Guado al Tasso, DOC, Bolgheri, Marchesi Antinori,</i>	798,-
2011	<i>Guado al Tasso, DOC, Bolgheri, Marchesi Antinori,</i>	798,-
2011	<i>Castello Di Bolgheri, Bolgheri</i>	798,-
2009	<i>Ca' Marcanda, Bolgheri, Angelo Gaja</i>	848,-

Amerika

2013	<i>Résonance, Pinot Noir, Oregon</i>	1198,-
2000	<i>Col Solare, Columbia Valley, USA</i>	1098,-
2008	<i>Col Solare, Columbia Valley, USA</i>	988,-
2012	<i>Frederick, Spring Valley Vineyard, Walla Walla</i>	798,-
2011	<i>Nina Lee, Spring Valley Vineyard, Walla Walla</i>	798,-
2000	<i>Napanook, Napa Valley, Dominus Estate, Christian Moueix</i>	898,-
2005	<i>Stag's Leap Wine Cellars, "Cask 23", Napa Valley</i>	1998,-
2008	<i>Stag's Leap Wine Cellars, "Cask 23", Napa Valley</i>	1998,-
2010	<i>Stag's Leap Wine Cellars, "Cask 23", Napa Valley</i>	2198,-
2012	<i>Stag's Leap Wine Cellars, "Cask 23", Napa Valley</i>	2998,-
2013	<i>Stag's Leap Wine Cellars, "Cask 23", Napa Valley</i>	2998,-

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.

Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.

Australien

2006	<i>Carnival Love, Mollydooker, McLaren Vale</i>	1200,-
2006	<i>Enchanted Path, Mollydooker, McLaren Vale</i>	1200,-



FILSKOV KRO

NYDELSE FOR ENHVER

Vi gør opmærksom på, at det ikke er muligt at gemme vin fra restauranten og medbringe dette dagen efter.
Det er naturligvis tilladt at tage rester med på værelset eller med hjem.