

# Bobler & Rosé

---

## Champagne og Mousserende vin

Prosecco, Villa Marcello, Mazzei	298,-
Cava semi-secco, Vega Medien	318,-
Cava rosé, Vega Medien	318,-
André Clouet Brut V6, Bouzy, Champagne	898,-
André Clouet Brut Chalky, Bouzy, Champagne	898,-
André Clouet Brut, Dream vintage 2013, Bouzy, Champagne	998,-

### ½ flaske Champagne

Andre Clouet Brut, Bouzy, Champagne	398,-
-------------------------------------	-------

### Rosé vine

2020	"Clarette", Rosé Trocken, Knipser, Tyskland	398,-
2019	Zenato, Bardolino Chiaretto, Italien	328,-
2019	Lase de la Clamor, Costers del Segre, Spanien	348,-
2020	Laurette, La petit, Sydfrankrig	348,-

# 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.**

# Hvidvin

---

## Alsace

2015	Gewurztraminer d'Alsace, F.E. Trimbach	448,-
2017	Pinot Gris d'Alsace, , F.E Trimbach	448,-
2017	Riesling, "Classic" Hugel	398,-

## Loire

2017	Pouilly Fumè, Harmonie, Domaine Chatelain	398,-
2020	Sancerre, Domaine Balland	408,-

## Bourgogne

2018	Bourgogne Blanc, "Sous La Roche" Chalonnaise, Bernollin	398,-
2016	Mâcon Solutrè-Pouilly, Joseph Burrier	420,-
2017	Mâcon Solutrè-Pouilly, Joseph Burrier	420,-
2016	Mâcon-Vergisson, Gevery-chambertin	428,-

## Bordeaux

2014	Clos Des Lunes, Lune D'Argent, Domaine De Chevalier	498,-
------	---	-------

## Rhone

2019	Inopia Blanc, Rotem & Mounir Saouma	528,-
------	-------------------------------------	-------

## Italien

2021	Adorato, Tommasi, Veneto	328,-
2015	Luis Canas, Bianco, Rioja	348,-

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

---

## Tyskland/Østrig

2017	Sonnenuhr, Riesling, Wehlen, Tyskland	438,-
2020	Grüner Veltliner, Federspiel, Domäne Wachau	338,-
2012	Husarenkappe, Wiengut Burg Ravensburg, Baden, Tyskland	548,-
2020	Gaumenspiel, Riesling, Phalz	398,-
2020	Urban Riesling, Mosel, Nik Weis	398,-

## Oversøisk

2019	Chateau ste. Michelle, Chardonnay, Indian Wells, Columbia Valley, USA	438,-
2018	Chardonnay, Château Ste. Michelle, USA	418,-

## 1/2 flasker hvidvin

2016	Riesling d'Alsace, F.E Trimbach	248,-
2014	Gewurztraminer d'Alsace, F.E Trimbach	248,-
2017	Pinot Gris Classic, Hugel, Alsace	248,-
2017	Sancerre, Domaine Balland	248,-
2014	Bourgogne Blanc Chardonnay, Faiveley	248,-
2015	Château Olivier, Grand Cru Classé, Pessac-Léognan	578,-

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.**

# Rødvin

---

## Bourgogne

2016	Santenay, Meursault	498,-
2018	Morgon, Chateau des Jacques	498,-
2020	Bourgogne Pinot Noir, Domaine des Beaumont	518,-
2018	Bourgogne Rouge, "Rully", Domaine Bernollin	518,-
2021	Beaujolais-villages, Beaune, Louis Jadot	418,-

## Bordeaux

2018	Lalande de Pomerol, Château Beaulieu	448,-
2010	Château, Pomies-Agassac, Haut-Médoc	548,-

## Rhone

2020	Belleruche, M. Chapoutier, Côtes Du Rhône	348,-
2015	Chateauneuf-Du-Pape, Château Jas de Bressy	688,-
2013	Inopia, Rotem & Mounir Saouma	498,-
2017	Inopia, Rotem & Mounir Saouma	498,-

## Tyskland

2016	Blauer Spätburgunder, Wiengut Knipser, Pfalz	398,-
2018	Goldatzel Spätburgunder, Rheingau	388,-
2017	Spätburgunder, Shelter Winery	368,-
2019	Freiherr von Göler, Pinot Noir, Baden	358,-

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

2018	Luis Canas, Crianza, Rioja	348,-
2015	Luis Canas, Reserva, Rioja	358,-
2011	Luis Canas, Gran Reserva, Rioja	518,-

## Italien

2016	Rimbalso Apassimento, Veneto, Villa la Mattarana	348,-
2019	Amarone della Valpolicella, Tajapiera	548,-
2016	Montepulciano d'Abruzzo, Tor Del Colle, Riserva	348,-
2016	Sangiovese, IGT, Toscana, Caparzo	348,-

## Sydafrika

2018	Beyerskloof, Pinotage, Western Cape	338,-
2014	Left Bank, Neil Ellis, Stellenbosch	438,-

## 1/2 flasker rødvin

2016	Château La Commanderie, Lalande de Pomerol, Frankrig	268,-
2017	Bellesuche, M. Chapoutier, Côtes Du Rhône, Frankrig	248,-
2016	Ripasso, Valpolicella, Classico Superiore, Tommasi	248,-

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.

# Dessertvin

---

2018	Coteaux du Layon, Château De La Roulerie, Loire	448,-
2018	Sauternes, Chateau du Mayne	478,-
	Brachetto d'acqui San Maurizio, Dolce Rosé, Vallebelbo, Italien	348,-
	10 års Chateau de Beaulon Blanc, Pineau des Charentes	528,-
	10 års Chateau de Beaulon Ruby, Pineau des Charentes	528,-
	<b>Portvin</b>	
	10 Years Erwamoira, Ramos Pinto	528,-/66,-
	20 Years Erwamoira, Ramos Pinto	898,-/98,-



# 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.**

# Øl og Vand

## Øl 33cl:

Tuborg Pilsner	35,-
Tuborg Classic	35,-
Tuborg 00	35,-
Grimbergen Double Ambrée, Blonde	45,-
Daura Damm, Glutenfri	45,-
Mikkeller, Hvede Ale. Alkoholfri 0,3%	45,-

## FADØL:

Tuborg Classic 0,3	42,-
Tuborg Classic 0,5	52,-
Herslev pilsner 0,4	65,-

## 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, IPA	78,-

## **SODAVAND & VAND**

35,-

Coca cola  
Coco cola Zero  
Squash appelsinvand  
Schweppers Lemon  
Sprite  
Kinley hindbærbrus  
Kurvand  
Cocio

## **SAFT / JUICE**

35,-

Single Saft Solbær  
Single Saft Hyldeblomst  
Single Saft Stikkelsbær  
Single Saft Rabarber  
Single Saft Syren  
Appelsinjuice  
Æblejuice

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.**

# Kælder 'rester'

I vores vinkælder ligger der gemte gode skatte, som du kan få til en meget fordelagtig restaurantpris. Nogle findes kun i enkelte eksemplarer og nogle kan være udsolgt!

---

## Hvidvine

### Bourgogne

2005	Nuits-st-Georges "Les terres Blanches" 1 Cru, Lucien le Moine	900,-
2012	Bienvenues-Batard-Montrachet Grand cru, Lucien Le Moine	2800,-

### Bordeaux

2013	Château Malartic Lagraviere, Pessac-Léognan	900,-
------	---	-------

## Rødvine

### Bourgogne

2011	Pernand-Vergelesses, Beaune, Louis Jadot	600,-
2018	Beaune Premier Cru, Louis Jadot	700,-
2015	Marsannay, Meo Camuzet	600,-
2017	Marsannay, Meo Camuzet	600,-
2015	Bourgogne, Meo Camuzet	650,-
2015	Fixin, Meo Camuzet	600,-
2011	Clos de la Roche, Lucien Le Moine	1700,-
2014	Clos de la Roche, Lucien Le Moine	1800,-
2015	Hospice de Beaune, Albert Sounit	1500,-
2015	Hospice de Beaune, Albert Sounit	1500,-
2010	Hospice de Beaune, Niclas Rolin, Lucien Le Moine, Magnum	2000,-

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.



## Rhone

2011	Chateauneuf-Du-Pape, "Omnia", Rotem & Mounir Saouma	800,-
2014	Chateauneuf-Du-Pape, "Omnia", Rotem & Mounir Saouma	800,-
2015	Chateauneuf-Du-Pape, "Omnia", Rotem & Mounir Saouma	800,-
2016	Chateauneuf-Du-Pape, "Omnia", Rotem & Mounir Saouma	800,-
2016	Chateauneuf-Du-Pape, "Omnia", Rotem & Mounir Saouma	800,-
2005	Chateauneuf-Du-Pape, Clos de Caillou	1200,-
2007	Chateauneuf-Du-Pape, Clos de Caillou	1100,-
2012	Chateauneuf-Du-Pape, Clos de Caillou	1100,-

## Bordeaux

2001	Château La Couspaude, Saint-Emilion	600,-
2005	Château Cantemerle, Haut-Médoc	850,-
2006	Château Cantemerle, Haut-Médoc	700,-
2008	Château Cantemerle, Haut-Médoc	700,-
2009	Chateau Larrivet Haut-Brion, Pessac-Léognan	700,-
1995	Chateau Dufort-Vivens, Margaux	800,-
1996	Chateau Dufort-Vivens, Margaux	800,-
2009	Chateau Dufort-Vivens, Margaux	750,-
2011	Chateau Dufort-Vivens, Margaux	750,-
2014	Chateau Dufort-Vivens, Margaux	750,-
2015	Chateau Dufort-Vivens, Margaux	750,-
2009	Château De Pez, Saint-Estéphe	650,-
2010	Château De Pez, Saint-Estéphe	650,-
2012	Château De Pez, Saint-Estéphe	650,-
2000	Cos D'Estournel, Saint-Estéphe	1800,-

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.

## Tyskland

2015 Fürst, Spätburgunder, Hundscrük 1200,-

## Spanien

2007 Geol, Costers del Sègre, Tomás Cusiné, Magnum 800,-

2009 Espectacle, el Mont Sant 800,-

2014 Clos Mogador 750,-

2014 Clos Mogador 750,-

2010 Macan, Bodegas Benjamin de Rochild, Vega Sicilia, Rioja 800,-

## Italien

1967 Recioto della Valpolicella, Classico Superiore, Bertani 2000,-

2015 Concerto, Mazzei 750,-

2012 Bronzoe, Belguardo, Mazzei 500,-

2013 Siepi, Mazzei 750,-

2016 Siepi, Mazzei 800,-

2009 Le Serre Nuove, Bolgheri, Tenute dell'Ornellaia 700,-

2006 Ornellaia, Tenute dell'Ornellaia 1600,-

2013 Ornellaia, Tenute dell'Ornellaia 1500,-

2015 Ornellaia, Tenute dell'Ornellaia 1550,-

2005 Guado al Tasso, DOC, Bolgheri, Marchesi Antinori, 1600,-

2009 Guado al Tasso, DOC, Bolgheri, Marchesi Antinori, 1000,-

2011 Guado al Tasso, DOC, Bolgheri, Marchesi Antinori, 1000,-

2014 Guado al Tasso, DOC, Bolgheri, Marchesi Antinori, 900,-

2015 Guado al Tasso, DOC, Bolgheri, Marchesi Antinori, 1000,-

2011 Castello Di Bolgheri, Bolgheri 600,-

2016 Magari, IGT, Ca' Marcanda, Bolgheri, Angelo Gaja 500,-

2009 Ca' Marcanda, Bolgheri, Angelo Gaja 1000,-

2015 Ca' Marcanda, Bolgheri, Angelo Gaja 1000,-

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.**

## Amerika

2013	<i>Résonance, Pinot Noir, Oregon</i>	700,-
2000	<i>Col Solare, Columbia Valley, USA</i>	750,-
2012	<i>Col Solare, Columbia Valley, USA</i>	850,-
2013	<i>Col Solare, Columbia Valley, USA</i>	850,-
2012	<i>Frederick, Spring Valley Vineyard, Walla Walla</i>	700,-
2008	<i>Stag's Leap Wine Cellars, "Cask 23", Napa Valley</i>	1650,-
2010	<i>Stag's Leap Wine Cellars, "Cask 23", Napa Valley</i>	1650,-
2012	<i>Stag's Leap Wine Cellars, "Cask 23", Napa Valley</i>	2000,-
2013	<i>Stag's Leap Wine Cellars, "Cask 23", Napa Valley</i>	2000,-
2015	<i>Stag's Leap Wine Cellars, "Cask 23", Napa Valley</i>	2150,-
2016	<i>Stag's Leap Wine Cellars, "Cask 23", Napa Valley</i>	2150,-

## Australien & New Zealand

2011	<i>Estate Pinot Noir, Mornington Peninsula, Victoria, Paringa Estate</i>	600,-
2013	<i>Estate Pinot Noir, Mornington Peninsula, Victoria, Paringa Estate</i>	600,-
2015	<i>Cuvée Aux Antipodes, pinot Noir, Prophets Rock</i>	900,-
2014	<i>Home Vineyard, pinot Noir, Prophets Rock</i>	600,-
2012	<i>Retrospect, pinot Noir, Prophets Rock</i>	900,-

# FILSKOV KRO

NYDELSE FOR ENHVER

## *Dessertvine og portvin*

1961	<i>Chateau Caillou, Sauternes</i>	1800,-
1960	<i>Domaine Sainte Barbe, Rivesaltes</i>	1200,-
1970	<i>Riveyrac, Rivesaltes</i>	1000,-
1971	<i>Domaine Sainte Lucie, Rivesaltes</i>	1200,-
1945	<i>Chateau Prieuré du Monastir del Camp, rivesaltes</i>	2198,-
1949	<i>Chateau Mossé, Rivesaltes</i>	1798,-
2009	<i>Recioto Valpolicella, "Valpantena", Veneto 50 cl.</i>	798,-
2003	<i>Vigna Seré, Passito, Dal Forno Romana, Veneto, 37,5 cl.</i>	1398,-
2003	<i>Taylors, Vintage Port</i>	1198,-
2000	<i>Ramos Pinto, Vintage Port</i>	1098,-
1994	<i>Ramos Pinto, Vintage Port</i>	1198,-
1975	<i>Delaforce, Vintage Port</i>	900,-
1985	<i>Delaforce, Vintage Port Magnum</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.**