

Tinggårdens vinkort

Vine mærket med ☐ findes i begrænset mængde
og hentes i vinkælderen ved bestilling (ca 15 grader)

Mousserende:

Champagne Baron de Rothschild, Brut, Reims	Pr glas	125 kr
☐ Cava Såniger de Loxarel, brut reserva 2016 Penedès, økologisk		360 kr ☐
☐ Sparkling Apple, cider, Røs 7,5% Dyrehøj Vingaard		400 kr ☐
Crémant d'Alsace, Muré, Cuvée Prestige Rouffach		440 kr
Frederiksdal Sparkling, kirsebær og pære (specialcuvée til Tinggården) Harpelunde, Lolland		450 kr
Champagne Baron de Rothschild, Brut, Reims		700 kr
Champagne Ployez-Jaquemart 2005, Extra Brut Ludes		880 kr

Sherry og tilsvarende:

Frederiksdal fino, æblesherry, 500 ml Harpelunde, Lolland		450 kr
☐ Manzanilla, Papirusa Lustau, (tør med saltpræg)		450 kr ☐
☐ Amontillado 30 años Bodegas Tradicion, Jerez		595 kr ☐
☐ Fino 2018 Bodegas Tradicion, Jerez		690 kr ☐
☐ Oloroso, 30 anos Bodegas Tradicion, Jerez		865 kr ☐
☐ Del Duque, Amontillado, 30 años, 37,5 cl Gonzales Byass, Jerez		650 kr ☐

☐ Matusalem, 30 años, Cream, Oloroso & PX, 37,5 cl Gonzales Byass, Jerez	650 kr ☐
☐ Apostoles, 30 años, Medium, Palo Cortado & PX, 37,5 cl Gonzales Byass, Jerez	650 kr ☐
☐ Flor de Macharnudo, Fino en Rama, 50 cl Reserva Familiar, Santa Petronila, Jerez	450 kr ☐
☐ Oloroso, 50 cl Reserva Familiar, Santa Petronila, Jerez	425 kr ☐

Hvidvine:

Tyskland:

☐ Chardonnay 2015, Vom Muschelkalk Schönlaub, Pfalz	350 kr ☐
Silvaner 2018 Wagner Stempel, Rheinhessen	370 kr
☐ Riesling 'H' 2018 Dr. Hermann, Mosel	375 kr ☐
☐ Riesling trocken 2018, øko weingut clemensbusch, Mosel	375 kr ☐
Weissburgunder, trocken 2017 Dr.Hermann, Mosel	395 kr
☐ Riesling trocken, 2018 Dr. Hermann, Mosel	410 kr ☐
Riesling 2019, Gau-Odernheimer Becker Landgraf, Rheinhessen	420 kr
☐ Grauer Burgunder, trocken, 2017 Bruker, Württemberg	460 kr ☐
☐ Spätburgunder Blanc de Noir 2018 Jean Stodden, Ahr	620 kr ☐

Østrig:

Neuburger Kabinett 2019 Johann Gisperg, Thermenregion	360 kr
Sauvignon Blanc 2018 Triebaumer, Rust, Burgenland	405 kr

☐ Chardonnay Sandgrube 2019 405 kr ☐
Hofbauer, Niederösterreich

☐ Grüner Veltliner 2018, Muschelkalk 485 kr ☐
Zuschmann & Schöfmann, Niederösterreich

Grüner Veltliner 2019 495 kr
Waldschutz, Kamptal

Frankrig:

Alsace:

Pinot Blanc 2018, barriques 485 kr
Domaine Ostertag

☐ Riesling 2016, Calcaires Jaunes, økologisk 700 kr ☐
Veronique & Thomas Muré, Rouffach

Riesling Muenchberg 2017 745 kr
Domaine Ostertag

Pinot Gris Altenberg 2014 920 kr
Domaine Weinbach

Loire:

Sancerre 2019, vieilles vignes (*Sauvignon Blanc*) 470 kr
Le Manoir, Domaine André Neveu

☐ Clos de Saint Yves 2009 (*Chenin Blanc*) 595 kr ☐
Savennieres, Monopole du Domaine des Baumard, Loire

☐ Le Château 2017 (*Sauvignon Blanc*) 700 kr ☐
Vincent Pinard, Sancerre

Chablis & Bourgogne:

Viré-Clessé 2017 (*Chardonnay*) 495 kr
Chanson, Beaune

Bourgogne Aligoté 2018, økologisk PRIS??
Cuvée des Quatre Terroirs, Domaine Chevrot et fils

Chablis 2017 (*Chardonnay*) 595 kr
Gilbert Picq & ses Fils

☐ Chablis Premier Cru 2017 (*Chardonnay*) 720 kr ☐
Vosgros, Gilbert Picq & ses Fils

☐ Chablis Premier Cru 2017 (<i>Chardonnay</i>) Vaucoupin, Gilbert Picq & ses Fils	780 kr ☐
Meursault 2017 (<i>Chardonnay</i>) Bastion de l'oratoire, Chanson, Beaune	860 kr
Chassagne-Montrachet 2015, 1'er cru, økologisk (<i>Chardonnay</i>) Clos de la Maltroye, Domaine J.Gagnard	875 kr
<i>Rhône & Languedoc:</i>	
☐ Château de Luc blanc 2018, Les Jumelles, økologisk (<i>Rousanne, Grenache Blanc</i>) Famille Fabre, Corbières	425 kr ☐
Saint-Joseph 2017 (<i>Rousanne, Marsanne</i>) E.Guigal, Rhône	620 kr
☐ Domaine Berthet-Rayne 2010/2019 (<i>Rousanne, Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc</i>) Chateauneuf-du-Pape, økologisk	625 kr ☐
Coudoulet de Beaucastel 2014 (<i>Viognier, Marsanne, Clairette, Bourboulenc</i>) Perrin, Côtes-du-Rhône	700 kr
☐ Domaine de la Grange des Pères 2014 (<i>Chardonnay, Marsanne, Gros Manseng</i>) Vin de Pays de l'Herault	1200 kr ☐
Spanien:	
Gomez Cruzado 2016 (<i>Viura, Tempranillo blanco</i>) Haro, Rioja	395 kr
☐ Alma Tobia 2016 (<i>Sauvignon Blanc, Viura, Chardonnay</i>) Rioja	560 kr ☐
Italien:	
Vermentino 2018 Antonio Camillo, Toscana	370 kr
☐ San Brizio, Garganega 2016 La Cappuccina, Soave	440 kr ☐
Roero Arneis 2018 Giacomo Fenocchio, Monforte d'Alba	450 kr
☐ Chardonnay Colline Pescaresi 2018, økologisk naturvin Launegild, Nicoletta de Fermo, Abruzzo	700 kr ☐

New Zealand:

- ☐ Sauvignon Blanc 2018 495 kr ☐
Hunters, Marlborough
- ☐ Chardonnay 2017 515 kr ☐
Hunters, Marlborough

Australien:

- ☐ Mc Nicol Riesling 2010 580 kr ☐
Andrew & Jane Mitchell, Clare Valley, South Australia

Portugal:

- ☐ Portal do Fidalgo, Alvarinho 2018 350 kr ☐
Vinho Verde, Moncao & Melaco
- ☐ Quinta das Bageiras 2017, Reserva (*Bical, Maria Gomes*) 380 kr ☐
Mário Sérgio Alves Nuno, Bairrada d.o.c

Rosévine:

- Triebaumer rosé 2019, Blaufränkisch reserve 475 kr
Rust, Burgenland, Østrig
- ☐ Flor de Sanctus, rosado 2017 (*Tempranillo*) 395 kr ☐
Bodega Alonso-Angulo, Arlanza, Spanien
- ☐ Mas Jullien 2018 (*Cinsault, Grenache Noir*) 470 kr ☐
Languedoc, Frankrig
- Domaine Tempier 2017 (*Mourvedre, Grenache, Cinsault, Carignan*) 650 kr
Bandol, Frankrig

Rødvine:

Tyskland:

- Spätburgunder 2017 470 kr
Gau-Odernheimer, Becker Landgraf, Rheinhessen
- ☐ 501er Harzberg Spätburgunder 2015 495 kr ☐
Markus Bruker, Württemberg
- ☐ Spätburgunder 2016 800 kr ☐
Jean Stodden, Ahr

Østrig:

Wald St. Laurent 2019 Pfaffl, Niederösterreich	370 kr
Pinot Noir Eksklusiv 2017 Johann Gisperg, Thermenregion	455 kr
☐ Erster Nebel 2016 (<i>Nebbiolo</i>) Paul Triebaumer, Rust, Burgenland	545 kr ☐
Kontrast 2015 (<i>Roesler, Merlot, St.Laurent, Zweigelt</i>) Johann Gisperg junior, Thermenregion	635 kr
Blaufränkish reserve 2015 Triebaumer, Rust, Burgenland	695 kr
☐ Renner Altenberg 2004 (<i>Zweigelt, Blaufränkish, Merlot</i>) Burgenland	920 kr ☐

Frankrig:

Beaujolais & Bourgogne:

Château Cambon 2018 (<i>Gamay</i>) Beaujolais	410 kr
Morgon 2018 (<i>Gamay</i>) M. Lapierre	590 kr
☐ Bourgogne Pinot Noir 2015 Les Tilleuls, Albert Ponnelle	610 kr ☐
☐ Bourgogne Pinot Noir 2017, økologisk Giboulot	650 kr ☐
Marsannay 2013 (<i>Pinot Noir</i>) Chanson	685 kr
☐ Bourgogne 2015, Cuvée de Pressonier 2015 (<i>Pinot Noir</i>) Domaine Joseph Roty	715 kr ☐
☐ Maranges 1'er cru 2013, le Clos des Rois (<i>Pinot Noir</i>) Domaine Maurice Charleux & fils	720 kr ☐
Beaune Bastion 2016, premier cru (<i>Pinot Noir</i>) Chanson	770 kr
Gevrey-Chambertin 2015 (<i>Pinot Noir</i>) Chanson	870 kr

☐ Santenay 2005, premier cru (<i>Pinot Noir</i>) Les Gravieres	920 kr ☐
☐ Santenay 2001 (<i>Pinot Noir</i>) Domaine Chapelle	970 kr ☐
<i>Bordeaux:</i>	
Chateau La Cabanne 2016 (<i>Merlot, Cabernet Franc</i>) Pomerol	850 kr
☐ Château Cantemerle 2012 (<i>Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>) Haut-Mèdoc	950 kr ☐
☐ Château Vieux Sarpe 2007 (<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>) Saint Emilion Grand Cru	1200 kr ☐
<i>Det sydlige Frankrig:</i>	
Château Fabre Gasparets 2016 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan</i>) Corbieres	445 kr
☐ Gibraltar 2015/2017 (<i>Syrah, Carignan</i>) Vin de France, Jean-Philippe Padie, Calce	520 kr ☐
Gigondas 2017, La Marasque (<i>Grenache, Syrah, Mourvedre</i>) Brotte	540 kr
☐ Château Fabre Gasparets 2016, økologisk (<i>Syrah, Carignan, Mourvedre</i>) Lieu dit 'La Serre', Famille Fabre, Corbières-Boutenac	600 kr ☐
☐ Mas Jullien 2016, Autour de Jonquières (<i>Mourvedre, Carignan, Syrah</i>) Terrasses du Larzac, Languedoc	670 kr ☐
☐ Les Hauts de Montmirail 2017 (<i>Grenache, Syrah, Mourvedre</i>) Domaine Brusset, Gigondas	705 kr ☐
Chateau de Pibarnon 2013 (<i>Mourvedre, Grenache</i>) Bandol	820 kr
☐ Château Fabre Gasparets 2013, Dobbeltmagnumflaske (<i>Carignan, Syrah, Mourvedre</i>) Corbieres-Boutenac	1800 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2016 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine de Pignan	670 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2010 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre, Cinsault</i>) Domaine Pierre Usseglio & Fils	915 kr ☐

☐ Châteauneuf-du-Pape 2007 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine Charvin	945 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2005 (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine Charvin	1045 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2005/2010 (<i>Grenache, Mourvedre, Syrah</i>) Le Vieux Donjon, Michel Lucien	1045 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2010, non-filtré (<i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>) Clos Saint Jean	1200 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2007, Cuvée Réservee (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine du Pegau, Paul Ferraud et Fille	1500 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2006, Cuvée Réservee (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine du Pegau, Paul Ferraud et Fille	1550 kr ☐
☐ Châteauneuf-du-Pape 2005, Cuvée Réservee (<i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>) Domaine du Pegau, Paul Ferraud et Fille	1600 kr ☐
☐ Hermitage 2012 (<i>Syrah</i>) Arena Mica, Jeanine Boutin	810 kr ☐
☐ Côte Rôtie 2015 (<i>Viognier, Syrah</i>) Domaine Gallet	820 kr ☐
☐ Côte Rotie, Bonnevaux 2011 (<i>Syrah</i>) J. Boutin, Stéphane Vedeau	920 kr ☐
☐ Côte Rôtie 2010 (<i>Syrah</i>) Domaine Gallet	1000 kr ☐
☐ Domaine de la Grange des Péres 2013 (<i>Syrah, Mourvedre, Cabernet Sauvignon</i>) Vin de Pays de l'Herault	1200 kr ☐
☐ Domaine de la Grange des Péres 2014 (<i>Syrah, Mourvedre, Cabernet Sauvignon</i>) Vin de Pays de l'Herault	1100 kr ☐

Slovenien:

Pinot Noir 2016 Sutor, Vipavska Dolina	670 kr
---	--------

Spanien:

☐ Castrinto 2015, 10 meses en barrica (<i>Tempranillo</i>) Bodega Alonso-Angulo, Arlanza	395 kr ☐
☐ Zarzuela Joven 2016 (<i>Tempranillo</i>), økologisk Ribera del Duero	470 kr ☐
El Lagar de Isilla, Crianza 2015 (<i>Tempranillo, Cabernet, Merlot</i>) Ribeira del Duero	495 kr
☐ El Lagar de Isilla, Vendimia Seleccionada 2014 (<i>Tempranillo</i>) Ribeira del Duero	580 kr ☐
☐ El Lagar de Isilla, Gestación, viñas viejas 2015 (<i>Tempranillo</i>) Edición Limitada, Ribera del Duero	650 kr ☐
☐ Propiedad 2005 (<i>Grenache</i>) Palacios/Remondo, Rioja	800 kr ☐

Italien:

☐ Primitivo di Manduria 2014 Jorche, Antica Masseria	440 kr ☐
☐ Valpolicella Ripasso, Classico superiore 2014 (<i>Corvina, Corvinonne, Rondinella</i>) Campo Reale di Mario Lavarini	480 kr ☐
☐ Valpolicella Ripasso, Classico Superiore 2013 (<i>Corvina, Corvinonne, Rondinella</i>) La Traversagna, Monte Faustino	500 kr ☐
Chianti Classico 2016, øko (<i>Sangiovese</i>) I Fabbri, Toscana	525 kr
☐ Barbera d'Asti 2012 Damilano	600 kr ☐
☐ Rina Etna Rosso 2017 (<i>Nerello, Mascalese, Nerello Cappucino</i>) Girolamo Russo, Sicilien	655 kr ☐
☐ Brunello di Montalcino 2015 (<i>Sangiovese</i>) Sasso di Sole, Montalcino	700 kr ☐
☐ Pinot Nero 2010 Bressan	705 kr ☐
☐ Chianti Classico 2013, Riserva (<i>Sangiovese</i>) Basilica Solatio, Cafaggio, Toscana	725 kr ☐

☐ Barolo Liste 2012 (Nebbiolo) 950 kr ☐
Damilano

☐ Amarone della Valpolicella Classico 2012 (*Corvina, Rondinella*) 820 kr ☐
Aldegheri

☐ San Valentino Sangiovese 2007 (*Sangiovese, Montepulciano, Sagrantino*) 820 kr ☐
Pablo Bea, Umbria, I.G.T

Portugal:

Vadio 2016 (*Baga*) 450 kr
Vadio, Bairrada d.o.c

Bastardo 2018 (*Bastardo*) 680 kr
Conceito, Douro

Quinta dos Roques 2016 (*Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro, Roriz, Rufete, Tinti Cão*) 700 kr
Reserva, Dão

New Zealand:

☐ Pinot Noir 2015 475 kr ☐
Hunters, Marlborough

Australien:

☐ Miamba Shiraz 2016 460 kr ☐
Grant Burge, Barossa

☐ Fillsell Old Vine Shiraz 2014 690 kr ☐
Grant Burge, Barossa

Chile:

☐ Viejas Tinajas, Cinsault 2014 670 kr ☐
De Martino

Argentina:

☐ Cabernet Sauvignon, Reserva de Familia 2013 590 kr ☐
Sottano, Mendoza

Søde vine:

Portvin og Madeira:

Miguels Tawny 10 years aged port, bottled in 2017	550 kr
☐ Blandys madeira, 50 cl Ten years old, Sercial, Estd 1811	585 kr ☐
☐ Quinta de Roriz 2007 Vintage port, Bottled 2009	785 kr ☐
☐ Quinta de Roriz 2003 Vintage port, Bottled 2005	900 kr ☐

Andre søde vine:

☐ Vino Spumante Dolce (Muscato) Fior d'Arancio Colli Euganei, Italien	310 kr ☐
☐ Spätlese Cuvée 2016 Kracher, Burgenland, Østrig	395 kr ☐
Pommeau de Normandie Æblelikør, Christian Drouin, Frankrig	460 kr
Domaine Gardies 2016, Flor, Økologisk Muscat de Rivesaltes, Frankrig	475 kr
Dienheimer Paterhof Bacchus Beerenauslese 1994 Carl Koch, Rheinhessen, Tyskland	490 kr
Pineau des Charentes, Økologisk Breuil de Segonzac, Frankrig	510 kr
☐ Mas Amiel Vintage 2013 Maury, Frankrig	620 kr ☐
Oppenheimer Sackträger Riesling Beerenauslese 1999 Carl Koch, Rheinhessen, Tyskland	650 kr
☐ Noe, 30 años, Pedro Ximénez, 37,5 cl Gonzales Byass, Jerez	650 kr ☐
☐ San Emilio Px, sherry (mørk, rosinagtig og meget sød) Emilio Lustau, Jerez, Spanien	665 kr ☐

□ Château Piada 2012 Sauternes	700 kr □
□ Riesling Eiswein 2007, 375 ml Dr.Hermann, Erdener Herrenberg, Mosel, Tyskland	720 kr □
Mas Amiel cuvée, 10 ans d'age Maury, Frankrig	740 kr
□ Gewurztraminer 2011, Vendanges Tardives, Grand Cru, økologisk Clos Saint Landelin, Domaine Muré, Rouffach	750 kr □

**Frederiksdal Kirsebærvin:
Harpelunde, Lolland (alle flasker indeholder 500 ml)**

Vintage 2018 Ståltank (til blå og rødkits oste)	340 kr
Late Bottled 10% fadlagret, resten ståltank (til chokolade, bær eller is)	365 kr
Sur Lie 6 mdr. fadlagring (til desserter med kirsebær og chokolade)	395 kr
Réserve 36 mdr. fadlagring (til kraftig ost eller okse)	425 kr
Nielsstrupmark Gamle træer 2013 (til efterårsvildt)	490 kr
Rancio 12 mdr. udendørs og 36 på cognacfade (til indmad, ost, valnødder)	520 kr
Solera Frederiksdals unikum - 300 fl. pr. år (til ost – eller til kaffen)	695 kr
½ fl Sparkling (375 ml) (til indmadsretter med vildt)	380 kr

Tinggårdens Jan Friis-Mikkelsen er medejer af Frederiksdal kirsebærvin