

VINKORT I SLØJFEN

Vi har nøje sammensat et spændende vinkort
med europæiske øko-vine i alle prisklasser,
som vil kunne passe til enhver smag og
servering.

Hvis du vil se hvad vi tilbyder af sodavand,
safter, øl mm, finder du her vores
DRIKKEVAREKORT.

APERITIF / MOUSSERENDE VIN

Husets velkomstdrink eller bobler

Med eller uden alkohol

75 kr / glas

Cava Brut, Vega Medien, Requena

Tør cava med fine bobler og noter af
grønne æbler og citrus
325 kr / flaske

**Cava Semi Seco, Vega Medien,
Requena**

Let sødlig cava med moden frugt og
en afrundet afslutning
325 kr / flaske

Sjask Pastinak Cider

Tør og vildgæret aarhusiansk cider
på Boskoop-æbler, kvæder og
pastinakker
345 kr / flaske

Sjask – BLOMMEDAG NU!

Aarhusiansk Pet Nat frugtvin på
æble, blomme, aronia og kvæde
345 kr / flaske

**Piu Piu, Pet Nat, Riesling, FIO,
Mosel**

Ufiltreret, let perlende og saftig
naturvin med citrus, modne æbler og
gærtoner
355 kr / flaske

**Le Rose, Brachetto d'Acqui DOCG,
Cantina Torelli, Piemonte**

Aromatisk og perlende med noter af
rosenblade og søde røde bær
– god til både velkomst og desserter
med røde bær
365 kr / flaske

**Sigrid – Æble, Brut, Andersen
Winery, Mols**

Sprød og mineralsk dansk frugtvín
med klart æblepræg og fin syre
445 kr / flaske

**Ben A – Solbær, Doux, Andersen
Winery, Mols**

Mørk, perlende frugtvín med intense
noter af modne solbær og bløde
bobler
– god til både velkomst og desserter
med røde bær
445 kr / flaske

**Brut Cuvée 22, Chardonnay,
Castello Bonomi, Franciacorta**

Frisk og elegant med fine citrusnoter
og en sprød, cremet mousse –
Italiens svar på Champagne
495 kr / flaske

**A Travers Celles, Etienne Sandrin,
Champagne**

Klassisk, elegant og mineralsk
champagne med citrus, brioche og
kalket struktur
1055 kr / flaske

HVIDVIN

**Special Selection, Chardonnay,
Pablo Claro, La Mancha**

Fyldig med noter af tropisk frugt og
vanilje – let cremet stil

335 kr / flaske

**Grauburgunder Johanniter,
Gustavshof, Rheinhessen**

Saftig og delikat med grøn pære,
citrus og mild nøddeagtig afrunding

345 kr / flaske

**Werkstoff, Weingut Pfannebecker,
Rheinhessen**

Frisk og frugtig med pære, æble og
citrus – tør stil med rund og blød
afslutning

375 kr / flaske

**Riesling “1511”, Weingut
Pfannebecker, Rheinhessen**

*Frisk og syredrevet Riesling med
noter af lime, grønne æbler og en let
mineralitet, der giver et rent og
præcist udtryk*

375 kr / flaske

**Menetou Salon Blanc, Domaine
Philippe Gilbert, Loire**

Mineralsk og ren med citrus,
stikkelsbær og let urtet friskhed

435 kr / flaske

**Deidesheimer Mäushöhle 1G,
Riesling, Acham-Magin, Forst,
Pfalz**

Elegant og præcis Riesling med

citrus, hvid fersken og mineralsk
afslutning
455 kr / flaske

**Domaine Fontchene, Aupiho
Blanc, IGP Alpilles**

Fyldig og elegant med moden frugt,
let krydderi og mineralsk
spændstighed – cremefyldig tekstur
med ren og lang finish
495 kr / flaske

**Riesling Vieilles Vignes Grand Cru,
Domaine Hurst, Alsace**

Aromatisk og kompleks med lime,
blomst og let petroleum
565 kr / flaske

**La Petite Côte, Cave Yves
Cuilleron, Condrieu, Rhône**

Fyldig og parfumeret Viognier med
abrikos, fersken og blomster
655 kr / flaske

ROSÉVIN

**Lobetia Rosé, Punctum, La
Mancha**

Let og frugtig rosé med lyse bær og
en tør finish
315 kr / flaske

Clair des Champs, Domaine

Frederic Brouca, Languedoc

Struktureret og elegant rosé med
vilde jordbær og urtede nuancer

385 kr / flaske

RØDVIN

Special Selection,

Graciano/Cabernet Sauvignon,

Pablo Claro, La Mancha

Fyldig og struktureret med solbær,
krydderi og modne tanniner

345 kr / flaske

La Corte del Pozzo, Valpolicella

DOC, Fasoli Gino, Veneto

Let og saftig med kirsebær, rød frugt
og friskhed

345 kr / flaske

Libertiner Lux, Pinot Noir, Pays

d'Oc

Elegant og saftig Pinot med noter af
hindbær og jordbær

355 kr / flaske

Thomas Rivier Tomix Régnié,

Beaujolais

Frisk og frugtrig Cru-Gamay med
røde bær, let krydderi og fin syre –

elegant og saftig rødvin

375 kr / flaske

**Château Tour Calon, Montagne-
Saint-Émilion, Bordeaux**

Frugtdrevet Bordeaux med blomme,
grafit og afrundet struktur

385 kr / flaske

**Chaume Arnaud, Pontias Rouge
VdF**

Saftigt og elegant sydfransk rødvin
med mørke bær, friske røde frugter

SKAFFERIET

ARRANGEMENTER I HUSET

MAD UD AF HUSET

DET SKER

Krydret og saftig med røde frugter og

KONTAKT

NYHEDSBREV



405 kr / flaske

**Galichets, Domaine de la
Chevalerie, Bourgueil, Loire**

Stram og rank Cabernet Franc med
mørke bær og let urtet kompleksitet

465 kr / flaske

**Chianti Classico DOCG,
Monteraponi, Toscana**

Klassisk Sangiovese med saftig frugt,
florale noter og levende friskhed

545 kr / flaske

**Amarone della Valpolicella DOCG,
Fasoli Gino, Veneto**

Kraftig og kompleks vin med tørrede

frugter, kakao og dyb koncentration

555 kr / flaske

Rothenberg Spätburgunder,

Weingut Klumpp, Baden

Silkeblød og dyb Pinot med lag på lag

af røde bær, urter og let fad

765 kr / flaske

DESSERTVIN

Dulce Venganza, Dominio de

Punctum, La Mancha

Sød og eksotisk med tropisk frugt,

gylden rundhed og fint afstemt syre

335 kr / flaske (50 cl)

Riesling Auslese Vom Löss,

Pfannebecker, Rheinhessen

Aromatisk og sødmefuld med citrus,

honning og høj syre

385 kr / flaske

Quinta da Trovisca LBV 2018,

Quevedo, Douro

Fyldig og mørk fadlagret portvin fra

én enkelt høst med modne blommer,

brombær og krydderi

415 kr / flaske

Château Dudon, Sauternes

Klassisk botrytiseret vin med abrikos,

honning og dyb kompleksitet

605 kr / flaske (50 cl)

Recioto della Valpolicella DOCG,

Fidora, Veneto

Amarones ophav – fyldig og sød
rødvin med rosiner, mørke kirsebær
og let bitter chokolade

655 kr / flaske (37,50 cl)

ALKOHOLFRI

Arensbak Rosé Sparkling

Alkoholfri mousserende på
fermenteret te med hyldebær,
hindbær og rosa peber – frisk og
struktureret alternativ til rosévin

75 kr / 20 cl flaske

Holunder Secco, Gustavshof,

Rheinhessen

Perlende og floral med noter af
hyldeblomst, citrus og vinøs tone fra
rødvinseddike

*295 kr / flaske (også i 20 cl flaske: 75
kr / flaske)*

Gelber Muskateller Traubensaft,

Weingut Neumeister, Steiermark

Aromatisk most med muskatdruens
krydrede parfume og tropisk frugt

325 kr / flaske

Læsk Kombucha Mirabelle

*Let og frisk kombucha brygget med
mirabelleblomster – floralt udtryk med
naturlig syre og fine bobler*

345 kr / flaske

**Zero Zero Rosé, Gustavshof,
Rheinhessen**

*Tør og let rosé med lyse bær, citrus
og elegant friskhed*

355 kr / flaske

**KAFFE/ TE /
AVEC**

**Kaffe fra Madsens Mokka /
Bradley's te**

50 kr / person

Kaffe / te inkl. husets sødt

105 kr / person

Avec til kaffen fra vognen

85 kr / glas

Der tages forbehold for trykfejl,
mindre ændringer samt råvarer, der ikke
kan fremskaffes.

**Det er ikke tilladt at medbringe egen mad
og drikke i nogen af Sløjfens lokaler.**



Kontoret træffes telefonisk mandag til fredag kl. 9–12 for bestillinger og spørgsmål.
Vi planlægger gerne menumøder og samtaler på hverdage uden for dette tidsrum efter
aftale, og mødetidspunkter afhænger af den enkelte uge.
Telefonen i køkkenet er åben kl. 8–16 på hverdage for korte spørgsmål eller beskeder,
som kontoret svarer på senest næste hverdag.
Du kan også sende os en mail eller benytte vores kontaktformular – vi bestræber os på at
svare alle hverdage.

Bemærk venligst at billeder på denne side er vejledende.