



# VINKORT

## VELKOMSTDRINKS

Kir .....	35,-
Hyldeblomst og mousserende vin .....	35,-
Pêche Special. ....	35,-

**Cava Brut Reserva.** ..... 270,-

Bodegas Naveran, Penedès, Spanien

Farven er lys gul med brillant skær.

I duften fornemmes stor frugtthæthed med delikate brødmindelser. Moussen (boblerne) er blød og meget behagelig.

## ROSÉVIN

### Chile:

**Casa Silva Rosé** ..... 190,-

Casa Silva, Colchagua Valley

Produceret af forskellige druesorter. Frisk og fyldig med flot karakter. En meget anvendelig frugt bombe.

Pr. glas

## HVIDVIN

Pr. 1/1 fl.

### Frankrig:

**Claude Val Blanc** ..... 160,-

Vin de Pays d'Oc

Klar strågul farve med let grønlig kant. Næsen er mættet med eksotiske frugter og lækker velafbalanceret smag med god harmoni mellem syre og sødme.

**Pinot Gris Réserve** ..... 295,-

F. E. Trimbach, Alsace

Det er en fyldig og en kraftig hvidvin med en intens bouquet. Den er lidt Bourgogneagtig i stilen med fint afstemt og blød syre.

### Italien:

**Tacco Bianco Organic** ..... 160,-

Apulien (Puglia)

I det sydlige Italien ud mod Adriaterhavet dyrkes druerne til denne frugtige hvidvin med en behagelig syre. Druesorterne er Chardonnay, Trebbiano og Malvasia. En yderst drikkevenlig vin!

**Solea Grillo** ..... 175,-

Cantine Cellaro, Sicilien



Fin, blød og vedholdende vin med dejlige noter af eksotisk frugt og citrus. Vinhuset Cantine Cellaro har dedikeret sig til at sikre harmoni med naturen og miljøet ved bl.a. at have vindmøller i vinmarkerne. Vinen anbefales til fisk, skaldyr og lyst kød.

## LaugesensHave

kurser og konferencer

Knivsbækvej 13

6920 Videbæk

Tlf. 97 17 20 00

lh@vestenvind.dk

www.laugesenshave.dk





# VINKORT

## RØDVIN

Pr. 1/1 fl.

Pr. 1/1 fl.

### Frankrig:

**Claude Val Rouge** ..... 160,-

Vin de Pays d'Oc, Frankrig

Næsen er rig og kompleks, domineret af moden rød frugt. Smagen har mindelser af lakrids, krydderier og sød frugt.

### Spanien:

**Épico Tempranillo** ..... 220,-

Dominio Eguren, Vitoria

Epico er lagret seks måneder på egetræ og har en behagelig duft af hindbær og røde frugter. Smagen er blød, rund og let krydret med strejf af vanilje.

### Australien:

**E Elderton Shiraz Cabernet Sauvignon** ... 195,-

Elderton, Barossa

En flot og frugtrig rødvin lagret delvist på franske og amerikanske egetræsfade. Smagen er mættet med kirsebær og vanilje. Det er en kraftfuld og super koncentreret vin.

### Italien:

**Primitivo Puglia** ..... 160,-

Tacco

Primitivodruen, der er identisk med den amerikanske Zinfandel, har sit navn efter sin meget tidlige modning på vinstokken. Rødvinen er kraftfuld med karakteristisk varme og frugtsødme à la mørke solmodne bær, samt underliggende krydderier.

**Solea Nero d'Avola** ..... 175,-

Cantine Cellaro, Sicilien



Blød og frugtig med lette krydrede toner og et hint af sødme. Vinhuset Cantine Cellaro har dedikeret sig til at sikre harmoni med naturen og miljøet ved bl.a. at have vindmøller i vinmarkerne. Vinen anbefales til BBQ/grill-mad og braiseret.

**Valpolicella Ripasso Superiore** ..... 295,-

Le Ville di Antané, Veneto

En solid rig ripasso med mørke og fyldige noter af mørk kirsebær, bitter chokolade og krydderier. Efter 1. gæring overføres vinen til et fad med rester fra Amarone produktion og her sker en 2. gæring. Sidst lagres vinen i 10 måneder på både små og store egetræsfade.

**Amarone Capitel De Roari** ..... 350,-

Luigi Righetti, Veneto

Herlig enkeltmarks Amarone med flot moden frugt, stor, fyldig og alkoholisk krop med mørke bær og rosiner og læder med en lang saftig fadpræget eftersmag.

## LaugesensHåve

kurser og konferencer

Knivsbækvej 13

6920 Videbæk

Tlf. 97 17 20 00

lh@vestenvind.dk

www.laugesenshave.dk





# VINKORT

## DESSERTVIN

Pr. 1/1 fl.

### Italien:

Moscato d'Asti ..... 170,-

Vallebelbo, Piemonte

Let, aromatisk specialitet fra Piemonte med sart og let krydret muscatnæse, fint, let perlende sødme og pikant syre i eftersmagen.

### Portugal:

Ruby Port, 10 års/LBV ..... 450,-

Fonseca

Fonseca Guimaraens er specialist indenfor sit område og er især kendt for sine årgangsportvine, Late Bottled Vintage.

Meget velegnet til søde desserter.

Pr. glas

### Portugal:

Ruby Port ..... 25,-

Fonseca

Yderst velkomponeret portvin fra det velestimerede hus Fonseca. Ca. tre år gammel portvin med delikat sødme i både duft og smag. Meget velegnet til søde desserter.

## MÅNEDENS VIN

### Nyt!!

Hver måned tilbyder vi en ny vin til vores gæster. Vi sørger selvfølgelig for at tilpasse denne vin til årstidens lækre madretter - og til en særlig god pris! Spørg gerne personalet for yderligere oplysninger!

## LaugesensHøve

kurser og konferencer

Knivsbækvej 13

6920 Videbæk

Tlf. 97 17 20 00

lh@vestenvind.dk

www.laugesenshave.dk





# VINKORT

## SPECIALØL

**Jacobsen øl, Brown Ale** ..... 30,-

Brown Ale har hentet sin inspiration fra den engelske brown ale-stil, og øllen har en frugtig karakter. Den er brygget på bygmalt, og smagen er kompleks og med spændende ristede noter. Den dybe brune farve minder om mahogni. Jacobsen øl brygges af Carlsberg.

**Kronenbourg 1664 Blanc** ..... 30,-

En hvedeøl der fremstår uklart hvidgyldent med et tæt skum. Smagen er sødlig med et syrligt bid fulgt af rige noter af citrus og sødlig frugtighed.

**Staarup Haandbryg, Høtyv** ..... 30,-

Høtyv er en gylden ale. Den har en fyldig duft og smag og er god sammen med frokostbordet eller bare til at nyde koldt.

**Staarup Haandbryg, Hyldeknægt** .. 30,-

Lys ale tilsat hyldeblomster, citronskiver og hyldeblomstsirup – ikke overdrevet men nok til at give øllen sit kendetegn. Brygget på pilsnermalt fra Fuglsang Maltfabrik samt Vienna og Biscuitmalt fra Castle Malting i Belgien.

**Staarup Haandbryg** er grundlagt i 2010 på en gård tæt på Skive. Det er indehaverne selv, der står for ølbrygningen, som foregår med de ædle, gamle brygmetoder.

Pr. stk.

## ØVRIGE DRIKKEVARER

Pr. stk.

Øl (Tuborg, Carlsberg og Tuborg Classic) ..... 18,-

Sodavand ..... 18,-

Irish Coffee ..... 25,-

Mokai ..... 30,-

Somersby ..... 30,-

Spiritus, 2 cl. skænket ..... 20,-

Kildevand ..... 10,-

## LaugesensHave

kurser og konferencer

Knivsbækvej 13

6920 Videbæk

Tlf. 97 17 20 00

lh@vestenvind.dk

www.laugesenshave.dk

