



## Vinkort / Winelist

Vores vine her på Applaus, er en god blanding af det klassiske og det lidt mere moderne. Vi gør os mest i europæiske vine, hvor i finder et bredt udvalg, lige fra konventionelle vine til helt naturlige vine.

Der vil altid være et bredt udvalg af vine på glas, men det vil være skiftende, så spørg gerne tjeneren.

Vores cocktails er en blanding af de helt klassiske og nogle vi selv har udviklet.

## Mousserende vin

### Frankrig / France

#### Loire

2016 – Frantz Saumon – Petillant Naturel “la Petite Gaule du Martin” (Vin Nature) 425,-

#### Champagne

N/V – Roger Coulon – Brut Premier Cru – Champagne 650,-

N/V – Louis Roederer – Brut Premier – Champagne 800,-

2010 – Louis Roederer – Brut Rosé – Champagne 1200,-

2007 – Louis Roederer – Cristal Brut – Champagne 3300,-

## Rosévin

### Frankrig / France

2016 – Frantz Saumon – Vin de Frantz Rosé – Loire (Vin Nature) 425,-

2016 – Jeanne Gaillard – Rose de Syrah – Rhone 395,-

## Hvidvin

### Frankrig / France

|   |        |
|---|--------|
| 2013 – Boeckel – Riesling Grand Cru "Zotzenberg" – Alsace                   | 595,-  |
| 2015 – Frantz Saumon – Vin de Frantz – Loire (Vin Nature)                   | 425,-  |
| 2015 – Dominique et Janine Crochet – Sancerre – Loire                       | 450,-  |
| 2015 – Jaffelin – Chablis – Bourgogne                                       | 475,-  |
| 2014 – Vincent Prunier – Saint-Aubin 1er cru "Les Frionnes" – Bourgogne     | 625,-  |
| 2010 – Bitouzet Prieur – Meursault "Clos du Cromin" – Bourgogne             | 1095,- |
| 2013 – Lucien Le Moine – Chassagne-Montrachet 1er cru "Morgeot" – Bourgogne | 1600,- |
| 2012 – Domaine Chapoutier – Saint-Joseph "Croix de Chabot" – Rhone          | 545,-  |

### Gyskland / Germany

|   |       |
|---|-------|
| 2014 – Villa Wolf – Philia Sauvignon Blanc Trocken – Pfalz        | 395,- |
| 2015 – BattenfeldSpanier – Riesling Trocken "Prime" – Rheinhessen | 450,- |
| 2014 – Diel – Riesling Kabinett – Nahe                            | 425,- |

### Italien / Italy

|  |       |
|--|-------|
| 2015 – Planeta – Alastro – Sicilien                              | 425,- |
| 2015 – Valle Reale – Passi Reali "Appassimento Bianco" – Abruzzo | 375,- |

### Østrig / Austria

|   |       |
|---|-------|
| 2015 – Jurtschitsch – Grüner Veltliner Terrassen – Kamptal      | 395,- |
| 2015 – Laurenz V. – Singing Grüner Veltliner – Niederösterreich | 425,- |

### Oversøisk / New World

|   |       |
|---|-------|
| 2014 – Bouchard Finlayson – "Blanc de Mer" – Cape South Coast (Sydafrika) | 375,- |
| 2014 – Grove Ridge – Chardonnay – Californien                             | 375,- |
| 2012 – Carmenet Winery – Chardonnay – Sonoma (Californien)                | 425,- |

## Rødvin

### Frankrig / France

|  |        |
|--|--------|
| 2015 – Francois Saint-Lo – Gamin! (Gamay) – Loire (Vin Nature)                       | 595,-  |
| 2015 – Volapyk – Cuvée 123 (Saint Romain) – Bourgogne (Vin Nature)                   | 425,-  |
| 2014 – Pierre Ducret – Givry 1er cru "Clos Marolle" – Bourgogne                      | 575,-  |
| 2014 – Thibault Liger-Belair – Nuits-Saint-Georges "Les Grand Chaillots" – Bourgogne | 650,-  |
| 2010 – Jaffelin – Chambolle-Musigny – Bourgogne                                      | 1095,- |
| 2015 – Frederic Cossard – Morey-Saint-Denis 1er cru "Les Monts Luisants" – Bourgogne | 1995,- |
| 2011 – Lucien Le Moine – Grand Cru "Échezeaux" – Bourgogne                           | 2400,- |
| 2014 – Kewin Descombes – Morgon Vieilles Vignes – Beaujolais (Vin Nature)            | 525,-  |
| 2012 – Domaine de Thalabert – Crozes Hermitage – Rhone                               | 650,-  |
| 2014 – Terrisimo – Beaumes de Venise – Rhone   | 425,-  |
| 2013 – Domaine Berthet Capeau – Chateaneuf du Pape "Elixir" – Rhone                  | 595,-  |
| 2011 – Rotem & Mounir Saouma – Chateaneuf du Pape "Omnia" – Rhone                    | 1250,- |
| 2014 – Château Lescalle – Bordeaux Supérieur – Bordeaux (Macau)                      | 425,-  |
| 2014 – Domaine Cabanis – Cuvée Tradition – Cortieres de Nimes                        | 395,-  |
| 2015 – Domaine Luc Lapeyre – Carignan & Cinsault – Languedoc                         | 395,-  |

### Italien / Italy

|  |        |
|--|--------|
| 2015 – Mario Marengo – Barbera d'Alba – Piemonte                   | 475,-  |
| 2008 – Osvaldo Viberti – Barolo "Serralunga" – Piemonte            | 795,-  |
| 2010 – Scarpa – Barolo "Tettimorra" – Piemonte                     | 1295,- |
| 2014 – Fidora – Valpolicella Ripasso – Veneto                      | 450,-  |
| 2012 – Lenotti – Amarone della Valpolicella "Black Label" – Veneto | 595,-  |

### Spanien / Spain

|  |       |
|--|-------|
| 2012 – Ochoa – Crianza Tempranillo – Navarra | 375,- |
|--|-------|

### Oversøisk / New World

|  |       |
|--|-------|
| 2013 – Villa San-Juliette Winery – Fat Monk Pinot Noir – Central Coast (Californien) | 475,- |
|--|-------|

## Cocktails

### Applaus "It"

*Dansk Rom "Ekte Spiced & Rich" – Granatæble – Passion – Lime*

110,-

### Sæsonens Cocktail

*Mikeller Botanical Gin – Sødskærm – Citron*

105,-

### Mikeller G & T

*Mikeller Botanical Gin – Fever-Tree premium Indian Tonic – Appelsin – Enebær*

105,-

### Hendrick's G & T

*Hendrick's gin – Fever-Tree premium Indian Tonic – Frisk Agurk*

105,-

### Sacred G & T

*Sacred Pink Grapefruit gin – Fever-Tree premium Indian Tonic – Citron – Enebær*

105,-

### Dark N Stormy

*Dansk Rom "Ekte Spiced & Rich" – Old Jamaican Ginger Beer – Lime*

105,-

### Moscow Mule

*Janoka Vodka Pure White – Old Jamaican Ginger Beer – Lime*

105,-

### Whiskey Sour

*Maker's Mark Bourbon – Citron – Æggehvide – Angostura – Sirup*

110,-

## After Dinner Drinks

### Espresso Martini

*Janoka Vodka Pure White – Kaffe og Cacao likør – Espresso shot – Sirup*

125,-

### Kentucky Straight Coffee

*Maker's Mark Bourbon – Kaffe – Akaciehonning*

110,-

### White Russian

*Janoka Vodka Pure White – Kaffe likør – Mælk*

105,-

# Bryghuset Møn

## Øl/Beer

### Grøn jægerens Pilsner – På fad / 48cl

*Grøn jægerens Pilsner er med let bitre toner, og en dejlig friskhed. For at bevare øllens fine smag, er den ufiltreret og upasteuriseret.*

48,-

### Kong Asgers Hvede – Flaske / 33cl

*Kong Asgers Hvede har utrolig god dybde, men er stadig meget frisk med frugtige toner og smag a sommer.*

40,-

### Klintekongens Klassik – Flaske / 33cl

*Klintekongens Klassik er en lagerøl, med mørke toner af karamel, men også friske citrus noter. Den har en god balance mellem sødme og bitterhed.*

40,-

### Mandemarke Mørk Lager – Flaske / 33cl

*Mandemarke Mørk Lager er endnu en lagerøl fra møn, men noget mere mørk og intens end Klassik. Den bærer præg af både fylde og er et perfekt valg til kødretter.*

40,-

### Liselund India Pale Ale – Flaske / 33cl

*Liselund India Pale Ale er klassisk bitter på grund af den høje mængde humle, men utrolig frisk og behagelig, med krydrede og frugtige undertoner.*

40,-

## Safte / Juices

Økologisk Hyldeblomstsaft – 33cl 35,-

Økologisk Solbærsaft – 33cl 35,-

Økologisk Rabarbersaft – 33cl 35,-

Møn vand med Brus – 75cl 40,-

# Avec – 3cl

## Cognac

Frapin – Grande Champagne V.S 65,-

Frapin – Grande Champagne V.S.O.P 85,-

Francois Voyer – Grande Champagne XO – 1er cru 135,-

## Whisky

Laphroaig – Islay Single Malt Scotch Whisky – 10 years 85,-

Highland Park – Highland Single Malt Scotch Whisky – 12 years 95,-

## Rom

Ægte Rum – Aged and Geeky – 8 years 85,-

Ægte Rum – NO4 Jamaica Single Cask – 15 years 145,-

Debonaire – Premium Reserve – 21 years 105,-

## Grappa

Gaja – Costa Russi – Barbaresco 85,-

## Calvados

Marquis d' Aguesseau – Pays d' Auge – V.S.O.P 85,-

## Likør

Baileys Original 60,-

Grand Marnier – Cordon Rouge 80,-