



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 vi 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

Alsace

2015- Rieffel – Extra Brut Crémant d’Alsace – Alsace 475,-

Lorie

N/V - Le Domaine de la Taille aux Loups - Loire 695,-

Bourgogne

N/V – Julien Altaber – Sextant – Bourgogne (Vin Nature) 575,-

Champagne

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

N/V – A.D. Coutelas – “Louis Victor” Fût de Chêne – Champagne 950,-

2014 – Ruppert-Leroy – “Les Cognaux” Brut Nature – Champagne (Vin Nature) 995,-

N/V – Jacques Lassaigne – “Montgueux” Extra Brut Blanc de Blanc – Champagne 1095,-

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

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

Rosévin

Tyskland / Germany

2016 – DieI – Rosé de DieI – Nahe 450,-

2016 – Domaine Begude – Limoux 395,-

Hvidvin

Frankrig / France

2016 – Marc Kreydenweiss – Pinot Blanc – Alsace	595,-
2016 – Domaine Zind Humbrecht – Riesling – Alsace	450,-
2016 – Domaine Zind Humbrecht – “Clos Windsbuhl” Hunawir – Alsace	625,-
2016 – Domaine Dominique et Janine Chrochet – Sancerre – Loire	495,-
2017 – Francois Crochet – Sancerre - Loire	495,-
2015 – Laurent Tribut – Chablis – Bourgogne	575,-
2015 – Vini Viti Vinci – Bourgogne Blanc – “Coulanges la Vineuse” (Vin Nature)	625,-
2012 – Domaine Michel Caillot – Bourgogne Blanc “Les Herbeux” – Bourgogne	550,-
2016 – Frederic Cossard – Bourgogne Blanc “Bigotes” – Bourgogne (Vin Nature)	725,-
2010 – Bitouzet Prieur – Meursault “Clos du Cromin” – Bourgogne	1095,-
2013 – Lucien Le Moine – Chassagne-Montrachet 1er cru “Morgeot” – Bourgogne	1600,-
2014 – Domaine Tourmelle – “Les Corvées Sous Curon” – Jura (Vin Nature)	650,-
2014 – Domaine Ganevat – “Les Chalasses” Vieilles Vignes – Jura (Vin Nature)	1295,-
2013 – Clos Lapayre – Jurancon Sec – Jurancon	425,-

Tyskland / Germany

2015 – Battenfeld Spanier – Riesling Trocken “Prime” – Rheinhessen	475,-
2016 – Von Winning – Riesling Trocken “Erste Lage Königsbacher Ölberg” – Pfalz	550,-
2014 – Dief – Riesling Kabinett – Nahe	425,-

Ostrig / Austria

2016 – Bernhard Ott – Grüner Veltliner “Am Berg” – Wagram	450,-
---	-------

Spanien / Spain

2016 – Pazo de Seoane – “Rosal” Albariño – Rias Baixas	395,-
--	-------

Oversøisk / New World

2014 – Grove Ridge – Chardonnay – Californien	395,-
---	-------

Rødvin

Frankrig / France

2014 – Nicolas Reau – “L’Enfant Terrible” (Cabernet Franc) – Loire (Vin Nature)	625,-
2015 – Benoît Rosenberger – Loup des Vignes (Gamay) – Loire (Vin Nature)	495,-
2016 – Christian Ducroux – “Exspectatia” – Beaujolais (Vin Nature)	425,-
2011 – Vigneron A Volnay – Bitouzet Prieur – Bourgogne	525,-
2016 – Frederic Cossard – Nuits-Saint-Georges “Damodés” – Bourgogne	1495,-
2016 – Frederic Cossard – Vosne-Romanée “Les Champs Perdrix” – Bourgogne	1695,-
2015 – Frederic Cossard – Morey-Saint-Denis 1er cru “Les Monts Luisants” – Bourgogne	1895,-
2016 – Frederic Cossard – Morey-Saint-Denis 1er cru “Les Monts Luisants” – Bourgogne	1895,-
2016 – Domaine de Chassorney – Saint-Romain “Sous Roche” – Bourgogne (Vin Nature)	895,-
2014 – Thibault Liger-Belair – Nuits-Saint-Georges “Les Grand Chaillots” – Bourgogne	595,-
2010 – Jaffelin – Chambolle-Musigny – Bourgogne	1095,-
2011 – Lucien Le Moine – Grand Cru “Échezeaux” – Bourgogne	2400,-
2015 – Frédéric Gounan – Les Petites Orgues – Saint Saudoux (Vin Nature)	525,-
2016 – Domaine Ganevat – “J’y Aime” Gamay – Jura (Vin Nature)	495,-
2016 – Domaine Ganevat – “J’en Veux Encore” Gamay – Jura (Vin Nature)	595,-
2016 – Domaine Ganevat – “Q Roulé” Poulsard – Jura (Vin Nature)	795,-
2015 – Domaine Richaud – “Terre de Aigles” Cotes du Rhone – Ardeche (Vin Nature)	425,-
2014 – Terrissimo – Beaufort de Venise – Rhone	450,-
2016 – Domaine La Grande Colline – “Le Canon” – Rhone (Vin Nature)	450,-
2013 – Domaine Bertinet-Rayne – Chateuneuf du Pape - Rhone	595,-
2014 – Domaine Saint-Cyr – Beaujolaise – Morgon	495,-

,-

Rødvin

Italien / Italy

2016 – <i>Burlotto – Barbera d'Alba "Aves" – Piemonte</i>	525,-
2012 – <i>Borgogno – Barolo – Piemonte</i>	825,-
2010 – <i>Scarpa – Barolo "Tettimorra" – Piemonte</i>	1295,-
2015 – <i>Vino Di Anna – "Jeudi 15" – Sicilien (Etna) (Vin Nature)</i>	525,-
2013 – <i>Le Cinciole, - Chianti Classico – Toscana</i>	475,-

Spanien / Spain

2010 – <i>La Rioja Alta – "Viña Alberdi" Reserva – Rioja</i>	475,-
2016 – <i>El Casetero – Garnacha – Campo de Borja</i>	425,-

Tyskland/Germany

2015 – <i>Battenfeldspanier – Spätburgunder – Rheinhessen</i>	450,-
---	-------

Oversøisk / New World

2013 – <i>Villa San-Juliette Winery – Fat Monk Pinot Noir – Central Coast (Californien)</i>	475,-
---	-------

Sød Vin

2015 – <i>Katarina Wechsler – Auslese – Rheinhessen</i>	475,-
2011 – <i>Brauneberger Juffer-Sonnenuhr – Riesling Spätlese – Mosel</i>	495,-
2015 – <i>Bressy Masson – Rosé – Rasteau (37,5)</i>	425,-
<i>N/V – Francois Voyer – Pineau des Charentes</i>	475,-
2014 – <i>Simonsig – Gewürztraminer – Stellenbosch</i>	450,-
<i>N/V – Solera Gran Selección – Empordá (37,5)</i>	425,-

Cocktails

Hayman's G & T

Hayman's London dry gin – Fever-Tree premium Indian Tonic – Appelsin – Enebær
105,-

Forest All Season G & T

Forest All Season Gin – Fever-Tree premium Indian Tonic – Appelsin – Enebær
105,-

Warner Edwards G & T

Warner Edwards Harrington gin – Fever-Tree premium Indian Tonic – Appelsin – Enebær
105,-

Dark N Stormy

Ron Abuelo Añejo (Panama) – Old Jamaican Ginger Beer – Lime
105,-

Moscow Mule

Mayfair English Vodka – Old Jamaican Ginger Beer – Lime
105,-

Whiskey Sour

Buffalo Trace Bourbon – Citron – Æggehvide – Angostura – Sirup
125,-

After Dinner Drinks

Espresso Martini

Mayfair English Vodka – Kaffe og Cacao likør – Espresso shot – Sirup

125,-

Kentucky Straight Coffee

Buffalo Trace Bourbon – Kaffe – Akaciehonning - Fløde

125,-

Irish Coffee

Buffalo Trace Bourbon – Kaffe – Brun farin - Fløde

125,-

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.

60,-

Kong Asgers Hvede – Flaske / 33cl

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

55,-

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.

55,-

Bogø Bock – Flaske / 33cl

Bogø Bock er en kende mørkere og en del mere voluminøs end Klintekongens klassik. Den har en del malsødme og bliver kun tilført en smule humle for at balance sødmen med lidt bitterhed i eftersmagen.

55,-

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.

55,-

Safte / Juices

Økologisk Hyldeblomstsaft – 33cl 40,-

Økologisk Solbærsaft – 33cl 40,-

Økologisk Rabarbersaft – 33cl 40,-

Mønvand med Brus – 75cl 45,-

Avec – 3cl

Cognac

Debriac – Rare – Fine Cognac V.S.O.P 125,-

Debriac – Rare – Fine Cognac XO 165,-

Whisky

Laphroaig – Islay Single Malt Scotch Whisky – 10 years 105,-

BenRiach – Speyside Single Malt Scotch Whisky – 10 years 105,-

Tomatin – Highland Single Malt Scotch Whisky – “Legacy” 145,-

Rom

Ron Cubaney – 18 years Solera – Dominican Republic 125,-

Smith & Cross – Traditional Jamaica Rum 135,-

Grappa

Marzadro - La Trentina Tradizionale – Alto Adige 105,-

Calvados

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

Likør

Baileys Original 60,-

Grand Marnier – Cordon Rouge 80,-