

SKAGEN HOTEL

FROKOSTMENU

SERVERES FRA KL.

12:00 - 17:00

JULI / AUGUST

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER. DER SERVERES IKKE FROKOST, NÅR DER ER SMØRREBRØDSBUFFET.

STJERNESKUD

195 KR

2 RØDSPÆTTEFILETER, KREBSEHALER, REJER, RØGET LAKS SAMT CITRON PERLER

MOULES FRITES

145 KR

HVIDVINSDAMPET BLÅMUSLINGER, URTER, FLØDE OG POMMES FRITES MED AIOLI

FISH N' CHIPS

185 KR

PANERET KULLER, GROVE FRITTER, CITRON OG SAUCE TARTARE

SKAGEN RØDSPÆTTE

285 KR

HELSTEGT RØDSPÆTTE FRA SKAGEN HAVN MED GRILLET CITRON, TYTTEBÆR, PERSILLE KARTOFLER OG SMØRSAUCE

AVOKADO TOAST

145 KR

SURDEJSBRØD MED AVOKADO, SYLTET RØDLØG, GAMMEL KNAS OG TRØFFEL MAYONNAISE

FROKOST PLANKE (MIN. 2 PERSONER)

385 KR

FISKEFRIKADELLE, RØGET LAKS, RØDSPÆTTEFILET, RØGET UNGHANE, OST OG SØDT - SERVERES MED TILPASSET GARNITURE OG SURDEJSBRØD

QUINOA SALAT

155 KR

QUINOA, REJER, ASPARGES, SALAT OG KERNER SAMT FRISK BRØD

CHOKOLADE TRØFFEL

CHOKOLADETRØFFEL MED KRYSTALLISERET CHOKOLADE, VANILJE PARFAIT SAMT BÆR

95 KR

KEY LIME PIE

LIME TÆRTE MED FLØDESKUM OG MARENGS

95 KR

SKAGEN HOTEL

SMØRREBRØDSBUFFET

SERVERES LØRDAGE FRA:
12:00 - 16:00

Smørrebrødsbuffeten byder på et hav af forskellige og velsmurte smørrebrød lavet af friske råvarer. I sammenhæng med smørrebrødsbuffeten tilbydes altid en lille dessert.

Vi anbefaler selvfølgelig også en god snaps... Det hører jo gerne til.

Vores skønne smørrebrødsbuffet serveres lørdage fra klokken 12:00 til 16:00. Buffeten er meget populær, så bestil gerne bord i god tid.

PRIS PER PERSON:
168 KR

SKAGEN HOTEL

AFTENMENU

SERVERES FRA KL.
18:00 - 22:00

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

FORRET

CARPACCIO AF KALVEMØRBRAD

95 KR

SERVERET MED HJERTESALATER
SAMT BALSAMICO GLACE OG FRISKBAGT BRØD

RØGET TUN

95 KR

SERVERET MED PESTOMARINEREDE SALATER
OG SOLTØRREDE TOMATER SAMT FRISKBAGT BRØD

BRAISEREDE SVINEKÆBER

105 KR

SERVERET MED SPRØDE SALATER OG FRISKBAGT BRØD

ALLE FORRETTER SERVERES MED HJEMMEBAGT BRØD SAMT KRYDDERSMØR



SKAGEN HOTEL

AFTENMENU

SERVERES FRA KL.
18:00 - 22:00

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

HOVEDRET

OKSERIBEYE

295 KR

SERVERET MED HJEMMELAVEDE POMMES FRITES, RISTEDE SVAMPE, ÅRSTIDENS GRØNT OG SAUCE BORDELAISE

PEBERBØF AF OKSEFILET

285 KR

MED POMMES FONDANT, RISTET SVAMPE OG MADAGASKARSAUCE

HOTELLET'S GRYDE

255 KR

MED STRIMLER AF KØDKVÆG, LØG, BACON OG TOMAT.
HERTIL POMMES FRITES ELLER GROV KARTOFFELMOS

TILVALG

HJEMMELAVET BEARNAISESAUCE

35 KR

TOMATSALAT MED OLIVEN, LØG OG TOMAT

35 KR

GRILLET HVIDLØGSBRØD

35 KR



SKAGEN HOTEL

AFTENMENU

SERVERES FRA KL.

18:00 - 22:00

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

FISK

HAVNENS FRISKE FISK

265 KR

SERVERET MED SAFRANCREME SAMT ÅRSTIDENS GRØNT OG KNUST KARTOFFEL

SMØRSTEGT SKAGEN RØDSPÆTTE

245 KR

FRISK RØDSPÆTTE (MED BEN) FRA SKAGEN HAVN MED BRÆNDTE CAPERS, CITRONGARNITURE, SMØRDAMPET GRØNT, KARTOFLER OG SMØRSAUCE

VORES LUKSUS STJERNESKUD

255 KR

BESTÅENDE AF 2 FISKEFILETER, KREBSEHALER, REJER, RØGET FISK SAMT LAKSEROGN - ALT SERVERET PÅ ET LEJE AF SMØRRISTET BRØD SAMT MARINEREDE SALATER



SKAGEN HOTEL

AFTENMENU

SERVERES FRA KL.
18:00 - 22:00

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

DESSERT

RABARBERCONSOMMÉ

85 KR

MED VANILJE/HONNINGPARFAIT SAMT FRISKE JORDBÆR

HJEMMELAVET KOLDSKÅL

85 KR

MED KAMMERJUNKERE OG FRISKE BÆR

SKAGEN ISLAGKAGE

85 KR

MED CHOKOLADE, NØDDER SAMT SALTKARAMEL

OSTE BRÆT

195 KR

MED UDVALG AF HUSETS OSTE, SERVERET MED RISTET
RUGBRØD SAMT KOMPOT AF SYLTEDE GRØNNE TOMATER



SKAGEN HOTEL

AFTENMENU

SERVERES FRA KL.
18:00 - 22:00

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

BØRNEMENU

KYLLING NUGGETS

65 KR

MED POMMES FRITES, SALAT OG VALGFRI DRESSING

FISKEFILET

75 KR

MED POMMES FRITES, SALAT OG VALGFRI DRESSING

HJEMMELAVET LASAGNE

95 KR

MED FRISK SALAT, BRØD, DRESSING OG ØST



SKAGEN HOTEL

DRIKKEVARER

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

KOLDE DRIKKE

KILDEVAND 50 CL	30 KR
-----------------	-------

ØKOLOGISK SAFT 25 CL	40 KR
----------------------	-------

VÆLG MELLEM FLERE VARIANTER:
HYLDEBLOMST - SOLBÆR - ÆBLEMOST - LIME

LILLE SODAVAND 33 CL	35 KR
----------------------	-------

VÆLG MELLEM FLERE VARIANTER:
COCA COLA - COLA ZERO - SPRITE ZERO - SCHWEPPES LEMON -
FANTA - SCHWEPPES TONIC

STOR SODAVAND 50 CL	50 KR
---------------------	-------

VÆLG MELLEM FLERE VARIANTER:
COCA COLA - COLA ZERO - SPRITE ZERO - SCHWEPPES LEMON -
FANTA - SCHWEPPES TONIC

SAN PELLEGRINO 25 CL	35 KR
----------------------	-------

ITALIENSK DANSKVAND MED MILD BRUS

SKAGEN HOTEL

DRIKKEVARER

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

FADØL

LILLE FADØL - TUBORG

40 KR

VÆLG MELLEM FLERE VARIANTER:
GRØN TUBORG - TUBORG CLASSIC

STOR FADØL - TUBORG

60 KR

VÆLG MELLEM FLERE VARIANTER:
GRØN TUBORG - TUBORG CLASSIC

LILLE FADØL - GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE

50 KR

GRIMBERGEN DOUBLE AMRÉE ER EN FYLDIG ØL MED BRUG AF RISTEDE MALT GIVER DEN SINE FLOTTE RAVFARVE. SMAGEN ER RIG, DYB MED EN SMULE KARAMELISEREDE NOTER OG EN BITTERSØD AROMA

STOR FADØL - GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE

70 KR

GRIMBERGEN DOUBLE AMRÉE ER EN FYLDIG ØL MED BRUG AF RISTEDE MALT GIVER DEN SINE FLOTTE RAVFARVE. SMAGEN ER RIG, DYB MED EN SMULE KARAMELISEREDE NOTER OG EN BITTERSØD AROMA

LILLE FADØL - KRONENBOURG 1664 BLANC

50 KR

FRANSK HVEDEØL MED SØD OG RUND KARAKTÉR. ØLLET FREMSTÅR UKLART OG HVIDGYLDENT MED EN FRISK OG SYRLIG DUFT AF CITRUS OG SØDLIGE FRUGTER

STOR FADØL - KRONENBOURG 1664 BLANC

70 KR

FRANSK HVEDEØL MED SØD OG RUND KARAKTÉR. ØLLET FREMSTÅR UKLART OG HVIDGYLDENT MED EN FRISK OG SYRLIG DUFT AF CITRUS OG SØDLIGE FRUGTER

SKAGEN HOTEL

DRIKKEVARER

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

SKAGEN BRYGHUS

DRACHMANN 50 CL

70 KR

Pilsner 5,0 % En gylden og frisk pilsner, med frugtnoter fra den meget eksklusive Tettnanger-humle og middel bitterhed. Øllen vandt pilsner kategorien ved Danmarks Mesterskaberne 2004 i haandbryg

SKAWSKUM 50 CL

70 KR

Mørk Lager 5,0 % En mørk og fyldig "bayersk øl", som øl blev lavet i gamle dage, før den lyse pilsner tog over. Øllen har en rigtig god sødme, fra den mørke munchermalt, og en svag bitterhed fra tyske humler. En type som mange damer sætter pris på, ikke for stærk og bitter.

BUNDGARN 50 CL

70 KR

Porter 6,5 % Engelsk kulsort porter, hvor der er skelet lidt til den kendte porter fra Limfjorden. Her er brugt engelsk humle, røget malt, sort malt og engelsk lakrids. Øllen har en dejlig brændt og let røget smag, som afsluttes med lidt lakridssmag. God som half & half med Drachmann.

VÆLTEPETER 50 CL

70 KR

Dobbelt Bock 7,5 % En sød, cremet og kraftig maltet dobbelt bock med et strejf af røg og tjære. Her er taget udgangspunkt i de gamle bundgarnsfiskere fra Skagen Havn. I stedet for en snus eller skråtobak, så kan man nyde Væltepeter.

NORDLYS 50 CL

70 KR

Hvedeøl 5% Lys stråfarvet øl, med et tykt vedvarende skumlag. Proteinindholdet i hveden gør øllen uklar, men helt essentiet er den bløde, kornagtige smag af hvede. Hvede bidrager også til en cremet og fyldig øl, men fremtræder med en ret let og forfriskende finish.

GL. SKAGEN 50 CL

70 KR

En amerikansk inspireret IPA, med 3 forskellige humler, som hver især giver øllen smag og duft af citrus, mango og mange andre spændende frugter eller blomster. Øllen er flot kobberfarvet og har en kraftig bitterhed som passer fint sammen med alkoholstyrken.

TUXEN 50 CL

70 KR

Flot rødbrun tysk inspireret lagerøl. En moderne wiener eller bayersk øl. Brygget i anledningen af HKH Kronprins Frederiks besøg på bryghuset i august 2011. Meget smagfuld og aromatisk øl, og humlet med den gode tyske Mittelfrüher humle. Øllen er brygget med ekstra meget munchener malt, som giver den meget karakteristiske maltsmag og duft.

SKAGEN HOTEL

VIN

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON - IMPERIAL ROSÉ

1275 KR

DRUER: PINOT MEUNIER, PINOT NOIR OG CHARDONNAY

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: APERITIF, LAM, VELKOMSTDRINK, SUSHI

KARAKTÉR: FYLDIG, SYRLIG, HØJT MOUSSERENDE

MOËT & CHANDON - BRUT IMPERIAL

975 KR

MAGNUM: 2675 KR

DRUER: PINOT MEUNIER, PINOT NOIR OG CHARDONNAY

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: APERITIF, FISK, VELKOMSTDRINK, KRYDRET MAD

KARAKTÉR: RIMELIG FYLDIG, SYRLIG, HØJT MOUSSERENDE

SKAGEN HOTEL

VIN

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

MOUSSERENDE

REMINGER PECHE

275 KR

DRUER: CHARDONNAY
LAND: FRANKRIG
GOD TIL: APERITIF, VELKOMSTDRINK
KARAKTÉR: LET, SØD, LET PERLENDE

MAISON ALBERT SOUNIT CAPRICE - ROSÉ BRUT

300 KR

DRUER: MERLOT, GAMAY
LAND: FRANKRIG
GOD TIL: APERITIF, VELKOMSTDRINK, SKALDYR, FISK
KARAKTÉR: BALANCERET, MEIDUM/HØJT MOUSSERENDE

VALENTINO, SPUMANTE BRUT

250 KR

DRUER: CHARDONNAY, PINOT BRIANCO, GARGANEGA
LAND: ITALIEN
GOD TIL: APERITIF, SKALDYR, FJERKRÆ, VEGETAR, ALLROUND
KARAKTÉR: LET PERLENDE, LET SYRE, SØDME

RAIMAT, CAVA BRUT

300 KR

DRUER: CHARDONNAY, PINOT NOIR
LAND: SPANIEN
GOD TIL: APERITIF, SKALDYR, SNACKS, FISK, SALTET/RØGET KØD
KARAKTÉR: BALANCERET, LET SYRE, MELLEM/HØJ MOUSSERENDE

MAISON ALBERT SOUNIT, CREMANT BRUT

450 KR

DRUER: PINOT NOIR, CHARDONNAY, ALIGOTÉ
LAND: FRANKRIG
GOD TIL: APERITIF, SKALDYR, ØSTERS, FISK
KARAKTÉR: BALANCERET, MELLEM/HØJ MOUSSERENDE

MAGNUM: 800 KR

SKAGEN HOTEL

VIN

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

HVIDVIN

HENRI BOURGEOIS, SANCERE

500 KR

DRUER: SAUVIGNON BLANC

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: FISK, OST, SKALDYR, VEGETAR

KARAKTÉR: FRUGTIG, SYRLIG, TØR

SENSAS, CHARDONNAY

GL. 95 KR

1/2 FL. 195 KR

1/1 FL. 300 KR

DRUER: CHARDONNAY

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: VEGETAR, FJERKRÆ, FISK, APERITIF

KARAKTÉR: FYLDIG, TØR, MEDIUM SYRE

MAISON LOUIS JADOT, BOURGOGNE BLANC

375 KR

DRUER: CHARDONNAY

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: FISK, SKALDYR, OST, RØGET/SALTET KØD

KARAKTÉR: FYLDIG, TØR, MELLEMSYRE

MAISON LOUIS JADOT, MACON VILLAGES

325 KR

DRUER: CHARDONNAY

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: VEGETAR, RØGET/SALTET KØD, FISK, ØSTERS, FJERKRÆ

KARAKTÉR: TØR, MELLEMSYRE

MAISON LOUIS JADOT, CHABLIS

550 KR

DRUER: CHARDONNAY

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: ALLROUND, FISK, FJERKRÆ, VEGETAR

KARAKTÉR: BALANCERET, TØR, SYRLIG

STONEY RANGE, SAUVIGNON BLANC

350 KR

DRUER: SAUVIGNON BLANC

LAND: NEW ZEALAND

GOD TIL: ALLROUND, SKALDYR, FISK, VEGETAR, APERITIF

KARAKTÉR: FRUGTIG, SYRLIG, LET SØDME

SKAGEN HOTEL

VIN

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

HVIDVIN

ALFIERO BOFFA, GAVI DI GAVI

400 KR

DRUER: CORTESE
LAND: ITALIEN
GOD TIL: FISK, TAPAS
KARAKTÉR: TØR, SYRLIG

RIDERS HILL, CHARDONNAY (HUSES)

GL. 75 KR

1/2 FL. 150 KR

1/1 FL. 275 KR

DRUER: CHARDONNAY
LAND: AUSTRALIEN
GOD TIL: ALLROUND, SVINEKØD, FISK, VEGETAR, FJERKRÆ
KARAKTÉR: BALANCERET, MELLEME SYRE, "HALVTØR"

VILLA HUESGEN, RIESLING

400 KR

DRUER: RIESLING
LAND: TYSKLAND
GOD TIL: ALLROUND, FJERKRÆ, OST, SKALDYR
KARAKTÉR: BALANCERET KROP, TØR, SYRLIG

VILLA HUESGEN, RIESLING MAGNUM

550 KR

DRUER: RIESLING
LAND: TYSKLAND
GOD TIL: ALLROUND, FJERKRÆ, OST, SKALDYR
KARAKTÉR: BALANCERET KROP, TØR, SYRLIG

REMOVED, CHARDONNAY (ALKOHOLSVAG)

350 KR

DRUER: CHARDONNAY
LAND: TYSKLAND
GOD TIL: VELKOMST, SKALDYR, FJERKRÆ, OST
KARAKTÉR: BALANCERET, TØR, FRUGTIG

SKAGEN HOTEL

VIN

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

RØDVIN

RIDERS HILL, SHIRAZ (HUSETS)

GL. 75 KR

1/2 FL. 150 KR

1/1 FL. 275 KR

DRUER: SHIRAZ

LAND: AUSTRALIEN

GOD TIL: FISK, TAPAS

KARAKTÉR: TØR, SYRLIG

SENSAS, CABERNET SAUVIGNON/SYRAH

GL. 95 KR

1/2 FL. 195 KR

1/1 FL. 300 KR

DRUER: CABERNET SAUVIGNON / SYRAH

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: ALLROUND, GRILL, GRIS, FJERKRÆ, OKSEKØD, FLØDE

KARAKTÉR: KRAFTIG, TANNISK, TØR

MAISON LOUIS JADOT, ROUGE

450 KR

DRUER: PINOT NOIR

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: ALLROUND, KALV, OKSEKØD, FJERKRÆ, OST

KARAKTÉR: BLØD, TØR, SYRLIG

CASA DE GIULETTA, APPASSIMENTO

350 KR

DRUER: CORVINA & RONDINELLA

LAND: ITALIEN

GOD TIL: GRILL, ITALIENSK MAD, LAM, FJERKRÆ, OKSEKØD, RØGET KØD

KARAKTÉR: FYLDIG, BALANCERET

TOMMASI, RIPASSO VALPOLICELLA

450 KR

DRUER: CORVINA VERONESE, RONDINELLA, MOLINARA

LAND: ITALIEN

GOD TIL: KALV, OKSEKØD, VILDT, FLØDEBASEREDE RETTER

KARAKTÉR: KRAFTIG, HALVTØR, RUND

ROVERSI, BARBERA PIEMONTE

325 KR

DRUER: BARBERA

LAND: ITALIEN

GOD TIL: ITALIENSK MAD, FJERKRÆ, VEGETAR

KARAKTÉR: BLØD, HALVTØR, SYRLIG

SKAGEN HOTEL

VIN

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

RØDVIN

MAZARINE ABBONA, BAROLO

675 KR

DRUER: NEBBIOLO

LAND: ITALIEN

GOD TIL: GRIS, KALV, LAM, FJERKRÆ, OKSEKØD

KARAKTÉR: KRAFTIG, TANNISK, TØR, SYRLIG

BRAZIN, ZINFANDEL (MILJØVENLIGT PRODUCERET)

475 KR

DRUER: ZINFANDEL

LAND: CALIFORNIEN - USA

GOD TIL: RØDT KØD, LAM, OKSEKØD, KALV, FJERKRÆ

KARAKTÉR: KRAFTIG, RUND OG BALANCERET

BODEGAS TEMPORE, GEN 73

350 KR

DRUER: GARNACHA

LAND: SPANIEN

GOD TIL: GRILL, GRIS, KALV, LAM, FJERKRÆ, OKSEKØD

KARAKTÉR: KRAFTIG, TANNISK, TØR, SYRLIG

LEOPARDS LEAP, MERLOT MAGNUM

600 KR

DRUER: MERLOT / CABERNET SAUVIGNON

LAND: SYDAFRIKA

GOD TIL: OKSEKØD, LAM, FJERKRÆ

KARAKTÉR: TØR, TANNISK, SYRLIG

REMOVED, CABERNET (ALKOHOLSVAG)

350 KR

DRUER: CABERNET SAUVIGNON

LAND: TYSKLAND

GOD TIL: MØRKT FJERKRÆ, KALV, GRILL, FRANSK LANDKØKKEN

KARAKTÉR: MELLEMFYLDIG, FRUGTIG

SKAGEN HOTEL

VIN

PÅ SKAGEN HOTEL SERVERER VI EN VARIATION AF GODE MÅLTIDER FRA DET DANSKE SAMT UDENLANDSKE KØKKEN. ALLE MÅLTIDER ER LAVET PÅ FRISKE RÅVARER OG VORES VARIATION AF FISKERETTER KOMMER ALLE FRA DEN LOKALE FISKEHANDLER.

ROSÉVIN

HENRI BOURGEOIS, SANCERE ROSÉ

450 KR

DRUER: PINOT NOIR

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: FJERKRÆ, FRUGT, FISK, SKALDYR, TAPAS, VEGETAR

KARAKTÉR: FRISK, FRUGTIG, TØR, GOD DRIKKE-ROSÉ

CAP DE COSTE

GL. 75 KR

1/1 FL. 300 KR

DRUER: CINSAULT

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: ALLROUND, APERITIF, FJERKRÆ, TAPAS, VEGETAR

KARAKTÉR: MELLEMFYLDIG, TØR, LET SYRE

TOMMASI, CHIARETTO BARDOLINO GRANARA

325 KR

DRUER: CORVINA VERONESE, RONDINELLA, MOLINARA

LAND: ITALIEN

GOD TIL: FJERKRÆ, FISK, SKALDYR, KRYDRET MAD

KARAKTÉR: FYLDIG, FRUGTIG, FRISK

D2 MAGNUM

575 KR

DRUER: GRENACHE, CARIGNAN, CABERNET SAUVIGNON

LAND: FRANKRIG

GOD TIL: GEDEOST, LAM, FISK, SKALDYR, KRYDRET MAD

KARAKTÉR: TØR, SYRLIG, FRISK