

VINKORT



Hotel Limfjorden



MOUSSERENDE

Cava Dibon halv-tør Bodegas Pinord, Spanien

Cava Dibon Demi Sec er en cava lavet på "champagne-metoden", dvs. 2. gæringen foregår i flasken, hvilket giver blide bobler og dejlig smag.
Lækker duft af blomst og bær, smagen er 30%).

1/1 fl. 398,-.



Brut non Vintage Champagne Thiénot, Frankrig

Flot gylden vin med en livlig mousse. Rig og kompleks aroma af pære, gul stenfrugt og fersken. I munden fornemmes friskhed, mineralitet og finesse pakket ind i runde og bløde noter af bagt pære og citrus. Perfekt til aperitif eller drik den til nogle af vestkysten lækre fiskeretter.

Druer: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.

1/1 fl. 798,-.



Malvasia Terre da Vino, Italien

Flot kirsebærrød farve. Duften er aromatisk, med noter af roser og røde skovbær. Smagen er liflig aromatisk, frisk med en dejlig sødme som støttes op af de fine perler. Vinen holder kun 6,5% og kan nydes i store slurke.

Drue: 100% Malvasia.

1/1 fl. 428,-.



Cava Ice, Bodegas Pinord, Penedes, Spanien

Et flot glas bobler når det er bedst!
Den perfekte ledsager til terrassen eller som aperitif til velkomsten. I næsen flotte aromaer af citrusfrugt, æble, pære og melon. I ganen forfriskende og frugtig med en behagelig fylde - et must for dem som elsker gode bobler...

1 glas 80,-. 2 glas 150,-. 1/1 fl. 400,-.



Hotel Limfjorden



HVIDVINE

Nespolino Bianco Poderi dal Nespoli, Italien

Poderi dal Nespoli er den vigtigste vingård i distriktet Emilia-Romagna, kun en times kørsel fra distriktets hovedby Bologna. Vinen er lavet på Trebbiano Chardonnay. Den fremstår frisk med aromatisk duft af tropisk frugt, grønne æbler og citrus. Smagen er halvtør og fyldig,



Glas 80,-. Stort glas 120,-. 1/1 fl. 368,-.

Riesling 'Since 1648' Weingut Thanisch, Tyskland

Riesling er med rette populær verden over – den klassiske tørre og fantastisk friske hvidvin med de mange frugt aromaer, passer perfekt til såvel smørrebrød som smagfulde fiskeretter.



1/1 fl. 448,-.

Chardonnay Indigo Eyes, USA

Har en flot gylden farve. I næsen delikate noter af vanilje, æbler, saftig gul pære og lime. I munden fedme fuld og cremet med god struktur. En berigende og fyldig vin som kalder på dig hvis du er stor fan af kraftig god Chardonnay.



1/1 fl. 478,-

Chardonnay UMA Finca Angostino, Argentina

Wouw - sikke den dufter og smager!
Meget aromatisk og fyldig halvtør vin.
Et herligt glas som kan drikkes med og uden mad.



1/1 fl. 428,-.

Sauvignon Blanc 'Peggy' Soho Winery, New Zealand

Vinen er uimodståelig – aroma af stikkelsbær og citrusfrugt.
Smagen er sprød med masser af hyldeblomst, og frisk tropisk frugt.
Glæd dig til denne saftige vin.



1/1 fl. 498,-.



Hotel Limfjorden



HVIDVINE

Pinot Grigio ØKO Corte Majoli, Italien

Nyd denne karakterfulde hvidvinsdrue, som i Alsace er kendt som Pinot Gris.

Duften er aromatisk med et strejf af pære.

I smagen fornemmes en cremet fylde - en hvidvin til de fyldigere retter og velegnet til fisk og fugl.

1/1 fl. 428,-.



Bourgogne Blanc 'La Roche Vineuse' Domaine Chanson, Frankrig

Smagen er fyldig og halvtør, vinen er dyrket på de bløde bakker i Bourgogne, En fyldig og eksklusiv vinoplevelse.

Nyd den alene eller drik den til alle former for skaldyr og fisk.

1/1 fl. 598,-.



Hotel Limfjorden



ROSÉVINE

Coreto Rosato DFJ Vinhos, Portugal

I glasset en flot udstråling af den dybrosa mørke farve. Dufter meget aromatisk, med noter af hindbær og jordbær. Smagen er halvtør, meget afrundet, forholdsvis fyldig og særdeles frugtig. En virkelig lækende og flot alsidig rosévin. Druer: Pinot Noir, Touriga Nacional, Tinta Roriz m.fl.

Glas 85,-. Stort glas 125,-. 1/1 fl. 398,-.



Filarino Rosé Podere dal Nespole, Italien

Duften er aromatisk af vilde roser, granatæble og blodappelsin. Afrundet, frisk og frugtig smag af røde kirsebær med et strejf af viol og en delikat mineralsk afslutning.

Perfekt alene eller til lettere mad.

Druer: 100 % Sangiovese.

1/1 fl. 428,-.



Hotel Limfjorden



HOTEL LIMFJORDENS ANBEFALEDE SÆSONVIN

'Vins Descombe' Generation 1905

Grenache

VdF, Frankrig

Grenache, Generation, VdF: Descombe familien startede deres rejse helt tilbage før Første Verdenskrig, og da besad familien allerede jordlodder flere steder i Frankrig, men hovedsagligt omkring bourgogne. I den omtumlede tid i Europa i mellemkrigstiden og efter Anden Verdenskrig, lykkedes det familien at fastholde og udbygge deres forretninger i Frankrig.

Familien er i dag synonym med den franske sjæl som du møder i Paris, og de er i dag fast leverandør til de små lokale bistroer rundt i de mange gader i Paris – blandt andet i gaden Rue Guisarde i Latinerkvarteret, som altid er et besøg værd – og det var her vi selv stiftede bekendtskab med vinen første gang.

Generation 1905

Druerne høstes i Languedoc på gamle krogede vinstokke, 1905 er en generøs charmerende Grenache med sødme og varme, men stadig med den "gamle verdens" friskhed og balance.

Skænk vinen i glasset og bliv bekræftet i hvorfor denne drue er en af de mest plantede druesorter i verden – det smager af stor vin.

I glasset en dyb rubinrød farve. Duften er meget åben med noter af blommer, solbær og sødlig chokolade samt et strejf mokka og vanilie. Smagen er fyldig, tæt og med grenache druens karakteristika, som er; fed og dvælende frugt med stor koncentration og lang vedvarende saftig eftersmag.

Ratings: 90/100 from Wine Enthusiast.

Land: Frankrig

Drue: Grenache 100%

Lagring: 3 mdr. på franske fade

Alkohol: 15 pct.

Smag: Fyldig, ekstraktrig



Glas 90,-. Stort glas 140,-. 1/1 fl. 398,-.



Hotel Limfjorden



RØDVINE

Nespolino Rosso Poderi dal Nespoli, Italien

En skøn blanding af Italiens solmodne druer, her er Sangiovese og Merlot plukket på grænsen til Toscana.

Mørk tæt farve. Intens og krydret bærfyldt duft. Saftig, halvtør og frugtrig vin.



Glas 80,-. Stort glas 120,-. 1/1 fl. 368,-.

Saint-Emilion Grand Cru Château La Croix Chantecaille, Frankrig

Sådan skal god vin smage! Saint Emilion er blandt Frankrigs mest kendte og berømte vinområder. I glasset har vinen en flot farve, smagen er blød og noter af bær, krydderi og lang eftersmag.

Druer: Merlot og Cabernet Franc.



1/1 fl. 648,-.

Pinot Noir "Indigo Eyes" Fiore Sole, Californien, USA

100 % pinot noir fra de solrige vinstokke på Central Coast i Californien. I glasset svagt mørkerød. Frugtig og let krydret med duft af kirsebær og blåbær og et strejf af eg. I munden elegant og saftig, med behagelige noter af figen og mørke røde bær. Et oplagt glas til terrassen som aperitif eller til de lettere retter.

1/1 fl. 478,-.



Malbec UMA Finca Angostino, Argentina

Argentinas nationaldrue kalder på godt kød! Mørk og tæt farve, indtagende aroma af mørke bær, vanilje og kirsebær. Blød og halvtør i smagen med lang og sødmefuld eftersmag.

1/1 fl. 428,-.



Hotel Limfjorden



RØDVINE

Côtes du Rhône Villages ØKO Domaine Chante Bise, Frankrig

En TOP-klasse Rhône vin! Dybrød i glasset – aromaen er intens af kirsebær og hindbær. Vinen har en lækker frugtsødme og -koncentration, men virker stadig let i antrippet. En super saftig og elegant rhônevin.

1/1 fl. 498,-.



Valpolicella Ripasso 'Ma Roat' Tezza Vineyards, Italien

Indbydende duft med nuancer af kirsebær, hindbær, ribs og lakrids. Smagen er meget afrundet og næsten cremet, med en god balance mellem frugt og syre. En elegant Bourgogneagtig Ripasso, lav på alkohol og velegnet til lettere kødretter. Druer: Corvina, corvinone og rondinella.

1/1 fl. 498,-.



Zinfandel, Indigo Eyes, USA

Mørk og krydret sag, som helt bevidst er holdt i en stil, der undgår de jammy og sødladne toner men dermed flot balanceret. I næsen indslag af tranebær, jordbærkompot, blåbær og hindbær samt lidt krydderier. Smagen er fyldig og eftersmagen behagelig saftig og fløjsblød.

1/1 fl. 478,-.



Hotel Limfjorden



DESSERTVINE

Ruby Port Lott 601, reserve, Quinta de LA Rosa, Douro, Portugal

Mørk farve og rig duft af tørret frugt og chokolade. Smagen er sødmefuld, men også lidt til den tørre side. Excellent til både blåskimmelost, desserter med mørk chokolade eller som aperitif. Druer: Touriga nacional, touriga franca, tinta barroca og tinta roriz m.fl.

Glas 55,-. 1/1 fl. 388,-.



10 Years Old Tawny Port Quinta de la Rosa, Portugal

Imponerende duft og smag af sveske, figen, puddersukker og mandel. I glasset er den raffineret og blød med behersket sødme i en lettere oxideret stil.

Et flot glas til desserter med nødder, lys chokolade og karamelliseret frugt.

Glas 95,-. 1/1 fl. 575,-.



20 års Tawny, Quinta de la Rosa, Douro, Portugal

Ædle nuancer af tørret frugt, mandler, orange-skal og varme krydderier i duften. Smagen er rig og elegant med fornemt doseret sødme.

Et aristokratisk glas, som enten kan nydes alene eller til modne, faste oste og desserter med nødder, lys chokolade og karamelliseret frugt.

Glas 95,-. 1/1 fl. 575,-.



Vittore, Moscatel de Valencia, Spanien

Duften er forførende delikat, med behagelige aromaer af hvide blomster og frugter, med en forfriskende antydning af citrus. Sødmen i vinen er flot velafbalanceret med en subtil og forfriskende frugtsyre. Passer perfekt til is og frugtdesserter eller kraftige blåskimmeloste.

Drue: 100 % Muscat de Alexandria.

Glas 55,-. 1/1 fl. 368,-.



Hotel Limfjorden



SPIRITUS

AVEC/COGNAC

Økologisk Cognac - Destillerie du Peyrat (økologisk certificeret)

Destillerie du Peyrat er stiftet tilbage i 1725, og må ikke forveksles med et andet Cognacnavn, som ikke destillerer selv, men blot er en mærkevare-Cognac. De har vundet talrige priser og placerer sig altid flot i internationale smagninger. Deres XO fik 97 pts i Wineentusiasts, og valgt som en af de 50 bedste spirituosa i verden.

Selection Peyrat VS

Et blend af forskellige cru lagret i 4 år, Rund men stadig frugtrig cognac med noter af hvide blomster og pære.

Pr. 2 cl. 49,-.



Rare Prestige VSOP

Primært fra Fins Bois distriktet, lagret minimum 7 år. Rund og fyldig med noter af vanilje, blomme og abrikos.

Pr. 2 cl. 59,-.



XO Peyrat

Et blend af minimum 12 år gamle cognac, utrolig nuancerig med noter af orangeskal-chokolade, læder, vanilje og kardemomme.

Pr. 2 cl. 99,-.



Hotel Limfjorden



ØL/VAND/KAFFE

Sodavand	40 kr.
Isvand pr. person	30 kr.
Royal øl, Pilsner og Classic	45 kr.
Thy, Pilsner og Classic	48 kr.
Thy specialøl 33 cl.	58 kr.
Thy specialøl 50 cl.	78 kr.
Fadøl, pilsner eller classic, 25 cl.	45 kr.
Fadøl, Mørk Mumme, 25 cl.	55 kr.
Fadøl, pilsner og classic, 40 cl.	65 kr.
Fadøl, Mørk Mumme, 40 cl.	75 kr.
Kaffe/te	45 kr.
Baileys	45 kr.
Grand Marnier	45 kr.
Irish Coffee	70 kr.
Irish Coffee - dobbelt	90 kr.



Hotel Limfjorden