

MENU KORT



Hotel Limfjorden



FORRETTER

Marinerede rejer med plukkede salater
serveret med husets dressing 89,-

Røget andebryst i skiver
med ristede Pinjekerner og urtepesto 89,-

Rodfrugtsuppe
med unghane, urteolie og croutons 87,-

Alle forretter serveres med friskbagt brød og smør.

HOVEDRETTER

Laksekotelet
med cremet limesauce serveret på bund af urter
og dagens garniture 188,-

Wienerschnitzel af kalveinderlår
serveret med klassisk garniture 198,-

Beauf af oksefilet
m/ Madagaskar-pebersauce samt dagens garniture 198,-

Medaljon af unghanebryst
med soltørret tomat-sauce samt dagens garniture 179,-

DESSERTER

Køkkenchefens islagkage
med frisk frugt og bærcoulis 68,-

Hjemmelavet citronfromage
med pisket fløde og chokolade 78,-

Pandekager
med is og hjemmelavet syltetøj 89,-

Udvalg af køkkenets oste
med div. tapanader samt brød og kiks 89,-



Hotel Limfjorden

VINKORT



Hotel Limfjorden



MOUSSERENDE

Cava Demisec, Bodegas Pinord, Penedes, Spanien

Halvtør og frugtig med en blød cremet fylde.

Perfekt som aperitif.

Druer: Xarel.lo (40%), Macabeo (30%) Perellada (30%).

Pr. glas 55,-. 1/1 fl. 298,-.



Ayala Brut Majeur NV, Ay, Champagne

Duften er rig og kompleks som en buket blomster med nuancer af hvid frugt og citrus. I munden livlig, frisk og cremet. Perfekt som aperitif, men går også glimrende til retter med hvid fisk, skal dyr eller kylling.

Druer: Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier.

1/2 fl. 249,-. 1/1 fl. 495,-.



Hotel Limfjorden



HVIDVINE Lette / Friske / Aromatiske

La Cours des Dames Blanc, Badet Clement, VDP, Frankrig

Vinen har en frisk frugtrigdom med nuancer af hvid fersken og citrus og en anelse fedme. Smagen er tør og sprød, og frugten blød og lækende. Passer til de fleste fiskeretter.
Druer: Colombard og Ugni Blanc.

Pr. glas 75,-. 1/2 fl. 158,-. 1/1 fl. 274,-.



Nespolino Bianco, Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna, Italien

Aromatisk duft af tropisk frugt, grønne æbler og lidt citrus. Smagen er frisk, tør og fyldig med noter af ananas, mango og papaya. Meget drikkevenlig hvidvin, som går glimrende til grillet fisk, rejer og hummer og retter med lyst kød.
Druer: Trebbiano og Chardonnay.

1/1 fl. 298,-.



HVIDVINE Medium fyldige / Frugtrige

Pegadebit, Poderi Dal Nespoli, Emilia Romagna, Italien

Indbydende duft af blomster, citrus og havtorn. Smagen er mediumfyldig og frisk med fine noter af fersken og urter. Ganske velegnet til cremet grønsagssuppe og retter med asparges og skaldyr.
Druer: 100% Pedagebit.

1/1 fl. 328,-.



Riesling Granit, Domaine Frey, Alsace

Intens citrus- og blomsterduft med mineralske toner. Smagen er tør, ren og meget præcis. En charmerende riesling, der enten kan drikkes uden mad eller til retter med skaldyr, hvid fisk eller friske gedeoste.
Druer: 100% Riesling.

1/1 fl. 348,-.



Hotel Limfjorden



HVIDVINE

Fyldig / Fedmefuld /
Eftersmag

Petit Rozier, Western Cape, Sydafrika

Dufter eksotisk af grapefrugt, honning og hvide markblomster. Smagen har en charmerende frugtsødme og god friskhed i eftersmagen. Passer perfekt til røgede fisketyper eller fuldfede oste.

Druer: 60% Semillon og 40% Chardonnay.

1/1 fl. 328,-.



ROSÉVINE

Filarino Rosé - Poderi dal Nespoli, Emilia-Romagna, Italien

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

Perfekt alene eller til lettere mad.

Druer: 100 % Sangiovese.

Glas 80,-. 1/1 fl. 298,-.



Chateau Roubine "R", Cru Classe, Cotes du Provence, Frankrig

Dufter indbydende af røde bær, pink grape og frugtbolsjer. God frisk syre og smagsnuancer af ribs og andre røde bær. Sprød og elegant vin. Drik den pænt kølig - alene eller til salater og skaldyrretter.

Druer: Grenache, syrah og cinsault.

1/1 fl. 348,-.



Hotel Limfjorden



RØDVINE

Lette / Frugtrige / Friske

La Cours des Dames Rouge, Badet Clement, VDP, Frankrig

Krydret duft af modne mørke bær. Smagen er afrundet, saftig, med moden frugt og et strejf af sødmefulde, varme krydderier. Imødekommende, blød og saftig sydfransk vin, som passer til de fleste lettere kødretter, men også kan drikkes let afkølet til charcuteri og modne faste oste.

Druer: Carignan, grenache og syrah.

Glas 75,-. 1/2 fl. 158,-, 1/1 fl. 274,-.



RØDVINE

Mediumfyldige / Struktur / Tannin

Nespolino Rosso, Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna, Italien

Duften er indtagende med noter af kirsebær, violer, chokolade og lidt urter. Smagen er mild og rund og meget saftig og en anelse sødme i eftersmagen. En meget harmonisk vin, som egner sig til de fleste pastaretter og modne oste.

Druer: 70% Sangiovese og 30 Merlot.

1/1 fl. 298,-.



Petit Rozier, Shiraz/Cab, Western Cape, Sydafrika

Mørk tæt farve. Intens næse af mørke bær og lidt krydderier. Saftig og fyldig i munden. Serveres til de lidt kraftigere kødretter med okse eller lam.

Druer: 60% Shiraz og 40% Cabernet Sauvignon.

1/1 fl. 298,-.



Pasion do Bobal, Utiel Requena, Spanien

Intense aromaer af mørkebær og krydderier. Silkeblød vin med indslag af krydderier og flot balanceret med frisk frugtsyre i eftersmagen. Den perfekte bryllupsvin med wow-effekt og eminent til fjerkræ, til kalvekød eller tapas-vin. Ren kærlighed på flaske.

Drue: Bopal fra gamle vinstokke.

1/1 fl. 348,-.



Hotel Limfjorden



RØDVINE Mediumfyldige / Struktur / Tannin

Maroat, Ripasso del Valpolicella, Tezza, Italien

Indbydende duft med nuancer af kirsebær, hindbær, ribs og lakrids. Smagen er meget afrundet og næsten cremet, og der er en god balance mellem frugt og syre. En nærmest elegant Bourgogneagtig ripasso, med lav på alkohol og velegnet til lettere kødretter.

Druer: Corvina, corvinone og rondinella.

1/1 fl. 398,-.



RØDVINE Intense / Komplekse / Eftersmag / Meditation

Malbec Barrandica, Antucura, Mendoza, Argentina

Denne vin har en fantastisk markant vægtfylde og i glasset virker den nærmest som fløde! En cremet og tyk viskositet. Moden duft af et massivt brag af modne bær, ren frugt og ren natur møder ens næse. Munden tildækkes med rigdom, saft og kraft. Et imponerende glas.

Druer: 100% Malbec.

1/1 fl. 368,-.



GB, Odoardi, Calabria, Italien

Kultvin fra Calabria. Alene duften er den rene aromaterapi. Smagen er uhyre kraftig, tætpakket med sødmefuld frugt, let krydderi, toastet eg og en intens og meget lang eftersmag. Til kraftigere retter med oksekød og lam - gerne grillet.

Druer: Gaglioppo, magliocco, nerello cappuccio og greco nero.

1/1 fl. 498,-.





DESSERTVINE

Malvasia Nevisano, Terre da Vino, Piemonte, 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. 328,-.

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. 348,-.

Moscatel, Bodegas Pinord, Penedes, Spanien

Meget aromatisk duft af abrikos, honning og kamille. Smagen er fed, cremet, og ret lang og passer til både modne oste og de fleste desserter. Drue: 100% Moscatel.



Glas 55,-. 1/1 fl. 328,-.



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 Wineenthusiasts, og valgt som en af de 50 bedste spirituousa 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



Hotel Limfjorden