DU ER VELKOMMEN TIL AT BESTILLE I BAREN I DAGTIMERNE.

ENGLISH MENU AVAILABLE AT THE BAR.

OBS! Vores espresso kaffe er lavet som i Italien, hvilket vil sige uden at koge mælken og uden at man brænder sig på tungen. Vi steamer mælken op til max 70 grader således, at espressosmagen kommer til sin ret.

OBS ! ALLE VORES KAFFER LAVES PÅ SØDMÆLK, MEN KAN LAVES PÅ MINIMÆLK ELLER SOYAMÆLK.

KAFFE

ESPRESSO / DOBB. ESPRESSO 23,-/33,-
ENZO Super Crema.

MACCHIATO 39,-
Dobb. espresso med mælkeskum.

LATTE MACCHIATO 43,-
Dobb. espresso med steamet mælk.

CAPPUCINO (lille/stor) 36,-/43,-
Enkelt/dobbelt espresso med varm, pisket mælk og cacaodrys.

CAFE LATTE (lille/stor) 36,-/44,-
Enkelt espresso med varm mælk / dobbelt espresso med varm mælk.

LATTE AMERICANO (lille/stor) 39,-/48,-
Café Latte med sirup af enten vanille, karamel, chokolade, hasselnød el. ahorn.

CAFE´CHOKO-BIANCO 45,-
Café Latte med hvid chokolade.

CHOKO-LATTE MINT 45,-
Café Latte med mørk mint chokolade.

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT

DU ER VELKOMMEN TIL AT BESTILLE I BAREN I DAGTIMERNE.

ENGLISH MENU AVAILABLE AT THE BAR.

OBS! Vores espresso kaffe er lavet som i Italien, hvilket vil sige uden at koge mælken og uden at man brænder sig på tungen. Vi steamer mælken op til max 70 grader således, at espressosmagen kommer til sin ret.

OBS ! ALLE VORES KAFFER LAVES PÅ SØDMÆLK, MEN KAN LAVES PÅ MINIMÆLK ELLER SOYAMÆLK.

KAFFE

ESPRESSO / DOBB. ESPRESSO 23,-/33,-
ENZO Super Crema.

MACCHIATO 39,-
Dobb. espresso med mælkeskum.

LATTE MACCHIATO 43,-
Dobb. espresso med steamet mælk.

CAPPUCINO (lille/stor) 36,-/43,-
Enkelt/dobbelt espresso med varm, pisket mælk og cacaodrys.

CAFE LATTE (lille/stor) 36,-/44,-
Enkelt espresso med varm mælk / dobbelt espresso med varm mælk.

LATTE AMERICANO (lille/stor) 39,-/48,-
Café Latte med sirup af enten vanille, karamel, chokolade, hasselnød el. ahorn.

CAFE´CHOKO-BIANCO 45,-
Café Latte med hvid chokolade.

CHOKO-LATTE MINT 45,-
Café Latte med mørk mint chokolade.

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT

1

VARME DRIKKE

VARM KAKAO 38,-
Med flødeskum eller mælkeskum og chokoladedrys.

CAFE` CHOKO 48,-
Dobbelt espresso og varm chokolade med flødeskum.

INDIAN CHAI- LATTE 38,-
Ingefær – kanel – kardemomme – nellike teblanding
1/3 kogende vand og 2/3 varm mælk med vanillesirup.

KAFFE - økologisk 28,-
Speciality Coffee, ENZO, af høj kvalitet, sammensat af udsøgte bønner fra Colombia, Mellemamerika og Brasilien. En kaffe med en fin aroma, en særdeles blød fyldighed og en behagelig, let syrlig eftersmag. Friskmalet og nylavet hver gang .

THE i løs vægt (Glas -/ Kande) ..... 28,-/65, -
Earl Grey, Orange the, Mango the, Skovbær frugtthe, Wellness Urtethe,
Grøn kvæde med æble-citron, Rooibush med vanille, Hvid te m/ jordbær og kiwi.
Se skilt på bardisk.

STEMPELKANDE (Lille -/ Stor) 39,-/72,-
Peru Chanchamayo, er dyrket økologisk. Kaffen har en sødlig duft og en let syrlighed, god krop og dybde i smagen.

ISKAFFE

- Laves på vaniljemælk

COFFEÈ SHAKE 50,-
Espresso og kaffebønner blendet med vanillemælk og isterninger.

COFFEÉ SHAKE MINT 54,-
Espresso, kaffebønner og mintchokolade blendet med vanillemælk og isterninger.

VI HAR VORE VARME DRIKKE OG SMOOTHIES TO-GO.

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT

VARME DRIKKE

VARM KAKAO 38,-
Med flødeskum eller mælkeskum og chokoladedrys.

CAFE` CHOKO 48,-
Dobbelt espresso og varm chokolade med flødeskum.

INDIAN CHAI- LATTE 38,-
Ingefær – kanel – kardemomme – nellike teblanding
1/3 kogende vand og 2/3 varm mælk med vanillesirup.

KAFFE - økologisk 28,-
Speciality Coffee, ENZO, af høj kvalitet, sammensat af udsøgte bønner fra Colombia, Mellemamerika og Brasilien. En kaffe med en fin aroma, en særdeles blød fyldighed og en behagelig, let syrlig eftersmag. Friskmalet og nylavet hver gang .

THE i løs vægt (Glas -/ Kande) ..... 28,-/65, -
Earl Grey, Orange the, Mango the, Skovbær frugtthe, Wellness Urtethe,
Grøn kvæde med æble-citron, Rooibush med vanille, Hvid te m/ jordbær og kiwi.
Se skilt på bardisk.

STEMPELKANDE (Lille -/ Stor) 39,-/72,-
Peru Chanchamayo, er dyrket økologisk. Kaffen har en sødlig duft og en let syrlighed, god krop og dybde i smagen.

ISKAFFE

- Laves på vaniljemælk

COFFEÈ SHAKE 50,-
Espresso og kaffebønner blendet med vanillemælk og isterninger.

COFFEÉ SHAKE MINT 54,-
Espresso, kaffebønner og mintchokolade blendet med vanillemælk og isterninger.

VI HAR VORE VARME DRIKKE OG SMOOTHIES TO-GO.

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT

2

SØDT OG SUNDT

CROISSANTER m.m. Se i montre. 22,-

HJEMMEBAGT KAGE Se i montre 38,-
Serveres med frisk frugt og cr. fraiche el. flødeskum.

GROVBOLLE m. smør 32,-

GROVBOLLE m. smør, Port Salut og grønt 48,-

AMERIKANSKE PANDEKAGER 62,-
med ahornsirup og frisk frugt.

TALLERKEN AF FRISKE FRUGTER 59,-
Med udvalg af årstidens frugter og nødder i hj.lavet hyldeblomstsirup.

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 46,-

POWER SHAKES 50,-
Milkshake på den kalorielette måde.
JORDBÆR
HINDBÆR
BANAN
VANILJE
MINTCHOKOLADE

FRUGT SMOOTHIES 50,-
ENERGIKICK: Jordbær, banan, hyldeblomst og appelsin
SUPER FRESH: Hindbær, melon og appelsin
DETOX: Gulerod, ingefær og æbler
MYNTE DELIGHT: Melon, banan, mynte og appelsin
PASSION: Passionsfrugt, jordbær, kanel og appelsin

SØDT OG SUNDT

CROISSANTER m.m. Se i montre. 22,-

HJEMMEBAGT KAGE Se i montre 38,-
Serveres med frisk frugt og cr. fraiche el. flødeskum.

GROVBOLLE m. smør 32,-

GROVBOLLE m. smør, Port Salut og grønt 48,-

AMERIKANSKE PANDEKAGER 62,-
med ahornsirup og frisk frugt.

TALLERKEN AF FRISKE FRUGTER 59,-
Med udvalg af årstidens frugter og nødder i hj.lavet hyldeblomstsirup.

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 46,-

POWER SHAKES 50,-
Milkshake på den kalorielette måde.
JORDBÆR
HINDBÆR
BANAN
VANILJE
MINTCHOKOLADE

FRUGT SMOOTHIES 50,-
ENERGIKICK: Jordbær, banan, hyldeblomst og appelsin
SUPER FRESH: Hindbær, melon og appelsin
DETOX: Gulerod, ingefær og æbler
MYNTE DELIGHT: Melon, banan, mynte og appelsin
PASSION: Passionsfrugt, jordbær, kanel og appelsin

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT
3

BRUNCH

SERVERES MELLEM 9.00-15.00

UNDER URET BRUNCH (Vegetar) 105,-
3 amr. pandekager med ahornsirup, græsk yoghurt med råsyltede blåbær og hj.lavet müsli,
Toma, Port Salut, grønt, frisk frugt, hj.bagt rugbrød og ital.brød

DAMEBRUNCH 105,-
Røræg, bacon, grillet asparges med lufttørret skinke og parmesan, lun toast med pesto og
chorizo, Port Salut, grønt, frisk frugt, minimuffin, hj. bagt rugbrød og landbrød.

HERREBRUNCH 129,-
Røræg, bacon, små pølser, grillede petit kartofler, lakserulle med urtecreme, lun toast
med pesto og chorizo, Port Salut, Taleggio, grønt, frisk frugt, hj. bagt rugbrød og landbrød.

BØRNEBRUNCH (t.o.m. 12 år) 60,-
Røræg, brunchpølse, bacon, 2 amerikanske pandekager m. hjemmelavet syltetøj,
frugt og landbrød.

EKSTRA TILBEHØR TIL BRUNCH.....17,-
F.eks. Amr. Pandekager, lille friskpresset juice, græsk yoghurt med råsyltede blåbær
og hj.lavet müsli, pølser, grillede kartofler.
Lakserulle med urtecreme, Toma, ital.ost, Taleggio, ital.ost, røræg/bacon 30,-

LIDT, LET & LÆKKERT

LAKSERULLE 87,-
Serveret på salat med balsamicodressing. Brød & øko.smør

BRESAOLA
Røget okseinderlår med parmesan, cherrytomater, rucola og groft landbrød.....87,-

OSTETALLERKEN.....87,-
3 slags italienske oste. Serv. med oliven, semidried tomater, salte mandler,
Landbrød & hjemmebagt knækbrød.

GRØN SALAT 69,-
Med årstidens grøntsager, frugt, nødder og balsamicoglace. Brød & øko. smør.

LIDT AF DET HELE 98,-
Nachos, snackgrøntsager, hvidløgsbrød, guacamole, salsa.

2 stk. HVIDLØGSBRØD. Hjemmerørt hvidløgssmør 49,-

HUSETS KARTOFLER - med husets mayo og ketchup 55,-

SALTEDE MANDLER. Hjemmelavede 42,-

SKÅL MED ITALIENSKE OLIVEN 42,-

BRUNCH

SERVERES MELLEM 9.00-15.00

UNDER URET BRUNCH (Vegetar) 105,-
3 amr. pandekager med ahornsirup, græsk yoghurt med råsyltede blåbær og hj.lavet müsli,
Toma, Port Salut, grønt, frisk frugt, hj.bagt rugbrød og ital.brød

DAMEBRUNCH 105,-
Røræg, bacon, grillet asparges med lufttørret skinke og parmesan, lun toast med pesto og
chorizo, Port Salut, grønt, frisk frugt, minimuffin, hj. bagt rugbrød og landbrød.

HERREBRUNCH 129,-
Røræg, bacon, små pølser, grillede petit kartofler, lakserulle med urtecreme, lun toast
med pesto og chorizo, Port Salut, Taleggio, grønt, frisk frugt, hj. bagt rugbrød og landbrød.

BØRNEBRUNCH (t.o.m. 12 år) 60,-
Røræg, brunchpølse, bacon, 2 amerikanske pandekager m. hjemmelavet syltetøj,
frugt og landbrød.

EKSTRA TILBEHØR TIL BRUNCH.....17,-
F.eks. Amr. Pandekager, lille friskpresset juice, græsk yoghurt med råsyltede blåbær
og hj.lavet müsli, pølser, grillede kartofler.
Lakserulle med urtecreme, Toma, ital.ost, Taleggio, ital.ost, røræg/bacon 30,-

LIDT, LET & LÆKKERT

LAKSERULLE 87,-
Serveret på salat med balsamicodressing. Brød & øko.smør

BRESAOLA
Røget okseinderlår med parmesan, cherrytomater, rucola og groft landbrød.....87,-

OSTETALLERKEN.....87,-
3 slags italienske oste. Serv. med oliven, semidried tomater, salte mandler,
Landbrød & hjemmebagt knækbrød.

GRØN SALAT 69,-
Med årstidens grøntsager, frugt, nødder og balsamicoglace. Brød & øko. smør.

LIDT AF DET HELE 98,-
Nachos, snackgrøntsager, hvidløgsbrød, guacamole, salsa.

2 stk. HVIDLØGSBRØD. Hjemmerørt hvidløgssmør 49,-

HUSETS KARTOFLER - med husets mayo og ketchup 55,-

SALTEDE MANDLER. Hjemmelavede 42,-

SKÅL MED ITALIENSKE OLIVEN 42,-

4

SANDWICHES

ALLE VORE SANDWICHES KAN LAVES PÅ RISTET RUGBRØD

SPICY STEAK SANDWICH 129,-
Grillet oksemørbrad i grovbolle med sennepsmayo, syltede rosmarinløg, cornichoner, chilipesto og bl.salater.
Med grillede kartofler 145,-

UNDER URET´S CLUBSANDWICH 105,-
Grovbolle med karrykylling af inderfilet, bacon, frisk ananas, grønt og karrydressing.
Med husets kartofler 120,-

GRATINERET SANDWICH MED LUFTTØRRET SKINKE OG TALEGGIO, ital. ost. 99,-
Durumbolle med grøn pesto og masser af grønt.

HJ. LAVET TUNSALAT MED KAPERS & SYLTET AGURK 99,-
Grovbolle med bl.salater, tomat, agurk og rødløg.

RØGET LAKS 99,-
Serveres på ital. brød med salat, grønt, frisk asparges og chilipesto.

BRUCHETTAS 120,-
3 stk: Pesto/lufttørret skinke/parmesan, chorizo/grillet gedeost og tomat/rødløg
Serveres på blandede salater med vilde oliven og basilikumpesto

TAPASTALLERKEN 125,-
Lufttørret skinke med parmesan og grillet artiskok, røget okseinderlår, grillet peberfrugt, 2 slags italiensk. ost, rucola og salte mandler.
Serveres med groft brød & hjemmebagt knækbrød

SANDWICHES

ALLE VORE SANDWICHES KAN LAVES PÅ RISTET RUGBRØD

SPICY STEAK SANDWICH 129,-
Grillet oksemørbrad i grovbolle med sennepsmayo, syltede rosmarinløg, cornichoner, chilipesto og bl.salater.
Med grillede kartofler 145,-

UNDER URET´S CLUBSANDWICH 105,-
Grovbolle med karrykylling af inderfilet, bacon, frisk ananas, grønt og karrydressing.
Med husets kartofler 120,-

GRATINERET SANDWICH MED LUFTTØRRET SKINKE OG TALEGGIO, ital. ost. 99,-
Durumbolle med grøn pesto og masser af grønt.

HJ. LAVET TUNSALAT MED KAPERS & SYLTET AGURK 99,-
Grovbolle med bl.salater, tomat, agurk og rødløg.

RØGET LAKS 99,-
Serveres på ital. brød med salat, grønt, frisk asparges og chilipesto.

BRUCHETTAS 120,-
3 stk: Pesto/lufttørret skinke/parmesan, chorizo/grillet gedeost og tomat/rødløg
Serveres på blandede salater med vilde oliven og basilikumpesto

TAPASTALLERKEN 125,-
Lufttørret skinke med parmesan og grillet artiskok, røget okseinderlår, grillet peberfrugt, 2 slags italiensk. ost, rucola og salte mandler.
Serveres med groft brød & hjemmebagt knækbrød

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT
5

KOKKENS FAVORITTER

Se vores tavle.

SALATER

Alle salater serveres med friskbagt landbrød og øko. smør.

SALAT MED GRILLET ANDEBRYST 122,-
Blandede salater, melon, feta, cherrytomat og græskarkerner.
Vendt i hjemmelavet honning/sennepsdressing.

CLUBSALAT 122,-
Grillet kyllingebryst, ristet bacon, frisk ananas, feta, oliven, blandede salater,
rødløg, tomat og hjemmelavet karrydressing.

SALAT MED GRILLET LAKS 122,-
Blandede salater, cherrytomater, grønne asparges, sukkerærter, grillede kartofler m.m.
Serveres med citrondressing.

SALAT MED GRILLET GEDEOST PÅ LANDBRØD 122,-
Blandede salater, cherrytomat, rødløg, pinjekerner, semidried tomat og balsamicodressing.

SUPPE

DAGENS SUPPE (se tavlen)

KOKKENS FAVORITTER
Se vores tavle.
SALATER
Alle salater serveres med friskbagt landbrød og øko. smør.
SALAT MED GRILLET ANDEBRYST 122,-
Blandede salater, melon, feta, cherrytomat og græskarkerner.
Vendt i hjemmelavet honning/sennepsdressing.
CLUBSALAT 122,-
Grillet kyllingebryst, ristet bacon, frisk ananas, feta, oliven, blandede salater,
rødløg, tomat og hjemmelavet karrydressing.
SALAT MED GRILLET LAKS 122,-
Blandede salater, cherrytomater, grønne asparges, sukkerærter, grillede kartofler m.m.
Serveres med citrondressing.
SALAT MED GRILLET GEDEOST PÅ LANDBRØD 122,-
Blandede salater, cherrytomat, rødløg, pinjekerner, semidried tomat og balsamicodressing.
SUPPE
DAGENS SUPPE (se tavlen)
KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT
6

BURGERS

CLASSIC BURGER 125,-
Lun bolle, sennepsmayo, magert friskhakket oksekød, grillet lufttørret skinke, salat, rødløg, agurk, tomat, guacamole, semidried tomat og oliven. Serveres med husets kartofler.

CHEESE BURGER 135,-
Magert friskhakket oksekød, lufttørret skinke, lun bolle med sennepsmayo, revet ost, salat, rødløg, agurk, tomat, guacamole, semidried tomat og oliven. Serveres med husets kartofler.

KYLLINGE BURGER 125,-
Grillet kyllingebryst, husets dressing, lufttørret skinke, salat, agurk, tomat, rødløg, semidried tomat, guacamole, salsa, jalapenos. Serveres med husets kartofler.

BURGER MED GEDEOST 149,-
Lun durumbolle, sennepsmayo, friskhakket oksekød med gedeost, semidried tomat, agurk, løg og pinjekerner. Serveres med husets grillede kartofler.

VARME RETTER

URET´S VARME PASTARET.....125-
Med grillet kyllingebryst, lufttørret skinke, flødesauce lavet på basilikum, bagte grøntsager og frisk fettucine.

PASTA-PESTO. Med marineret svinemørbrad 125,-
Frisk fettuchine, basilikumpesto med pinjekerner, semidried tomater, oliven og revet parmesan.

URETS PARISERBØF.....125,-
Bøf af magert hakket oksekød. Serveres på ristet toastbrød med rødbedesalat, grillede grøntsager, høvlet peberrod og tatardressing. Der kan vælges pasteuriseret æggeblomme.

CHEESE NACHOS Lille / stor (nok til to).....95,- / 120,-
Varme, sprøde tortilla chips med salsa, mozzarella og revet cheddar, oliven, jalapenos, guacamole og creme fraiche.

NACHOS SUPREME Lille / stor (nok til to) .....115,- / 155,-
Varme, sprøde tortillachips med kyllingebryst, salsa, mozzarella og revet cheddar, oliven, jalapenos, guacamole, creme fraiche og hvidløgsdressing.

BURGERS

CLASSIC BURGER 125,-
Lun bolle, sennepsmayo, magert friskhakket oksekød, grillet lufttørret skinke, salat, rødløg, agurk, tomat, guacamole, semidried tomat og oliven. Serveres med husets kartofler.

CHEESE BURGER 135,-
Magert friskhakket oksekød, lufttørret skinke, lun bolle med sennepsmayo, revet ost, salat, rødløg, agurk, tomat, guacamole, semidried tomat og oliven. Serveres med husets kartofler.

KYLLINGE BURGER 125,-
Grillet kyllingebryst, husets dressing, lufttørret skinke, salat, agurk, tomat, rødløg, semidried tomat, guacamole, salsa, jalapenos. Serveres med husets kartofler.

BURGER MED GEDEOST 149,-
Lun durumbolle, sennepsmayo, friskhakket oksekød med gedeost, semidried tomat, agurk, løg og pinjekerner. Serveres med husets grillede kartofler.

VARME RETTER

URET´S VARME PASTARET.....125-
Med grillet kyllingebryst, lufttørret skinke, flødesauce lavet på basilikum, bagte grøntsager og frisk fettucine.

PASTA-PESTO. Med marineret svinemørbrad 125,-
Frisk fettuchine, basilikumpesto med pinjekerner, semidried tomater, oliven og revet parmesan.

URETS PARISERBØF.....125,-
Bøf af magert hakket oksekød. Serveres på ristet toastbrød med rødbedesalat, grillede grøntsager, høvlet peberrod og tatardressing. Der kan vælges pasteuriseret æggeblomme.

CHEESE NACHOS Lille / stor (nok til to).....95,- / 120,-
Varme, sprøde tortilla chips med salsa, mozzarella og revet cheddar, oliven, jalapenos, guacamole og creme fraiche.

NACHOS SUPREME Lille / stor (nok til to) .....115,- / 155,-
Varme, sprøde tortillachips med kyllingebryst, salsa, mozzarella og revet cheddar, oliven, jalapenos, guacamole, creme fraiche og hvidløgsdressing.

7

AFTENMENUER

SE OGSÅ VORES 3 RETTERS MENU FORREST I MENUKORTET
SERVERES FRA kl.17.00

GRILLET LAKSEFILET 199,-
Serveret med bagte grøntsager, grillede kartofler og citron-dild creme.

OKSEMØRBRAD 229,-
Rosastegt oksemørbrad, serveret med bagte blommetomater,
harricots verts svøbt i parmaskinke, nøddekartofler og svampesauce.

GLACERET ANDEBRYST 199,-
Sesamglaceret andebryst med grillede forårsløg, portvinssauce med persille og små bagte kartofler. Hertil majroe-æble/bærkompot.

DET ER FOR BØRN

(serveres til børn til og med 12 år)

BØRNEBRUNCH (serveres mellem 9.00 - 15.00) 60,-
Røræg, brunchpølse, bacon, 2 amerikanske pandekager m. hjemmelavet syltetøj,
frugt og landbrød.

BØRNEBURGER 60,-
Bøf af hk. oksekød, med husets dressing, kartoffelbåde, snackgrønt og frugt.

FRISK PASTA MED KØDSAUCE 60,-
Med mozzarella og snackgrønt.

BØRNEIS 40,-
Vaniljeis og M & M´s. Serveres med frugt

AFTENMENUER

SE OGSÅ VORES 3 RETTERS MENU FORREST I MENUKORTET
SERVERES FRA kl.17.00

GRILLET LAKSEFILET 199,-
Serveret med bagte grøntsager, grillede kartofler og citron-dild creme.

OKSEMØRBRAD 229,-
Rosastegt oksemørbrad, serveret med bagte blommetomater,
harricots verts svøbt i parmaskinke, nøddekartofler og svampesauce.

GLACERET ANDEBRYST 199,-
Sesamglaceret andebryst med grillede forårsløg, portvinssauce med persille og små bagte kartofler. Hertil majroe-æble/bærkompot.

DET ER FOR BØRN

(serveres til børn til og med 12 år)

BØRNEBRUNCH (serveres mellem 9.00 - 15.00) 60,-
Røræg, brunchpølse, bacon, 2 amerikanske pandekager m. hjemmelavet syltetøj,
frugt og landbrød.

BØRNEBURGER 60,-
Bøf af hk. oksekød, med husets dressing, kartoffelbåde, snackgrønt og frugt.

FRISK PASTA MED KØDSAUCE 60,-
Med mozzarella og snackgrønt.

BØRNEIS 40,-
Vaniljeis og M & M´s. Serveres med frugt

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT
8

DESSERTER

KOKKENS DESSERT.....59,-
Spørg din tjener.

PANDEKAGER 65,-
med vanilleis, chocoladesauce, frisk frugt og ristede mandler.

URET`S ISDESSERT.....59,-
Vaniljeis, knust makron, råsyltede blåbær, sorbetis.
Toppet med flødeskum og ristede mandler.

OSTETALLERKEN.....89,-
3 slags italienske oste. Serv. med oliven, semidried tomater, salte mandler.
Landbrød & hjemmebagt knækbrød.

KAGE FRA MONTRE.....55,-
Efter eget valg
Serveret med vanilleis og frisk frugt.

BEFORE DINNER

Aperitif for sanserne og sjælen

ELDERFLOWER CAIPIRINHA 65,-
Gin, hyldeblomst, mynthe, rørsukker og friskpresset lime.

CAMPARY SHAKERATY 60,-
Campary, friskpresset appelsinjuice

MOJITO.....65,-
Rom, friskpresset lime, rørsukker og mynteblade.

DEN LETTE (NON ALCOHOLIC) 39,-
Hyldeblomst, mineral vand, lime

DESSERTER

KOKKENS DESSERT.....59,-
Spørg din tjener.

PANDEKAGER 65,-
med vanilleis, chocoladesauce, frisk frugt og ristede mandler.

URET`S ISDESSERT.....59,-
Vaniljeis, knust makron, råsyltede blåbær, sorbetis.
Toppet med flødeskum og ristede mandler.

OSTETALLERKEN.....89,-
3 slags italienske oste. Serv. med oliven, semidried tomater, salte mandler.
Landbrød & hjemmebagt knækbrød.

KAGE FRA MONTRE.....55,-
Efter eget valg
Serveret med vanilleis og frisk frugt.

BEFORE DINNER

Aperitif for sanserne og sjælen

ELDERFLOWER CAIPIRINHA 65,-
Gin, hyldeblomst, mynthe, rørsukker og friskpresset lime.

CAMPARY SHAKERATY 60,-
Campary, friskpresset appelsinjuice

MOJITO.....65,-
Rom, friskpresset lime, rørsukker og mynteblade.

DEN LETTE (NON ALCOHOLIC) 39,-
Hyldeblomst, mineral vand, lime

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT
9

DRIKKEVARER

VAND M.M.
(Lille / Mellem / Stor) 36,-/46,-/55,-

Coca Cola, Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero
Lemon Schweppes, Mineral Vand

S. PELLECRINO Kildevand, 50cl.....35,-
S. PELLECRINO Mineralvand, 50 cl.....46,-

ICE-TEA - vores egen. Økologisk, Skovbær, 50 cl.....45,-

SØBOGAARD, Økologisk 37,-
Hyldeblomst, Æble, Æble - Solbær , Solbær, Hindbær,
Æble - Kirsebær, Tranebær, Jordbær - Hyldeblomst.

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 46,-

MÆLK, sødmælk el. minimælk, glas.....25,-

ISVAND m citron
Stort glas / Kande isvand 18,-/30,-
(Isvand gratis i selskab med anden drikkelse, pr.pers.)

DRIKKEVARER

VAND M.M.
(Lille / Mellem / Stor) 36,-/46,-/55,-

Coca Cola, Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero
Lemon Schweppes, Mineral Vand

S. PELLECRINO Kildevand, 50cl.....35,-
S. PELLECRINO Mineralvand, 50 cl.....46,-

ICE-TEA - vores egen. Økologisk, Skovbær, 50 cl.....45,-

SØBOGAARD, Økologisk 37,-
Hyldeblomst, Æble, Æble - Solbær , Solbær, Hindbær,
Æble - Kirsebær, Tranebær, Jordbær - Hyldeblomst.

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 46,-

MÆLK, sødmælk el. minimælk, glas.....25,-

ISVAND m citron
Stort glas / Kande isvand 18,-/30,-
(Isvand gratis i selskab med anden drikkelse, pr.pers.)

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT
10

FADØL

FADØL	25cl./40cl./50cl.
CARLSBERG PILSNER.4,7%	37,-/50,-/55,-
Den velkendte lagerøl med duft af humle, malt og danske sommeræbler, har en behagelig balance mellem sødt og bittert.	
CARLS SPECIAL.4,4%.....	38,-/51,-/57,-
Fyldig mørk øl, skabt af lager- og karamelmalt, der giver smag af karamel og ristet karakter.	
SHANTI	37,-/50,-/55,-
Carlsberg Pilsner fadøl med Schweppes lemon.	
BROWN ALE JACOBSEN. 6,0%	45,-/56,-/63,-
Overgæret øl efter engelsk tradition. En middelfyldig øl med en frugtagtig karakter.	
LEFFE BRUNE 6,5%	45,-/56,-/63,-
Belgisk overgæret øl. Flot, mørk kastanjefarve. Smagen er karamelagtig	
HOEGAARDEN WITBIER 4,9%	45,-/56,-/63,-
Belgisk Wetbier. Smager syrligt med blød fylde og aroma af citrus.	
FRANZISKANER HEFE 5,0%.....	45,-/63,-
Tysk Weissbier. Frisk og en anelse syrlig smag med tydelig frugtagtig toner.	

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT

FADØL

FADØL	25cl./40cl./50cl.
CARLSBERG PILSNER.4,7%	37,-/50,-/55,-
Den velkendte lagerøl med duft af humle, malt og danske sommeræbler, har en behagelig balance mellem sødt og bittert.	
CARLS SPECIAL.4,4%.....	38,-/51,-/57,-
Fyldig mørk øl, skabt af lager- og karamelmalt, der giver smag af karamel og ristet karakter.	
SHANTI	37,-/50,-/55,-
Carlsberg Pilsner fadøl med Schweppes lemon.	
BROWN ALE JACOBSEN. 6,0%	45,-/56,-/63,-
Overgæret øl efter engelsk tradition. En middelfyldig øl med en frugtagtig karakter.	
LEFFE BRUNE 6,5%	45,-/56,-/63,-
Belgisk overgæret øl. Flot, mørk kastanjefarve. Smagen er karamelagtig	
HOEGAARDEN WITBIER 4,9%	45,-/56,-/63,-
Belgisk Wetbier. Smager syrligt med blød fylde og aroma af citrus.	
FRANZISKANER HEFE 5,0%.....	45,-/63,-
Tysk Weissbier. Frisk og en anelse syrlig smag med tydelig frugtagtig toner.	

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT

11

FLASKEØL/CIDER

TUBORG SUPER LIGHT, 0,1% - 33cl. 35,-
Brygget nøjagtig som en almindelig pilsner med den sædvanlige gode grønne smag
- bare uden alkohol.

AZ ALE NO 16 . 5,7% - 33cl. 46,-
Ægte fynsk ale fra et af Danmarks mindste bryggerier Refsvindinge,
kåret som verdens næstbedste øl.

CORONA EXTRA 4,6% - 33cl. 52,-
Mest solgte øl i Mexico

SOMERSBY CIDER 4,7% - 33cl. 52,-

FLASKEØL/CIDER

TUBORG SUPER LIGHT, 0,1% - 33cl. 35,-
Brygget nøjagtig som en almindelig pilsner med den sædvanlige gode grønne smag
- bare uden alkohol.

AZ ALE NO 16 . 5,7% - 33cl. 46,-
Ægte fynsk ale fra et af Danmarks mindste bryggerier Refsvindinge,
kåret som verdens næstbedste øl.

CORONA EXTRA 4,6% - 33cl. 52,-
Mest solgte øl i Mexico

SOMERSBY CIDER 4,7% - 33cl. 52,-

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT
12

HVIDVIN

AUSTRALIEN

PETER LEHMANN WEIGHBRIDGE, Chardonnay 2009

En Chardonnay med masser af frugt uden efterfølgende fadlagring. Flot gulgrøn farve og en bourquet af friske frugter. Blød smag med en behagelig tør eftersmag med masser af frugt

Pr. glas 48,-

Karaffel (50 cl.) 167,-

Pr. flaske 225,-

FRANKRIG

GENTIL, HUGEL & FILS

Gentil er lavet af ældgammel Alsace tradition, hvor hver af de fem kendte Alsace druer bidrager med sin egenskab, Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling, Muscat og endelig Sylvaner.

Let grønlig farve. Behagelig aroma med frugtagtig bouquet af ferskner, citrus og forårsblomster. Tør, harmonisk smag med afbalanceret lethed samt en forfriskende eftersmag.

Pr. flaske 259,-

USA, CALIFORNIEN

HESS SELECTION, LAKE COUNTRY, Sauvignon Blanc

Vinen består 100% af Sauvignon Blanc druer. For at bibeholde den friske og sprøde stil har vinen ikke gennemgået malolaktisk gæring og har ikke lagret på egetræsfade. I bouqueten fremtræder stikkelsbær og kiwi og i smagen fornemmes citrus og grapefrugter.

Pr. flaske 299,-

ØSTRIG

GRUNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN, Domane Wachau

Et af verdens vidunder er den bedste beskrivelse af Wachau.

Druerne har vokset på terrasser som hører til området Federspiel.

Vinen har en flot strågul farve, intens bouquet af citrus, grønne æbler og et strejf af hvid peber.

Smagen er typisk Gruner Veltliner fra Federspiel medium fyldig, tør og med en charmmerende frugt af modne æbler og grøn peber.

Pr. flaske. 319,-

HVIDVIN

AUSTRALIEN

PETER LEHMANN WEIGHBRIDGE, Chardonnay 2009

En Chardonnay med masser af frugt uden efterfølgende fadlagring. Flot gulgrøn farve og en bourquet af friske frugter. Blød smag med en behagelig tør eftersmag med masser af frugt

Pr. glas 48,-

Karaffel (50 cl.) 167,-

Pr. flaske 225,-

FRANKRIG

GENTIL, HUGEL & FILS

Gentil er lavet af ældgammel Alsace tradition, hvor hver af de fem kendte Alsace druer bidrager med sin egenskab, Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling, Muscat og endelig Sylvaner.

Let grønlig farve. Behagelig aroma med frugtagtig bouquet af ferskner, citrus og forårsblomster. Tør, harmonisk smag med afbalanceret lethed samt en forfriskende eftersmag.

Pr. flaske 259,-

USA, CALIFORNIEN

HESS SELECTION, LAKE COUNTRY, Sauvignon Blanc

Vinen består 100% af Sauvignon Blanc druer. For at bibeholde den friske og sprøde stil har vinen ikke gennemgået malolaktisk gæring og har ikke lagret på egetræsfade. I bouqueten fremtræder stikkelsbær og kiwi og i smagen fornemmes citrus og grapefrugter.

Pr. flaske 299,-

ØSTRIG

GRUNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN, Domane Wachau

Et af verdens vidunder er den bedste beskrivelse af Wachau.

Druerne har vokset på terrasser som hører til området Federspiel.

Vinen har en flot strågul farve, intens bouquet af citrus, grønne æbler og et strejf af hvid peber.

Smagen er typisk Gruner Veltliner fra Federspiel medium fyldig, tør og med en charmmerende frugt af modne æbler og grøn peber.

Pr. flaske. 319,-

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT
13

MOUSSERENDE VINE, CAVA & CHAMPAGNE

ITALIEN

ASTI SPUMANTE, Bersano, Piemonte

Vinen kommer fra Asti Piemonte og druen der anvendes er Moscato d`asti. Asti Spumante kan bruges såvel som aperitif eller dessert med en rig bouquet og smag af friske druer.

Pr. flaske 249,-

SPANIEN

RAIMAT BRUT, CAVA, Cardonnay

Området er beliggende i det nordlige Spanien. Farven er bleg gylden med et grønligt skær. Bouqueten er intens med citrusfrugt grønne æbler og abrikos. Smagen er elegant, tør og raffineret der understøttes af mange små fine bobler. En tør og elegant Cava.

Pr. flaske 369,-

FRANKRIG

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL,Champagne

En helstøbt, generøs og dynamisk Champagne med en harmonisk blanding af Champagnes tre druesorter – Chardonnay,Pinot Noir og Pinot Meunier.Vinen har en fyldig smag af frisk frugt, blomster og brioche.Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding.

Pr. Flaske 499,-

MOUSSERENDE VINE, CAVA & CHAMPAGNE

ITALIEN

ASTI SPUMANTE, Bersano, Piemonte

Vinen kommer fra Asti Piemonte og druen der anvendes er Moscato d`asti. Asti Spumante kan bruges såvel som aperitif eller dessert med en rig bouquet og smag af friske druer.

Pr. flaske 249,-

SPANIEN

RAIMAT BRUT, CAVA, Cardonnay

Området er beliggende i det nordlige Spanien. Farven er bleg gylden med et grønligt skær. Bouqueten er intens med citrusfrugt grønne æbler og abrikos. Smagen er elegant, tør og raffineret der understøttes af mange små fine bobler. En tør og elegant Cava.

Pr. flaske 369,-

FRANKRIG

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL,Champagne

En helstøbt, generøs og dynamisk Champagne med en harmonisk blanding af Champagnes tre druesorter – Chardonnay,Pinot Noir og Pinot Meunier.Vinen har en fyldig smag af frisk frugt, blomster og brioche.Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding.

Pr. Flaske 499,-

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT
14

ROSEVIN

CHILE

LA PLAYA , Rose`, Cabernet Sauvignon

Spændende nyhed fra Chile og det ambitiøse vinhus La Playa.
Denne rose`er produceret på 97% Cabernet Sauvignon og 3% Petit Verdot, og høsten foregår med håndkraft. Efter vinen er presset, modnes mosten nedkølet i 18 timer sammen med skallerne for at få den smukke pink farve. Herefter fjernes skallerne, og mosten koldgæres i ca. 25 dage på ståltanke for at få maksimal frugt og aroma. Farven er flot pink med duft af jordbær/hindbær og masser af frugt. Vinen er frisk med blød “fed” struktur god aroma og halvtør eftersmag.

Pr. glas 48,-
Karaffel (50 cl.) 167,-
Pr. flaske 225,-

FRANKRIG

CHATEAU BEAUPRE`, Grenache/ Syrah

Chateau de Beaupre ligger i Saint Cannat midt i Provence.
Der benyttes ingen kunstgødning eller ukrudtsmiddel, men kun organiske gødningsmidler.
Vinen har en klar lyserød farve og en aroma med finesse og fint struktureret frugt. Delikat, frisk og frugtagtig med mineralsk smag. Mere en rose` beregnet som ledsager til maden end blot som aperitif.

Pr. flaske 299,-

RØDVIN

USA, CALIFORNIEN

GRAND CIRCLE, Cabernet Sauvignon

Produceret udelukkende på Cabernet Sauvignon druer. Vinen har lagret 10 måneder på egetræsfade, hvoraf 20% har været helt nye franske fade, for således at fremhæve frugten i vinens karakter. Fremstår i en moden og drikkeklar stil med aromaer af brombærsyltetøj, krydderneller og kirsebær. Smagen er fyldig med lette toner af peber og afsluttes med en eftersmag af bløde taniner.

Pr. glas 48,-
Karaffel (50 cl.) 167,-
Pr. flaske 225,-

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT

ROSEVIN

CHILE

LA PLAYA , Rose`, Cabernet Sauvignon

Spændende nyhed fra Chile og det ambitiøse vinhus La Playa.
Denne rose`er produceret på 97% Cabernet Sauvignon og 3% Petit Verdot, og høsten foregår med håndkraft. Efter vinen er presset, modnes mosten nedkølet i 18 timer sammen med skallerne for at få den smukke pink farve. Herefter fjernes skallerne, og mosten koldgæres i ca. 25 dage på ståltanke for at få maksimal frugt og aroma. Farven er flot pink med duft af jordbær/hindbær og masser af frugt. Vinen er frisk med blød “fed” struktur god aroma og halvtør eftersmag.

Pr. glas 48,-
Karaffel (50 cl.) 167,-
Pr. flaske 225,-

FRANKRIG

CHATEAU BEAUPRE`, Grenache/ Syrah

Chateau de Beaupre ligger i Saint Cannat midt i Provence.
Der benyttes ingen kunstgødning eller ukrudtsmiddel, men kun organiske gødningsmidler.
Vinen har en klar lyserød farve og en aroma med finesse og fint struktureret frugt. Delikat, frisk og frugtagtig med mineralsk smag. Mere en rose` beregnet som ledsager til maden end blot som aperitif.

Pr. flaske 299,-

RØDVIN

USA, CALIFORNIEN

GRAND CIRCLE, Cabernet Sauvignon

Produceret udelukkende på Cabernet Sauvignon druer. Vinen har lagret 10 måneder på egetræsfade, hvoraf 20% har været helt nye franske fade, for således at fremhæve frugten i vinens karakter. Fremstår i en moden og drikkeklar stil med aromaer af brombærsyltetøj, krydderneller og kirsebær. Smagen er fyldig med lette toner af peber og afsluttes med en eftersmag af bløde taniner.

Pr. glas 48,-
Karaffel (50 cl.) 167,-
Pr. flaske 225,-

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT

15

RØDVIN

SPANIEN

RAIMAT Tempranillo, Vina 43

Frembragt udelukkende på Tempranillo, som er Spaniens fornemste drue, der danner rygraden i de store vine fra Rioja og Ribera del Duero. Har lagret 18 måneder på franske og amerikanske egetræsfade. Intens kirsebærrød farve. Kraftig og harmonisk smag.

Pr. flaske 259,-

ARGENTINA

FINCA SOPHENIA, Tupungato, Malbec

Tupunga ligger i 1200 meters højde i Andelsbjergene. Jordbunden der består af grus og sten er perfekt til dyrkning af Malbec druen. Resultatet er en intens rød farve med strejf af det violette. Bouqueten er intens med blommer, violer og modne kirsebær-toner. Smagen er kompleks, med kirsebær, blommer og mint, der afsluttes med vanille og fin frugtsødme.

Pr flaske 299,-

AUSTRALIEN

PETER LEHMANN BAROSSA, Cabernet Sauvignon

Efter gæringsprocessen har vinen lagret 12 måneder på en blanding af franske og amerikanske egetræsfade. Dybrød farvet vin med en næse af solbær og chokolade samt med spor af muskatnød og kryddernelliker. Kraftig og fyldig smag med masser af blød frugt og en eftersmag der har spor fra fadlagringen på egetræ.

Pr. flaske 299,-

CHILE

AXEL,COLCHAGUA VALLEY, Syrah

Bouqueten er en oplevelse, der viser hele Syrah`s potentiale. De første indtryk er hindbær, solbær og blåbær som efterfølges af tobak, chokolade og vanille. Smagen er en fin balance mellem moden tanin og frugt, en fyldig vin med krydrede toner af peber, chokolade og en let røgsmag fra fadet. Afslutningen giver et strejf af elegant frugtsødme.

Pr. flaske 299,-

RØDVIN

SPANIEN

RAIMAT Tempranillo, Vina 43

Frembragt udelukkende på Tempranillo, som er Spaniens fornemste drue, der danner rygraden i de store vine fra Rioja og Ribera del Duero. Har lagret 18 måneder på franske og amerikanske egetræsfade. Intens kirsebærrød farve. Kraftig og harmonisk smag.

Pr. flaske 259,-

ARGENTINA

FINCA SOPHENIA, Tupungato, Malbec

Tupunga ligger i 1200 meters højde i Andelsbjergene. Jordbunden der består af grus og sten er perfekt til dyrkning af Malbec druen. Resultatet er en intens rød farve med strejf af det violette. Bouqueten er intens med blommer, violer og modne kirsebær-toner. Smagen er kompleks, med kirsebær, blommer og mint, der afsluttes med vanille og fin frugtsødme.

Pr flaske 299,-

AUSTRALIEN

PETER LEHMANN BAROSSA, Cabernet Sauvignon

Efter gæringsprocessen har vinen lagret 12 måneder på en blanding af franske og amerikanske egetræsfade. Dybrød farvet vin med en næse af solbær og chokolade samt med spor af muskatnød og kryddernelliker. Kraftig og fyldig smag med masser af blød frugt og en eftersmag der har spor fra fadlagringen på egetræ.

Pr. flaske 299,-

CHILE

AXEL,COLCHAGUA VALLEY, Syrah

Bouqueten er en oplevelse, der viser hele Syrah`s potentiale. De første indtryk er hindbær, solbær og blåbær som efterfølges af tobak, chokolade og vanille. Smagen er en fin balance mellem moden tanin og frugt, en fyldig vin med krydrede toner af peber, chokolade og en let røgsmag fra fadet. Afslutningen giver et strejf af elegant frugtsødme.

Pr. flaske 299,-

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT
16

RØDVIN

ITALIEN

IL SESTANTE; Ripasso, Tommasi.

Valpolicella ligger nord for Verona hvor navnet IL Sestante er det italienske ord for sekstant.

Vinen er fremstillet på Ripasso metoden, hvilket vil sige at den færdig gærede Valpolicella vin fyldes tilbage i den gæringstank, der har været anvendt til Amarone fremstilling. Resultatet bliver lidt højere alkohol procent samt en fyldigere vin. Farven er intens mørkerød og bouqueten er elegant med hint af marmelade. I smagen, som er fyldig og delikat, finder man kirsebær.

Pr flaske 349,-

FRANKRIG

LE HAUT – Medoc D `Issan, Haut – Medoc

Haut – Medoc er et af de mest populære Bordeaux distrikter blandt danskerne. Vinen har en intens purpur farve, en raffineret bouquet med solbær og hindbær. Smagen er elegant, medium fyldig med en fin balance mellem frugt og udblødte tanniner. Smagen af brombær, hindbær understreges af et strejf af vanilje fra fadlagringen.

Elegant vin, medium fyldig.

Pr flaske 369,-

USA, CALIFORNIEN

HESS ALLOMI VINEYARD, NAPA VALLEY, Cabernet

Druerne er forholdsvis små, hvilket giver koncentrede vine med stor kompleksitet. Foruden Cabernet Sauvignon, består vinen af Petite Sirah 11% og Petit Verdot 3%. Har lagret 18 måneder på amerikanske egetræsfade, hvoraf 30% er helt nye. Bouquet af hindbær, mørke kirsebær og et snert af vanilje. Smagen er fyldig med nuancer af modne kirsebær og blommer.

Pr. Flaske 399,-

RØDVIN

ITALIEN

IL SESTANTE; Ripasso, Tommasi.

Valpolicella ligger nord for Verona hvor navnet IL Sestante er det italienske ord for sekstant.

Vinen er fremstillet på Ripasso metoden, hvilket vil sige at den færdig gærede Valpolicella vin fyldes tilbage i den gæringstank, der har været anvendt til Amarone fremstilling. Resultatet bliver lidt højere alkohol procent samt en fyldigere vin. Farven er intens mørkerød og bouqueten er elegant med hint af marmelade. I smagen, som er fyldig og delikat, finder man kirsebær.

Pr flaske 349,-

FRANKRIG

LE HAUT – Medoc D `Issan, Haut – Medoc

Haut – Medoc er et af de mest populære Bordeaux distrikter blandt danskerne. Vinen har en intens purpur farve, en raffineret bouquet med solbær og hindbær. Smagen er elegant, medium fyldig med en fin balance mellem frugt og udblødte tanniner. Smagen af brombær, hindbær understreges af et strejf af vanilje fra fadlagringen.

Elegant vin, medium fyldig.

Pr flaske 369,-

USA, CALIFORNIEN

HESS ALLOMI VINEYARD, NAPA VALLEY, Cabernet

Druerne er forholdsvis små, hvilket giver koncentrede vine med stor kompleksitet. Foruden Cabernet Sauvignon, består vinen af Petite Sirah 11% og Petit Verdot 3%. Har lagret 18 måneder på amerikanske egetræsfade, hvoraf 30% er helt nye. Bouquet af hindbær, mørke kirsebær og et snert af vanilje. Smagen er fyldig med nuancer af modne kirsebær og blommer.

Pr. Flaske 399,-

KGL. HOFLEVERANDØR
KJÆR SOMMERFELDT
17