



"Den der ikke har besøgt Ribe og sovet en nat på "Hotel Dagmar"  
og hørt kvarterslagene fra Domkirken, kender ikke Danmark"

Således skrev engang den berømte journalist og forfatter  
Andreas Vinding  
...og man kan kun give ham ret!

Hotel Dagmar - med den 900 år gamle Domkirke som genbo, er  
ikke blot flot at skue med sine røde mure og det flotte tegltag,  
men tillige en historisk seværdighed i Danmarks ældste by.



Det oprindelige hus på Torvet blev i 1580 ødelagt af en brand,  
men rådmand og senere borgmester Laurids Thøgersen lod i 1581  
opføre en ny statelig gård.

Efter at have været i den velstående Baggesens familiens eje,  
blev huset fra ca. 1700 bolig for Ribes stiftende præsidenter, en  
slags Overborgmestre, som byen kunne rose sig af i ca. 100 år af  
sin velmagtstid. Den første præsident i huset her blev Carsten  
Worm, barnebarn af den berømte Ole Worm.

Ved Peter Ussings død i 1788 ophævedes Præsidentembedet, og  
fra omkring 1800 blev her Gjæstgivergård. Nogle husker den  
tidligere præsident bolig omtalt som "Greisens Hotel" eller  
"Gæstgivergården".

Navnet "Hotel Dagmar" opstod først i 1912 i forbindelse med en  
større renovering.



# HOTEL DAGMAR

## MENUKORT FROKOST

### VÆGTERKÆLDEREN & TORVET

ÅBNINGSTIDER MANDAG - SØNDAG FRA 12.00 - 16.00

#### LETTE RETTER

##### **SIGNATUR RØGET LAKS**

*Signatur Laks fra Hotel Dagmar - Lækker røget laks serveres med friskost, chips, urter og urte olie. Serverets med brød.*

DKK 175,-

##### **TATAR**

*En Klassiker - Grofthakket tatar af okseinderlår fra Freygaard . Serveres med rå æggeblomme, sprødt, mayo, og toppet med urter, dertil serveres brød.*

DKK 175,-

##### **BAKSKULD**

*Lokal specialitet i verdensklasse - Bakskuld er saltet, tørret og røget ising. Vi smørsteger fisken. Hertil smørstegt rugbrød, hjemmerørt remoulade og citron.*

DKK 179,-

##### **SNACKS**

*Lidt let til hygge og vin - 4 snacks bestående af lækre øl-pinde fra nørresøby , saltede mandler, hummus og oliven, serveres med brød. Perfekt til den lille sult.*

DKK 115,-

##### **TIGERREJER**

*Med et lille asiatisk twist - Lækre tigerrejer lynstegt i ingefær, chili, hvidløg, lime, forårsløg og soya. Serveres med brød.*

DKK 145,-

#### FROKOST RETTER

##### **ÆGGEKAGE**

*God og mættende - En dansk klassiker på æg, toppet med saltet flæsk, små tomater og masser af purløg. Serveres med rugbrød.*

DKK 169,-

##### **DAGMARS STJERNESKUD**

*Måske det bedste stjernes kud i byen - Dansk specialitet i topklasse. Vi vender rødspættefileter i grahamsmel og smørsteger dem på panden. Ristet brød toppes med rejer, salat, citron, agurk og stedbiderrogn - ren luksus. Hertil hjemmelavet rød dressing.*

DKK 199,-

##### **FISH AND CHIPS**

*Lækker klassiker, "næsten" bedre end i England - Torsk friteret i orlydej. Hertil en lækker hjemmelavet sauce tatar og sprøde pommefrites. "Very well, im chuffed to bits".*

DKK 189,-



# HOTEL DAGMAR

## MENUKORT FROKOST

### VÆGTERKÆLDEREN & TORVET

ÅBNINGSTIDER MANDAG - SØNDAG FRA 12.00 - 16.00

#### FROKOST RETTER

##### VÆGTERBURGER

*Klassisk burger - Stor saftig bøf fra Sashi på 200 gram med ost, salat og agurk. Burgeren bliver smurt med ketchup og mayo. Serveres med sprøde pommes frites.*

DKK 189,-

##### TAPAS BRÆT

*God til vin og hygge - Nyd vores lækre tapas bræt. 3 lækre stykker charcuteri fra fynske Nørre Søby og 3 gode oste i høj kvalitet. Hertil hummus, kompot og oliven. Serveres med brød.*

DKK 185,-

#### DESSERT

##### ÆBLEKAGE

*"Næsten" som Mormor lavede den - Klassisk æblekage med flødeskum, æblerasp og makroner.*

DKK 79,-

##### CITRONFROMAGE

*En klassiker med lidt ekstra - Luftig citronfromage med flødeskum, vaniljeis og chokolade.*

DKK 99,-

##### GATEU MARCEL

*Lækker gateu marcel med sprødt og vanilje is.*

DKK 99,-

#### OST

##### OSTEANRETNING

*3 oste med årstidens kompot. Hertil smørstegt rugbrød.*

DKK 99,-



## DRIKKEVARER





# HOTEL DAGMAR

## DRIKKEVARER RESTAURANT DAGMAR

### SODAVAND & SAFT

#### SODAVAND 0,3 / 0,5

*Pepsi - Max - Faxe Kondi - Mirinda Lemon*

DKK 45,- / 55,-

#### FREM FRA RIBE

*Dansk vand med og uden citrus*

DKK 30,-

#### FREM FRA RIBE SODAVAND 0,25

*Appelsin - Abrikos - Hindbær - Grøn Sport - Blå Sport*

DKK 30,-

#### ØKOLOGISK SAFT BRD. ADELHART

*Æble - Rabarber - Hyldeblomst - Solbær*

DKK 40,-

#### AQUA D'OR FERSKEN ISTE 0,5

*Fersken iste*

DKK 45,-

#### FILTRET VAND BY ROYAL 0,7

*Filtreret vand på flaske - med og uden brus*

DKK 35,-

### FADØL & SPECIALØL

#### ODENSE PILSNER & CLASSIC 0,3 / 0,5

*Pilsner og Classic fra Odense*

DKK 45,- / 60,-

#### ANARKIST BLOODY WEIZEN 0,3 / 0,5

*Weiss beer med strejf af blodappelsin*

DKK 55,- / 70,-

#### ROYAL 0.0 ALKOHOLFRI FLASKEØL 0,3

*Royal alkoholfri øl 0.0 %*

DKK 40,-

### SPECIALØL FLASKE & CIDER

#### ANARKIST BROWN ALE 0,5L

*Fyldig med en god humlebittherhed*

DKK 70,-

#### NØRREBRO BRYGHUS ØL 0,33L

*Elderflower Session IPA, Stuykman Weissbier & New York Lager*

DKK 60,-

#### NØRREBRO BRYGHUS CIDER 0,33L

*Æble Cider lavet af 100% økologiske danske æbler*

DKK 60,-

#### ANARKIST HAZY IPA 0,5% 0,50L

*Let øl med citrus, brygget på hvede og havre*

DKK 70,-

#### SCHIØTZ BOHEMIAN PILS 0,5L

*Pilsner med strejf af kvæde og æble*

DKK 70,-

#### SCHIØTZ GYLDEN IPA 0,5L

*Kraftig og frugtig humle, med strejf af malt og karamel*

DKK 70,-

### RIBE BRYGHUS

#### VIKINGEBRYG 0,5L

*En god kraftig rød bock med cascadehumle*

DKK 70,-

#### BLACK ALE 0,5L

*En mørk ale inspireret af irsk stout med kraftig smag og blødt skum*

DKK 70,-

#### MARSK HVEDE 0,5L

*Lys og let hvedeøl med strejf af frisk citron. Brygget på cascadehumle*

DKK 70,-

#### VADEHAVSBRYG 0,5L

*En frisk pilsner krydret med blomster og bær fra vadehavs området*

DKK 70,-

#### SÆSON ØL 0,5L

*Spørg tjeneren om udvalget*

DKK 70,-

# HOTEL DAGMAR

## DRIKKEVARER RESTAURANT DAGMAR

### VARME DRIKKE

ILLY CAFFÉ LATTE ENKELT / DOBBELT	DKK 45,- / 50,-
ILLY CAPPUCCINO ENKELT / DOBBELT	DKK 45,- / 50,-
ILLY CORTADO	DKK 45,-
ILLY ESPRESSO ENKELT / DOBBELT	DKK 35,- / 40,-
ILLY AMERICANO	DKK 40,-
KOP KAFFE FRA FILTER / GENOPFYLDNING	DKK 35,- / 15,-
A.C. PERCHS THE	DKK 45,-
<i>Earl Grey - Breakfast - Mandarin - White Temple - Darjeeling - Green Rhubarb - Sweet Apple and Lemon</i>	
VARM KAKAO MED FLØDESKUM	DKK 45,-
M. COGNAC 4CL	DKK 85,-
IRISH COFFEE MED 4CL WHISKY	DKK 85,-
BAILEY TIL KAFFEN	DKK 39,-

### DRINKS

APEROL SPRITZ	DKK 85,-
GIN HASS	DKK 85,-
ROM / VODKA / JACK D / MORGAN 3CL - MED SODAVAND	DKK 85,-
3CL EKSTRA SPIRITUS	DKK 35,-
PLYMOUTH SLOE GIN MED LEMON	DKK 95,-

### TROLDEN GIN & FEVERTREE TONIC

COPPERPOT DNA	DKK 95,-
ORGANIC / SUSTAIN	DKK 95,-
<i>Vi anbefaler Fever-Tree Mediterranean tonic vand</i>	
HAVTORN	DKK 95,-
<i>Vi anbefaler Fever-Tree Indian tonic vand</i>	
FOGGY RHUBARB	DKK 95,-
<i>Vi anbefaler Fever-Tree Indian tonic vand</i>	
COCKY BARRISTA	DKK 95,-
<i>Vi anbefaler den uden tonic med is, ønskes tonic så passer Fever-Tree Indian tonic vand</i>	
NAVY	DKK 95,-
<i>Vi anbefaler Fever-Tree Indian tonic vand</i>	
GROOVY CURRANT	DKK 95,-
<i>Vi anbefaler Fever-Tree Aromatic tonic vand</i>	
FEVER-TREE TONIC VARIANTER	DKK 45,-
<i>Indian, Mediterranean, Elderflower og Aromatic</i>	





## AFTEN MENU





# HOTEL DAGMAR

## MENUKORT AFTEN

### VÆGTERKÆLDEREN & TORVET

ÅBNINGSTIDER MANDAG - SØNDAG FRA 17.00 - 21.00

#### LETTE RETTER

##### **SIGNATUR RØGET LAKS**

*Signatur Laks fra Hotel Dagmar - Lækker røget laks serveret med friskost, chips, urter og urte olie. Serveres med brød.*

DKK 175,-

##### **TATAR**

*En Klassiker - Grofthakket tatar af okseinderlår fra Freygaard. Serveres med rå æggeblomme, urter, sprødt, mayo og brød.*

DKK 175,-

##### **BAKSKULD**

*Lokal specialitet i verdensklasse - Bakskuld er saltet, tørret og røget ising. Vi smørsteger fisken. Hertil smørstegt rugbrød, hjemmerørt remoulade og citron.*

DKK 179,-

##### **SNACKS**

*Lidt let til hygge og vin - 4 snacks bestående af øl-pinde fra nærresøby, saltede mandler, hummus og oliven, hertil serveres brød. Perfekt til den lille sult.*

DKK 115,-

##### **TIGERREJER**

*Med et lille asiatisk twist - Lækre tigerrejer lynstegt i ingefær, chili, hvidløg, lime, forårsløg og soya. Serveres med brød.*

DKK 145,-

#### HOVEDRETTER

##### **DAGMARS STJERNESKUD**

*Måske det bedste stjernesnud i byen - Dansk specialitet i topklasse. Vi vender rødspættefileter i grahamsmel og smørsteger dem på panden. Ristet brød toppes med rejer, salat, citron, agurk og stenbiderrogn - ren luksus. Hertil hjemmelavet rød dressing.*

DKK 199,-

##### **FISH AND CHIPS**

*Lækker klassiker, "næsten" bedre end i England - Torsk friteret i orlydej. Hertil en lækker hjemmelavet sauce tatar og sprøde pommes frites. "Very well, im chuffed to bits".*

DKK 189,-

##### **TAPAS BRÆT**

*God til vin og hygge - Nyd vores lækre tapas bræt. 3 lækre stykker charcuteri fra fynske Nørre Søby og 3 gode oste i høj kvalitet. Hertil hummus, kompot og oliven. Serveret med brød.*

DKK 185,-

##### **VÆGTERBURGER**

*Klassisk burger - Stor saftig bøf fra Sashi på 200 gram med ost, salat og agurk. Burgeren bliver smurt med ketchup og mayo. Serveres med sprøde pommes frites.*

DKK 189,-





# HOTEL DAGMAR

## MENUKORT AFTEN

### VÆGTERKÆLDEREN & TORVET

ÅBNINGSTIDER MANDAG - SØNDAG FRA 17.00 - 21.00

#### HOVEDRETTER

##### RØDSPÆTTEFILET DIAOLE

Lækker klassisk fiskeret - Rødspættefilet rullet om en soufflé fiskefars med masser af hakket urter, derefter dampet i ovnen. Hertil en beurre blanc sauce, stedbiderrogn, årstidens grønt og årstidens kartoffel. Det her er altså virkelig godt.

DKK 265,-

##### KALVECULOTTE

Langtidstilberedt kalveculotte - Super mørt og velsmagende kalveculotte. Hertil en timiansauce, årstidens grønt og årstidens kartoffel. Komfort mad, når det er bedst.

DKK 255,-

##### RIBEYE

Er du til et lækkert stykke kød? Så er vores rib eye lige noget for dig. Rib eye serveres med, årstidens grønt, trøffel sauce og sprøde pommes frites, toppet af med urter. Det er altså noget der rykker!

DKK 345,-

#### 3 RETTERS MENU

##### VÆGTERKÆLDERENS 3 RETTERS

Røget Laks - med friskost, chips, urter og urte olie.  
Kalveculotte - med årstidens kartoffel, timiansauce og årstidens grønt.  
Citronfromage - med flødeskum, vaniljeis og chokolade.

DKK 385,-

#### DESSERT

##### ÆBLEKAGE

"Næsten" som Mormor lavede den - Klassisk æblekage med flødeskum, æblerasp og makroner.

DKK 79,-

##### CITRONFROMAGE

En klassiker med lidt ekstra - Luftig citronfromage med flødeskum, vaniljeis og chokolade.

DKK 99,-

##### GATEU MARCEL

Lækker gateu marcel med sprødt og vanilje is.

DKK 99,-

#### OST

##### OSTEANRETNING

3 oste med årstidens kompot.  
Hertil smørstegt rugbrød.

DKK 99,-



## VIN





# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### STATEMENT

PÅ HOTEL DAGMAR HAR VI IKKE HUSETS VIN. TILGENGÆLD HAR VI ET LÆKKERT UDVALG AF VINE PÅ GLAS. VIN ER SMAG OG OPLEVELSER. DET GÅR VI MEGET OP I.

WE DON'T HAVE A "HOUSE WINE" AT HOTEL DAGMAR. BUT WE DO HAVE AN AMAZING SELECTION AF WINES BY THE GLASS. WINE IS ABOUT TASTE AND GREAT EXPERIENCES, SOMETHING WE VALUE HIGHLY.

### Snacks

Trøffel Chips	DKK 65,-
Blandet nødder	DKK 45,-
Saltede Mandler	DKK 45,-

### WINE BY THE GLASS - HVIDVIN / WHITE

<b>LA COUR DES DAMES</b> <i>Vin de France - Languedoc-Roussillon - Frankrig</i>	DKK 75,-
<b>SIEUR D'ARQUES</b> <i>Chardonnay – Languedoc - Frankrig</i>	DKK 78,-
<b>SOHO</b> <i>Sauvignon Blanc - Marlborough - New Zealand</i>	DKK 85,-
<b>THANISCH</b> <i>Riesling 1648 - Trocken - Mosel - Tyskland</i>	DKK 92,-
<b>THANISCH</b> <i>Riesling Kabinet - Mosel - Tyskland</i>	DKK 95,-
<b>CHANSON</b> <i>Macon "La Roche Vineuse" - Chardonnay - Bourgogne - Frankrig</i>	DKK 115,-

### WINE BY THE GLASS - RØDVIN / RED

<b>LA COUR DES DAMES</b> <i>Vin De France - Languedoc-Roussillon - Frankrig</i>	DKK 75,-
<b>UMA COLLECTION</b> <i>Malbec - Telteca - Mendoza - Argentina</i>	DKK 75,-
<b>MAGONDEAU</b> <i>Merlot – Fronsac - Bordeaux - Frankrig</i>	DKK 85,-
<b>JOURNEY'S END</b> <i>Cabernet Franc - Stellenbosch - Syd Afrika</i>	DKK 89,-
<b>IL NESPOLI</b> <i>Sangiovese - Emilia Romagna - Italien</i>	DKK 95,-
<b>VAQUOS</b> <i>Tempranillo - Ribera Del Duero - Spanien</i>	DKK 95,-
<b>ALEXANDER VALLEY</b> <i>Pinot Noir - Russian River Valley - Californien</i>	DKK 115,-



# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### WINE BY THE GLASS - ROSE

#### CORETO

*Pinot Noir/Castelao Shiraz - Lisboa - Portugal*

DKK 78,-

#### CHATEAU ROUBINE PREMIUM

*Syrah/Grenache/Mouvedre/Carignan/Cinsault - Cotes de Provence - Frankrig*

DKK 85,-

### WINE BY THE GLASS - MOUSSERENDE / SPARKLING

#### SOVRANO

*Spumante Brut - Montelliana - Veneto - Italien*

DKK 75,-

#### CAVA

*Bodegas Pinord - Dibon - Cava de Reserva - Demi Sec - Penedes - Spanien*

DKK 75,-

#### THANISCH ROSE SECCO

*Mosel - Tyskland*

DKK 75,-

### WINE BY THE GLASS - DESSERTVIN

#### CHÂTEAU JEAN FONTHENILLE LOUPIAC

*Semillon - Bordeaux - Frankrig*

DKK 89,-

#### BRADAMANTE

*Albana/Chardonnay/Sau. B. - Poderia Dal Nespoli - Emilia Romagna - Italien*

DKK 95,-

#### BANYULS VINTAGE

*Grenache - Catalonien - Frankrig*

DKK 105,-

### WINE BY THE GLASS - PORTVIN

#### QUINTA DE LA ROSA TAWNY

*Touriga nacional, Touriga franca, tinta barroca – Dourodalen – Portugal*

DKK 85,-

#### QUINTA DE LA ROSA Late Bottle Vintage

*Touriga nacional, Touriga franca, Sousao, Tinta Roriz – Dourodalen – Portugal  
Lagret imellem 4 og 6 år på store fade*

DKK 95,-

#### QUINTA DE LA ROSA 20 års

*Touriga nacional, Tinta Roriz – Dourodalen - Portugal  
Lagret i 20 år i gennemsnit på egefade*

DKK 95,-



# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### HVIDVIN - FRANKRIG

#### **LA COUR DES DAMES**

*Vin de France - Bourgogne*

DKK 325,-

#### **VILLA MANSAY**

*Chardonnay/Colombard - Languedoc/Roussillon*

DKK 375,-

#### **CHANSON VIRE-CLESSÉ**

*Domaine Chanson - Chardonnay - Viré-Clessé*

DKK 475,-

#### **CHANSON CHABLIS**

*Domaine Chanson - Chardonnay - Chablis*

DKK 525,-

#### **CHANSON CHABLIS LES GRAND PREUSES**

*Domaine Chanson - Chardonnay - Grand Cru*

DKK 955,-

#### **CHANSON MONTAGNY**

*Domaine Chanson - Premier Cru - Montagny*

DKK 595,-

#### **CHANSON CLOS DES MOUCHES**

*Domaine Chanson - Premier Cru - Chardonnay*

DKK 1495,-

#### **D'ARDHUY CORTON CHARLEMANGE**

*Domaine D'Ardhuy - Chardonnay - Corton Charlemange*

DKK 995,-

#### **FONTAINE-AUDON SANCERRE**

*Château Fontaine-Audon - Sauvignon Blanc - Loire*

DKK 495,-

#### **SIEUR D'ARQUES**

*Chardonnay – Languedoc - Frankrig*

DKK 375,-

### HVIDVIN - TYSKLAND

#### **THANISCH RIESLING KABINET**

*Riesling Kabinet - Mosel*

DKK 425,-

#### **THANISCH RIESLING 1648**

*Riesling Trocken - Mosel*

DKK 395,-

### HVIDVIN - ØSTRIG

#### **HERMAN MOSER "PER DUE"**

*Grüner Veltliner – Kremstal*

DKK 455,-

### HVIDVIN - SPANIEN

#### **ORBALLO**

*Albarino - Rias Baixas*

DKK 395,-



# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### HVIDVIN - ITALIEN

#### **NESPOLINO**

*Tribbiano/Chardonnay - Emilia Romagna*

DKK 355,-

#### **DA MAGGIO**

*IGT - Chardonnay - Poderia Dal Nespole - Emilia Romagna*

DKK 395,-

#### **KELLERIE KURTATSCH**

*Pinot Grigio - Alto Adige*

DKK 425,-

#### **DAMILANO CHARDONNAY**

*Damilano - Chardonnay - Langhe - Piemonte*

DKK 595,-

#### **SOAVE**

*Castel Cerino - Classico - Garganega - Veneto*

DKK 355,-

### HVIDVIN - CALIFORNIEN

#### **ALEXANDER VALLEY**

*Chardonnay - Sonoma - Russian River*

DKK 495,-

### HVIDVIN - SYD AFRIKA

#### **THIRTY BARRELS**

*Chardonnay - Journey's End - Stellenbosch*

DKK 455,-

### HVIDVIN - NEW ZEALAND

#### **SOHO**

*Sauvignon Blanc - Marlborough*

DKK 425,-

### ROSE - FRANKRIG

#### **ROUBINE**

*Château Roubine - Cru Classé Premium - Côtes De Provence*

DKK 475,-

### ROSE - PORTUGAL

#### **CORETO**

*DFJ Vinhos - Pinot Noir/Castelão/Shiraz - Lisboa*

DKK 395,-

### MOUSSERENDE

#### **SOVRANO**

*Spumante Brut - Montelliana - Veneto - Italien*

DKK 375,-

#### **CAVA**

*Bodegas Pinord - Dibon - Cava de Reserva - Demi Sec - Penedes - Spanien*

DKK 375,-

#### **MALVASIA**

*Castelnuovo del Bosco - Malvasia - Piemonte - Italien*

DKK 375,-

#### **THANISCH ROSE SECCO**

*Mosel - Tyskland*

DKK 375,-

#### **METODO CLASSICO BRUT**

*Damiliano - Chardonnay, Pinot noir - Piemonte - Italien*

DKK 595,-

#### **MICHEL GONET CHAMPAGNE**

*Chardonnay - Champagne - Frankrig*

DKK 695,-



# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### RØDVIN - FRANKRIG

#### **LA COUR DES DAMES**

*Vin De France - Bourgogne*

DKK 325,-

#### **LITTLE JAMES BASKET PRESS**

*Saint Cosme - Grenache - Vin De France*

DKK 375,-

#### **CHANSON CLOS DE LA BELLE MARGUERITE**

*Domaine Chanson - Pinot Noir - Côte De Nuits*

DKK 495,-

#### **CHANSON SANTENAY-BEAUREGARD**

*Domaine Chanson - Pinot Noir - Santenay*

DKK 795,-

#### **CROZES HERMITAGE**

*Saint Cosme - Syrah - Rhône*

DKK 445,-

#### **MORGON**

*Domaine Bulliat - Gamay - Beaujolais*

DKK 475,-

#### **CHANSON PERNAND-VERGELESSES**

*Domaine Chanson - Premier Cru - Monopol - Beaune*

DKK 855,-

#### **CHANSON CLOS DES MOUCHES**

*Domaine Chanson - 1. Cru - Pinot Noir - Beaune*

DKK 1495,-

#### **CHANSON GEVREY-CHAMBERTIN**

*Domaine Chanson - Pinot Noir - Village*

DKK 895,-

#### **CHANSON CLOS DES FÉVES**

*Domaine Chanson - Premier Cru - Monopol - Beaune*

DKK 1295,-

#### **CHANSON GEVREY-CHAMBERTIN**

*Domaine Chanson - Premier Cru - La Perrière - Côte De Nuits*

DKK 1595,-

#### **CHANSON CHARMES-CHAMBERTIN**

*Domaine Chanson - Grand Cru - Côte De Nuits*

DKK 2495,-

#### **CHANSON CHAMBOLLE-MUSIGNY**

*Domaine Chanson - Premier Cru - Les Combottes - Côte De Nuits*

DKK 1995,-

#### **CHÂTEAUNEUF DU PAPE**

*Bosquet Des Papes - Grenache/Syrah/Mouvedre - Rhône*

DKK 699,-

#### **LION & DRAGON**

*Château Roubine - Syrah/Cabernet Sauv. - Cru Classe - Côtes De Provence*

DKK 525,-

#### **MAGONDEAU**

*Château Magondeau - Merlot - Fronsac - Bordeaux*

DKK 395,-

#### **COQUILLAS**

*Château Coquillas - Cabernet Sauvignon - Pessac Leognan*

DKK 475,-

#### **BEAUSEJOUR**

*Château Beausejour - Pomerol - Bordeaux*

DKK 595,-

#### **CANTEMERLE**

*Château Cantemerle - Cabernet Sauv. - Grand Cru Classé - Haut-médoc*

DKK 655,-



# HOTEL DAGMAR

## VINKORT

### RØDVIN - ITALIEN

#### MA ROAT RIPASSO

Tezza - Corvina/Rondinella - Ripasso Superiore - Valpolicella

DKK 455,-

#### AMARONE

Tezza - Corvina/Rondinella - D.O.C.G. - Valpolicella

DKK 549,-

#### PRUGNETO

Poderia Dal Nespoli - Superiore Sangiovese - Emilia Romagna

DKK 395,-

#### NESPOLINO

Poderia Dal Nespoli - Sangiovese/Merlot - Emilia Romagna

DKK 355,-

#### iL NESPOLI

Poderia Dal Nespoli - Superiore Riserva Sangiovese - Emilia Romagna

DKK 425,-

#### BORGO DEI GUIDI

Poderia Dal Nespoli - Sangiovese/Cabernet Sau. - Emilia-Romagna

DKK 495,-

#### LANGHE NEBBIOLO

Damilano - Nebbiolo - Langhe

DKK 445,-

#### BAROLO

Damilano - Liste - Nebbiolo - Piemonte

DKK 995,-

### RØDVIN - SPANIEN

#### VAQUOS

Bodegas Pinord - Tempranillo - Ribera Del Duero

DKK 425,-

#### CLOS DEL MAS

Bodegas Pinord - Cabernet Sau./Carinena/Garnacha - Priorat

DKK 575,-

### RØDVIN - SYD AFRIKA

#### JOURNEY'S END MERLOT

Merlot - Stellenbosch

DKK 425,-

#### JOURNEY'S END SHIRAZ

Shiraz - Stellenbosch

DKK 425,-

### RØDVIN - CALIFORNIEN

#### MAXVILLE

Maxville Winery - Cabernet Sauvignon - Napa Valley

DKK 1195,-

#### ALEXANDER VALLEY

Alexander Valley Vineyards - Pinot Noir - Sonoma

DKK 495,-

#### SANFORD & BENEDICT

Sanford & Benedict Vineyards - Pinot Noir - Estate Bottled - Sta. Rita Hills

DKK 1095,-

### RØDVIN - ARGENTINA / CHILE

#### UMA COLECCIÓN

Telteca - Malbec - Mendoza - Argentina

DKK 345,-





TAK FOR BESØGET

