

Oversættelse nødvendig?
Scan QR-koden.



Velkommen i "ANNO 1800"

"ANNO" har været et feel-good sted for lokale, feriegæster og dagsturister siden 1986. Mad af god kvalitet, lækre drinks og hygge er formelen for nydelse for gæster på vores restaurant. Når du vælger vores retter og drikkevarer, er smag, kvalitet og kærlighed til mad afgørende.

Nyd vores fiske- og kødretter samt de vegetariske og veganske tilbud i en hyggelig atmosfære.

Hjemmelavede limonader, frisktappet fadøl, kærligt udvalgte vine og spiritus, men også kaffe fra vores egen ristning gør din aften hos os unik.

Når vejret er godt, byder vi dig hjertelig velkommen til vores solterrasse, hvor du kan afslutte en hyggelig sommerdag og se en uforglemmelig solnedgang over indsøen.

Vi glæder os til at se dig i "ANNO 1800".

Familien Stolpe og deres team

Ved udvælgelsen af vores retter forsøgte vi at imødekomme vores gæsters ønsker. Vi accepterer gerne specielle ønsker (f.eks. fødevarerintolerancer, mindre portioner osv.) og forsøger at implementere dem. Det medfører dog af og til omkostninger, som vi skal vælte over på kunden.

Mad

Er du vores normale

For store portioner?

Du er velkommen til at spørge os
mindre portioner.

Vi tilbyder dig også gerne
en til mange retter
mindre portioner.

Forretter - for den lille appetit

Agatsnegle	8.00
med fine grøntsager i tern i urtesmør, med frisk brød	
Matjesfilet på brunt brød	9.00
med salatpynt	
Fire kongerejer	15.50
med fine grøntsagsstrimler stegt i hvidløg, serveret med frisk brød	
Kystplader	22.00
frisk røget laks med peberrod, kongerejer stegt i hvidløgsolie, matjesfilet i husmoderstil & marinerede vesterhavskraber, med frisk brød med kystsmør	
okse carpaccio	16.00
med barberet parmesan	
Skål med oliven og frisk brød	 <small>vegansk</small> 6.00
Ostetern, oliven & frisk brød	 11.00
Lille blandet salat	 5,50
med yoghurt dressing eller vinaigrette	
Hummus dip	 <small>vegansk</small> 10.00
med grøntsagsstave & frisk brød	
Urtebaguette	 2,50
gratineret med urtesmør	
Urtebaguette	 3.00
bagt med urtesmør og ost	

Priser for mad og drikke i €, inklusive 19% moms.

 vegetarisk · Rådgivning og en detaljeret liste over allergener/tilsætningsstoffer er tilgængelige fra vores servicepersonale efter anmodning.

Ske held

tomatsuppe 	8.00
med creme topping	
Løgsuppe "fransk stil" 	8.00
gratineret med ost	
Fin peberrod grøntsagssuppe	8.00
med roastbeef-strimler	
Fiskesuppe "Heiligenhafen style"	9.00
med friske grøntsager	

Glad grøn

Lille blandet salat* 	5,50
Stor blandet salat* 	9.00
Varier salaten med... ...Tun,	
oliven og hyrdeost ...fire	16.00
kongerejer	19.00
...røget laks	18.00
...stegt i karry	16.00
Kyllingestrimler & frisk frugt	
...Oksekødsstrimler & svampe	18.00
...stegte grøntsager & Oliven (hvidløg)	16.00

* Salat pynt med radisespirer

Glad uden kød

Chili sin carne  <i>vegansk</i>	11.00
med sojafars, jalapeños og tortillachips	
Grøntsagsgrilletta  <i>vegansk</i>	13.50
med hjemmelavet thailandsk chilidip, pommes frites eller stegte kartofler og en sidesalat	
Fisk fra marken  <i>vegansk</i>	16.00
med hjemmelavet aioli, pommes frites eller stegte kartofler & sidesalat	
frikadelle  <i>vegansk</i>	16.00
med hjemmelavet thailandsk chilidip, pommes frites eller stegte kartofler og en sidesalat	
Vegetarisk grøntsagsgryderet 	13.00
med hvidløg & oliven, serveret med urtebaguette	
Friske hjemmelavede stegte kartofler 8.00	
med 3 spejlæg	
<i>også vegetar efter anmodning</i>	

Vælg venligst mellem vores med din salathjemmelavede dressinger, yoghurt eller vinaigrette. Eller lav din egen dressing **Olie & eddike fra Demeter oliemøllen Solling**. Alle salater er inkluderet **ovnvarm urtebaguette** serveret.

Frisk fra grillen – oksekød, svinekød og lam

Godbidder fra Ostholstein

Vi serverer vores grillretter og delikatesser fra Ostholstein **hjemmelavede, friskstegte kartofler med bacon & løgellerlækre pomes frites.**

Bøftallerken, ca 220g	25.00
3 små oksebøffer med thai chilisaUCE	
Rump steak, ca 250g	29.00
med hjemmelavet urtesmør	
Rump steak, ca 250g	32.00
med hjemmelavet urtesmør, braiserede løg og svampe	
grillplade	29.00
Rump steak, svinefilet & lammebøf på svampesauce	
Lammerumpebøf, ca 220g med	27.00
hjemmelavet urtesmør	

Hvordan kan vi servere din bøf til dig?

Sjælden, medium eller veludført?

svinefileter	27.00
med friske svampe i pebersauce	
frikadeller(okse- og svinekød)	16.00
på pebersauce	

Hjemmelavet surt kød med	17.00
remouladesauce	
“stegte kartoffelforhold”	21.00
Roastbeef, sild, surt kød, med remouladesauce	
“ANNO” roastbeef	21.00
stegt lyserød, med remouladesauce	
Bagben af dige englam braiseret i	24.00
vegetabilsk rosmarinsauce	
Svineschnitzel, ca 300g	16.00
paneret, med limesmør	
Kyllingeschnitzel, ca 200g	15.00
paneret, med limesmør	

Den bestemte ting mangler stadig **ekstra?**

Urtebaguette	2,50	Braiserede løg	
Urtebaguette gratineret med ost	3.00	og/eller svampe	4.00
Stegte grøntsager	4.00	svampesauce	3.00
spinat	4.00	Peber eller sennep	2,50
To spejlæg	4.00	hollandaise sauce	2,50

Simpelthen nordisk - Fiskeretter

Matjes filet(3 stykker)- "husmor type" 17.00
med æble- og løgsovs

Rødfisk filet 22.00
stegt, på sennepssauce

Torskefilet(Torsk) 24.00
på bladspinat med citronurtesmør

Fiskeromelet 24.00
fyldt med sejterninger og stegte kartofler,
Vesterhavskraber, med sennepssauce

Fiskefiletfad "ANNO 1800" 27.00
med diverse stegte fiskefileter på en fond
af grøntsager og hvidløg

Nordisk rødspætte, ca 500g
... med bacon tern 26.00
... med Vesterhavskraber 31.00

Vi serverer fiskeretter som tilbehør
**hjemmelavede, friskstegte kartofler
med bacon og løg.**

New Zealandske greenshell muslinger 15.00
med hvidløgsgrøntsager og
Bagt ost, serveret med frisk brød

Til vores Lütten

pommes frites  3,50

Stegte fiskefingre 7.00

Lille paneret svineschnitzel 8.00

Nürnberg bratwurst 6.00

frikadeller(okse- og svinekød) 7.00
med tomatssauce

Alle børnemåltider valgfrit med vores
**hjemmelavede, friskstegte kartofler
med bacon & løg eller Pommes frites.**

Sød & lækker

To kugler bourbon vaniljeis med 7.00
varme kirsebær og fløde

Holstein "Red Grit" med 8.00
æggesnaps eller fløde

Æble kage 7,50
med 1 kugle bourbon vaniljeis

Traiteur de Paris 7,50
Chokoladecake med et flydende
center og 1 kugle bourbon vaniljeis

Kold hund 7,50
med 1 kugle bourbon vaniljeis
- vores klassiker fra 70'erne -
(indeholder små mængder alkohol)

Varm risengrød 4,50
med kanel og sukker

Priser for mad og drikke i €, inklusive 19% moms.

 vegetarisk · Rådgivning og en detaljeret liste over allergener/tilsætningsstoffer er tilgængelige fra vores servicepersonale efter anmodning.

drikkevarer

Fadøl

König Pilsener	0,25 l	3, 10
	0,4L	4, 70
	0,5 l	5,90
Schneider Hefeweizen	0,3 l	3, 70
	0,5 l	5,90
Alster vand	0,25 l	3, 10
	0,4L	4, 70
	0,5 l	5,90
Guinness	0,4L	4,90
Guinness havn	0,4L	5,90

Alkoholfri øl

König Pilsener Alkoholfri	0,33 l	3, 10
Schneider hvede Alkoholfri	0,5 l	5,90
Flensborg maltøl	0,33 l	3,90

Alkoholfri

Warder Pearl Bordvand Naturlig stille eller klassisk luftig	0,5 l	3,50
Viva con Agua højt eller stille	0,75 l	6.00
forskellige frugtspredere Naturligt uklar æble, passionsfrugt, rabarber el mørk ribssprøjte	0,4L	4,50
forskellige frugtjuice & nektarer Æble, appelsin, passionsfrugt, rabarber, mørk ribs	0,3 l	3,50
Schweppes Bitter citron, tonic vand, ginger ale	0,2 l	3,50
Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Mezzo Mix	0,33 l	3,50
Cola	0,2 l	2,50
Hjemmelavede limonader Lime-mynte, appelsin-ingefær, agurk-hyldebær, Vandmelon-Lime	0,4L	6.00

Priser for mad og drikke i €, inklusive 19% moms.

🌱 vegetarisk · Rådgivning og en detaljeret liste over allergener/tilsætningsstoffer er tilgængelige fra vores servicepersonale efter anmodning.

Aperitiffer

LUSTAU Gæt Blanco	15 %	5 cl	5.00
LUSTAU Gæt Rojo	15 %	5 cl	5.00
LUSTAU Sherry medium	15 %	5 cl	5.00
LUSTAU Sherry fino	15 %	5 cl	5.00
RAMOS PINTO			
Porto Ruby	19,5 %	5 cl	5.00
Campari	25 %	4 cl	5.00

Lange drinks Spiritusmængde: ca 4 cl

Martini Vibrante(Alkoholfri)	0,3 l	7,50
Aperol Spritz	0,3 l	7,50
Campari appelsinjuice	0,3 l	7,50
Lillet Wildberry	0,3 l	7,50
Havana Cola	0,3 l	7,50
Bacardi Cola	0,3 l	7,50
Whisky Cola Bourbon eller Scotch	0,3 l	7,50
Vodka-bitter citron	0,3 l	7,50
Gordons gin og tonic	0,3 l	7,50
Hendricks gin og tonic	0,3 l	9,50

spiritus

Bismarck korn	38 %	2 cl	2,50
Helbing kommen	35 %	2 cl	2,50
Jubilæumsakvavit	42 %	2 cl	3,50
Aquavit linje	41,5 %	2 cl	3,50
maltesisk	40 %	2 cl	3.00
OUZO	40 %	2 cl	2,50
Sambuca	38 %	2 cl	3,50
Bailey's	17 %	3 cl	4.00
Frangelico	20 %	3 cl	4.00
Palo	30 %	3 cl	4.00
vodka	37,5 %	2 cl	3.00
Ricard	45 %	3 cl	4.00
Drambuie	40 %	3 cl	4.00
Gordons Gin	37,5 %	3 cl	5.00
Hendricks Gin	44 %	3 cl	6.00
Monkey 47 Gin	47 %	3 cl	8,50
Jack Daniels(Bourbon)	40 %	4 cl	5.00
Talisker(Single malt)	45,8 %	4 cl	6,50
Chivas Regal(skotsk)	40 %	4 cl	6,50
Ballantines(skotsk)	40 %	4 cl	5,50
1800 Añejo Tequila Reserva (100% agave)	38 %	3 cl	6.00
Tequila Montezuma hvid	40 %	3 cl	4.00
Ron Zacapa 23 Gran Res.	40 %	3 cl	9,50
Havana Club 7 år	40 %	4 cl	7.00
Havana Club 3 år	40 %	4 cl	5.00
Bacardi White	37,5 %	4 cl	5.00
Jägermeister	35 %	2 cl	3.00
Underberg	44 %	2 cl	3,50
Fernet Branca	38 %	3 cl	4.00
Branca Mentha	30 %	3 cl	4.00
Gammel Dansk	38 %	3 cl	4.00
Ramazotti	30 %	4 cl	4.00
Averna	29,5 %	4 cl	4.00

De "bitre" indeholder farvestoffer.

Fordøjelseskanaler

SPØGELSE			
af frugtplantager	38 %	3 cl	3,50
NONINO Grappa Optima			
Tøndelagret	41 %	3 cl	5,50
DISC			
Vild hindbærsprit	41 %	3 cl	5,50
Williams pære	40 %	3 cl	5,50
mose pære	40 %	3 cl	5,50
abrikos	40 %	3 cl	5,50
Ginger Royal	40 %	3 cl	6,50
Walnutler	40 %	3 cl	6,50
Surkirsebær surkirsebær	22 %	3 cl	4,50
Luuy	28 %	3 cl	4,50
Hennessy	40 %	3 cl	7.00
Carlos I	40 %	3 cl	7.00
Calvados	40 %	3 cl	5.00

Hed

Kaffe crema	3,50
espresso ganske enkelt	2,50
espresso dobbelt	4,00
Espresso macchiato	3,00
Affogato al kaffe	4,00
cappuccino	4,00
latte macchiato	4,00

Fra grøn kaffe til kaffe i koppen.

For kærligheden til fornøjelsen og social ansvarlighed henter vi vores grønne kaffebønner fra **Fairtrade plantager fra rundt om i verden**. Disse er lavet med passion og individuelt udviklede opskrifter **stegt af os selv**.

kakao	3,50
Vinmagers gløgg kun ved juletid	4,50
Rom	4,50
Grog	4,50
Æble punch	3,00
Æble punch med 2 cl Calvados	5,00
te	3,50
forskellige slags (Sort, urter, frugter)	
Frisk te	3,50
Mynte og/eller ingefær	

Vine

Vi kombinerer nydelse og passion, når det kommer til vin! Lad dig forkæle med fremragende tyske og internationale vine, hvoraf de fleste serveres på glas, samt en udvalgt mousserende vin- og champagnemenu.

Vi rådgiver dig gerne – der er meget at opdage!

Med hver flaske vin(0,75 l) får du en flaske (0,5 l) af vores **in-house vand** **Warder Pearl** selvfølgelig stille eller klassisk luftig.

Sjældenheder/specialiteter

Vin er en levende mad, der bringer os meget glæde.

Kom med os på en spændende rejse ind i vinens verden!

Nyhed: alkoholfrie vine & mousserende vin fra Oddbird

Chardonnay

Domaine de la Prade, Göteborg, Sverige

En sprød, alkoholfri Chardonnay fra Languedoc-Roussillon med milde citrusfrugter og æble, med et strejf af pære og en rund smøragtig note.

0,2 **19.00**
0,5 **120.00**
0,75 **132.00**

Merlot Shiraz

Domaine de la Prade, Göteborg, Sverige

En ungdommelig, fyldig cuvée af Merlot og Shiraz fra Languedoc-Roussillon med frugtagtige indtryk af brombær og kirsebær, med et let strejf af karamel.

0,2 **19.00**
0,5 **120.00**
0,75 **132.00**

Rosé mousserende vin

Domaine de la Prade, Göteborg, Sverige

Den "underlige fugl" - befriet fra alkohol, men på ingen måde en spoilsport. Tværtimod imponerer den mousserende vin med sin friskhed og intense frugt.

0,15 l **8.00**
0,75 l **39,00**

Mousserende

Mousserende yngel

Schlumberger Sektkellerei, Østrig

En ren vintage-specialitet, der modnes i flasken efter "Méthode Traditionale" i mindst 18 måneder og rystes derefter i hånden. Lyse gule, grønne reflekser, forfriskende abrikosduft, en funkende, behagelig eftersmag.

0,15 l **8.00**

0,75 l **39,00**

Rosé secco

Schlumberger Sektkellerei, Østrig

En ekstravagant mousserende rosévin af en ny stil, hindbærrød farve, fint mousserende, duftende, frugtintensiv, aromatisk buket af hindbær, jordbær og roser, afbalanceret og med en fin perlage.

0,15 l **8.00**

0,75 l **39,00**

Crémant Brut

Ackerman, Loire, Frankrig

En lys gul mousserende vin med subtile guldtoner. Aromer af pære og tørrede abrikoser. Kompleks med frisk syre.

0,15 l **8.00**

0,75 l **39,00**

Champagne Brut Premier

Louis Roederer Champagnekælder, Frankrig

Klar gul med grønne reflekser, fint mousserende, delikat krydret duft af ferskner, æbler, grapefrugt og frisk brioche, elegant moden frugtfylde, livlig syre, flatterende struktur, stilfuld.

0,75 l **199,00**

hvidvinTyskland

Vinsprøjte

0,2 l **15,50**

Grå Bourgogne

Baron von Gleichenstein, Baden

Frisk lysegul med grønne reflekser, frisk duft af hasselnødder, lyse blomster og melon. En livlig Pinot Gris med stimulerende syre, en drikkelig natur og en fin eftersmag.

0,2 l **19.00**

0,5 l **120.00**

1,0 l **138,00**

Riesling - tør

Prins Salm, Rheinhessen

Gul farve, skinnende, intens frugtig bouquet med cassis, modne abrikoser, ferskner og delikate blomsterhints. På ganen er den saftig, let med masser af frugt og fine mineralske noter.

0,2 l **19.00**

0,5 l **120.00**

0,75 l **132.00**

Riesling - frugtagtig sød

Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

Med kun 9,5 % alkohol har Homage à Luise, hvad der skal til for at være "Everybody's Darling". Frisk på ganen som grønne æbler med moden grapefrugt, et fascinerende frugt-syre-samspil med forførende restsødme.

0,2 l **19.00**

0,5 l **120.00**

0,75 l **132.00**

Pinot Blanc – tør Greve Neipperg, Würtemberg

Fin duft af æble og pære, med en subtil mineralsk note. Burgundisk elegant med delikat smeltning og fin frugt, det garanterer et fantastisk drikkeflow!

0,2 **19.00**

0,5 **120.00**

0,75 **132.00**

hvidvinØstrig

Grøn Valtellina

Gerhard Markowitsch, Carnuntum

Lyse grøn-gule, friske aromaer af æbler, fersken fra vingården og et let strejf af nøddeagtige noter. Ukompliceret, fuld af frugt og et delikat bid.

0,2 **111.00**

0,5 **125.00**

0,75 **135.00**

Venter på Tom

Rennersistas, Neusiedl-søen

Ufineret og ufiltreret, DEMETER –Cuvéen

60% Chardonnay og 40% Pinot Blanc viser sig fra sin bedste side: delikat krydret med et let strejf af træ, et strejf af appelsinskal og physalis. I afslutningen kan du smage ananas – sprød og frisk.

0,75 **139,00**

hvidvinItalien

Lugana Folar

Carlo Santi, Veneto

Strålende, lys gul med gyldne reflekser. Friske, attraktive komplekse aromaer med et delikat strejf af mandel forfrisker ganen med en delikat eftersmag af frisk frugt.

0,2 **19.00**

0,5 **120.00**

0,75 **132.00**

Friulano (Friuli Isonzo) – tør

Azienda Agricola Lorenzon, Friuli-Venezia Giulia

Den oprindelige hvidvinsdruesort i det nordlige Italien producerer gyldengule vine. Den dufter af modne æbler, pærer og ristede valnødder. Vidunderlig mild og blomstret på ganen. Meget spændende!

0,2 **19.00**

0,5 **120.00**

0,75 **132.00**

Brezza Bianco – halvtør

Lungarotti, Umbrien

En afbalanceret cuvée af Chardonnay, Pinot Grigio og Grechetto. Strågul med grønne reflekser i glasset. Der udvikles aromaer af fersken og grønt æble med florale hints i næsen. En skøn hverdagskammerat, ikke mindst på grund af den behagelige syrestruktur og friskhed. Harmonisk fremragende. Velegnet til carpaccio, men også til fiskeretter.

0,2 **19.00**

0,5 **120.00**

0,75 **132.00**

hvidvinFrankrig

Pinot Blanc (Aligote)

Joseph Drouhin, Bourgogne

Lys grøn-gul, mineral-drevet duft af citrusfrugter og grapefrugt, meget god balance mellem surhed og mineralitet.

0,2 l **11.00**

0,5 l **25.00**

0,75 l **35.00**

Sauvignon Blanc (Sancerre)

Domaine de la Poussie, Loire

Lysegul med sølvreflekser. Intens, aromatisk bouquet med modne ferskner, fine blomsteraromaer og nuancer af citrusfrugter. Vidunderlig cremet, mineraliteten tilføjer endnu mere kompleksitet. Eftersmagen er intens og lang.

0,75 l **50,00**

chablis

Joseph Drouhin, Bourgogne

Bleg guld i farven med grønlig refleksioner, aroma af citron og grapefrugt på næsen med et strejf af koriander. Tør i smagen, frugtig med mineralske noter.

0,75 l **50,00**

Gewürztraminer – dejlig

Domaine Schlumberger, Alsace

Skinnende gyldengul med en intens buket af rosenblade og papaya, kandiserede frugter, lidt sort peber. Afbalanceret og hurtig.

0,2 l **19.00**

0,5 l **20.00**

0,75 l **32.00**

hvidvinOversøisk

Chardonnay klassisk

Beringer, Californien, USA

Lys gulgrøn i glasset, den dufter af hvide blomster og modne gule frugter. Livlig på ganen, frugtig, meget harmonisk og saftig. En meget behagelig, let Chardonnay med en fin smelte kvalitet.

0,2 l **19.00**

0,5 l **20.00**

0,75 l **32.00**

Sauvignon Blanc

Viña Errazuriz, Aconcagua-dalen, Chile

Klar grøn med gule reflekser. Vidunderlige udtryksfulde aromaer af grapefrugt, citrus og et strejf af grøn peber på næsen. Frodig, saftig og med en cremet tekstur, der møder en forfriskende finish.

0,2 l **19.00**

0,5 l **20.00**

0,75 l **32.00**

Rose vinØstrig

Venter på Tom

Rennersistas, Neusiedl-søen

Ufineret og ufiltreret, DEMETER -Frisk, frugtig, ukompliceret. Zweigelt fra Schafleiten lokationen. Hele druer presset direkte, gæret spontant og lagret på den fulde bærm i leramforer og træfade i 9 måneder. Ryst det, så drik det!

0,75 l **39,00**

Rose vinFrankrig

Rosé d'Anjou (Cuvée) – halvtør

Alliance Loire

Denne vin vil gerne nydes ung og frisk. Blød tanninstruktur, ganen glæder sig over smagen af tranebær og jordbær. Dens forfriskende syre giver vinen vitalitet.

0,2 | **19.00**

0,5 | **20.00**

0,75 | **32.00**

Af Ott. Rosé (Cuvée) – tør

Domaines Ott/Louis Roederer,
Côtes de Provence

Lys skinnende rosé. Livlig, frugtig buket af friske bær med krydrede hints.

Elegant på ganen, poleret og frugtig, frisk syre, meget harmonisk, stimulerende karakter, fantastisk finish.

0,2 | **11.00**

0,5 | **25.00**

0,75 | **35.00**

Pinot Noir (Sancerre Rosé)

Domaine de la Poussie, Loire

Elegant rosé. Livlig, frugtig buket af hindbær og røde kirsebær, forfriskende afbalanceret.

0,75 | **69,00**

Rose vinSydafrika

Tinta Barocca

Alt tabt, Swartland

Den perfekte rosé til varme sommerdage: delikat lakserosa, forførende aroma af jordbær og hindbær, subtile urtetoner. Opkvikkende, god balance mellem fin syre, friskhed og frugtighed.

0,2 | **11.00**

0,5 | **25.00**

0,75 | **35.00**

rødvinTyskland

Pinot Noir – tør (Oberrotweiler

Eichberg) Baron von
Gleichenstein, Baden

Ungdomsfuld lilla i glasset harmonerer med de lækre aromaer af vilde bær og violer. En fyldig, udtryksfuld Pinot Noir (lagret på store træfade) lavet af modne druer med behageligt bløde tanniner.

0,2 | **19.00**

0,5 | **20.00**

0,75 | **32.00**

Trollinger – halvtør Greve

Neipperg, Württemberg

Delikat lilla i glasset med fine jordbæraccenter suppleres af delikate jordagtige aromaer. Vinen resonerer længe i afslutningen. Sådan kan schwaberen, men også resten af verden, godt lide trollingeren.

0,2 | **19.00**

0,5 | **20.00**

0,75 | **32.00**

rødvinØstrig

Zweigelt Rubin Carnuntum – tør

Gerhard Markowitsch, Carnuntum

En ren Zweigelt, der præsenterer sig i glasset som mørk rubinrød med violette kanter. På næsen blommer, ribs og surkirsebær med subtile ristede aromaer. Et strejf af mørk chokolade har en krydret og stimulerende effekt.

0,2 l **111.00**

0,5 l **125.00**

0,75 l **135.00**

Hedeland

Helmuth Renner, Neusiedl-søen

Svovlfattig, vegansk, økologisk –Cuvée af Merlot, blå Frankisk og Zweigelt – meget elegant med dejlig friskhed. Mineralsk, med fyldig kirsebær-blomme frugt.

0,2 l **111.00**

0,5 l **125.00**

0,75 l **135.00**

Venter på Tom

Rennersistas, Neusiedl-søen

Ufineret og ufiltreret, DEMETER –Letfodet, meget Urtekrydderi, fint frugtigt samspil mellem vilde jordbær og surkirsebær. En fantastisk rød til hver dag. Zweigelt, Pinot Noir og Blue Cabinet.

0,75 l **139,00**

rødvinItalien

Primitivo Piluna

Monaci Slot, Puglia

Mørk lilla rød, flerlags og kompleks med aromaer af modne druer, peber og vanilje noter. Kraftig, meget struktureret med en lang finish, der minder om marmelade, mørke bær og lakrids.

0,2 l **19.00**

0,5 l **20.00**

0,75 l **32.00**

Coribante Rosso Salento (Malvasia Nera di Lecce, Syrah)

Monaci Slot, Puglia

Intens rød til violet farve. Overvejende frugtagtig aroma af kirsebær, hindbær og hyldeblomst med en let mineralsk note. Nogle af de tørrede druer lagres på egetræsfade i 12 måneder. Dette gør den særlig blød, kompleks og aromatisk. Et fyldigt ægteskab.

0,2 l **111.00**

0,5 l **125.00**

0,75 l **135.00**

Le Volte dell'Ornellaia (Merlot)

Ornellaia, Toscana

Le Volte dell'Ornellaia kombinerer Middelhavets udtryksfuldhed af overdådig, generøs fylde med struktur og kompleksitet. Den tilgængelige stil på Le Volte dell'Ornellaia, en blanding af Merlot, Sangiovese og Cabernet Sauvignon, afspejler Ornellaias filosofi og savoir-faire.

0,75 l **169,00**

rødvinFrankrig

Côtes-du-Rhône (Grenache, Syrah)

Delas Freres, Tournon-sur-Rhone

Dyb mørkerød til violet i glasset; I næsen, intense, stærke aromaer af sorte kirsebær og blåbær, delikat krydret; fyldig og livlig på ganen. En meget flot, afbalanceret, frugtig længde. Fremragende!

0,2 **19.00**
0,5 **120.00**
1,0 **132.00**

Lalande de Pomerol (Cuvée) Chateau de la Commanderie, Bordeaux

Lys granatrød med mørke reflekser, buketten er kompleks og intens, stimulerende med aromaer af sorte kirsebær, mørke vilde bær, rosiner og antydninger af mørk chokolade, vanilje og spor af tobak.

0,75 **169,00**

rødvinSpanien

Tempranillo

Bodegas Taron, Rioja Alta

Mørk kirsebærrød med en frugtig bouquet af sorte og røde bær med delikate strejf af friske urter, vanilje og lakrids, fin syre og velintegrerede tanniner livlig afslutning.

0,2 **19.00**
0,5 **120.00**
0,75 **132.00**

Tempranillo Rioja Crianza

Larchago, Rioja Alavesa

Dyb mørk, næsten brunrød i glasset, Crianza glæder sig med frodige frugtromaer, ledsaget af subtilt krydrede og behageligt fine ristede aromaer. 12 måneders lagring på amerikansk eg og yderligere 6 måneder på flaske.

0,2 **111.00**
0,5 **125.00**
0,75 **135.00**

rødvinPortugal

Duas Quintas Douro (Cuvée)

Ramos Pinto, Douro

Mørk karminrød med violette reflekser. Modne blomster, konserverede vilde bær og cassis kombineres med ristede aromaer af tobak, chokolade og kaffebønner. Røget, stærke tanniner, stor længde. En portugisisk rødvin på højt niveau!

0,2 **111.00**
0,5 **125.00**
0,75 **135.00**

rødvinArgentina

Malbec

Andeluna Cellars, Tupungato Mendoza

Dyb mørkerød med en violet glans. Aromaer af sorte kirsebær og brombær med noter af mokka, mørk chokolade og vanilje. En stærk krop på ganen, koncentrerede tanniner med velintegreret træ fra fransk barrique.

0,2 **111.00**
0,5 **125.00**
0,75 **135.00**

Allergenliste

Hos Anno 1800 tager vi gerne hensyn til dine allergier. Du skal blot informere vores serviceteam om dette, så vi kan tage højde for dette, når vi laver mad.

Da vores restaurant og vores leverandører også behandler ingredienser indeholdende gluten, mælk, æg, selleri, jordnødder og nødder, kan overførsel af spor af disse stoffer trods al omhu ikke udelukkes.

Bemærk venligst, at på trods af alle kvalitetssikringsforanstaltninger kan krydskontaminering forekomme i restaurantdrift, og lad vores serviceteam vide, hvis du har nogen bekymringer.

Vi vil med glæde give dig en detaljeret liste over tilsætningsstoffer, hvis det kræves!

Fødevareallergener:

korn indeholdende gluten: *fx hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut, emmer, einkorn, grøn kerne; fx indeholdt i mel, øl, pølseprodukter eller kager*

Krebsdyr: *fx krabber, rejer, rejer; fx indeholdt i supper, saucer eller krydderipastaer*

Æg: *fx leckthin, (OV)-albumin; fx indeholdt i mayonnaise, dressing eller panering*

Fisk: *alle arter af fisk; fx indeholdt i fiskeekstrakter, krydderipastaer, saucer osv.*

Jordnødder: *fx jordnøddeolie, smør; fx indeholdt i kager eller chokolade*

Soja: *fx som miso, sojasovs eller olie; fx indeholdt i kager, marinader eller kaffebløde*

Mælk: *Produkter såsom smør, ost, laktose, valleprotein; fx indeholdt i pølser, saucer eller kroketter*

Nødder: *mandel, hasselnød, valnød, cashewnød, pekannød, paranød, pistacie, macadamianød; fx indeholdt i kager, chokolade eller pesto*

Selleri: *selleri, knoldselleri og selleri; fx indeholdt i pølser, bouillon eller krydderiblandinger*

Sennep: *fx sennepsfrø eller pulver; fx indeholdt i dressinger, ketchup eller krydderiblandinger*

Sesamfrø: *fx som sesamololie, tahin; fx indeholdt i kager, falafel, marinade osv.*

Lupin: *fx som lupinmel og protein; fx indeholdt i vegetariske glutenfri produkter*

Svovldioxid og sulfid: *i koncentrationer større end 10 mg/kg eller 10 ml/l; fx indeholdt i vin, tørret frugt, eddike*

Bløddyr: *fx snegle, blæksprutter, østers; fx indeholdt i saucer og asiatiske retter*