

Menu & Vinkort
Fruken
Madsen's
spisehus

Når mad og vin passer sammen....

Nogle enkle principper vil hjælpe når man skal finde den rigtige vin til maden og oplevelsen skal gå op i en højere enhed.

1. Lette vine til let mad. Jo kraftigere mad, jo kraftigere vine.
2. Vine med højt tanninindhold er gode til kraftige kødretter.
3. Til f.eks. kylling kan man vælge en kraftigere hvidvin eller en lettere rødvin med lavere tanninindhold.
4. Ved valg af rødvine til fisk passer det bedst at vælge frugtige vine, med højere friskhed, men vigtigt at undgå et højt tanninindhold i vinen.
5. De fleste oste passer bedst til hvidvine, mens blåskimmeloste kræver en vin med sødme.
6. Sødt til sødt, frisk til frisk etc.
7. Kan man finde nogle af de samme aromaer i vinen som i maden bliver oplevelsen fuldendt.

Hvis du har spørgsmål om årgange, spørg venligst betjeningen.
Da vi pålægger alle vine samme beløb på indkøbsprisen, giver vi vores gæster mulighed for at få mere vin for pengene.

Mousserende /Champagne/Bobler

Sovrano Brut, Montelliana, Italien.

299.-

Tør, cremet og frisk med noter af grønne æbler. Specification: Method de Charmat. *Drue: Glera(prosecco)*



Cava Dibon Ice Demisec, Bodegas Pinord, Spanien.

Pr. Gl. 85.- 2 Gl. 150.- Pr fl. 395.-

Denne cava er fremstillet som en demi-sec mousserende vin. Den har livlige bobler og i duften og smagen frugtige noter af modne æbler og pærer. En frisk og sødmefuld vin, som skal nydes som det den er, gerne serveret i et stort glas med isterninger og friske bær. 18 mdr. hvile på gæren. Metode Classic. Druer: Xaello, Macabeo og Parelleda



Cremant de Loire rosé, Langlois-Chateau, Frankrig

Pr. gl. 85.- Pr. Fl. 385.-

Fyldig og cremet cremant med struktur og eftersmag. Specifikationer: 1. pres (saignee), 4 timers skindkontakt. 18 mdr. hvile på gæren. *Drue: 100 % Cabernet Franc*



Vintage Vieilles Vignes, Alain Bedel, Valle de Marne, Champagne

Pr. gl. 95.- Pr. fl. 495.-

Østkystens bedste husvin-Champagne. Lækker Champagne lavet på druer fra gamle vinstokke. Duften har mørke, honningristede noter. En smagsekspllosion af modne gule bær og indkogt æble og pære breder sig i munden og afsluttes elegant med noter af tørret abrikos. En dyb, varm og fyldig champagne.

6 års hvile på gæren. Wow-effekt! *Drue: 100 % Pinot Meunier*



Brut Thienot Non Vintage, Reims, Champagne, Frankrig

Pr. ½ fl. 290.- Pr. Fl. 595.-

Duften har aromaer 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. Drik den til østers, marinerede kammuslinger eller laksetatar. Blend af 4 Årgange for at sikre ensartet kvalitet. 5 års hvile på gæren. Druer: Pinot noir, meunier og chardonnay



Blanc de Blancs "Coeur de Mesnil", Grand Cru, Brut, Michel Gonet, Avize

Pr. Fl. 695.-

Intens Champagne fra hjertet af Grand Cru Marken Les Mesnil. Duften er kompleks og elegant med delikate noter af bagværk, moden fersken og abrikos. I smagen er champagnen meget stringent og den har en forfriskende afslutning. En wow-effekt Champagne for feinsmeckere. Cuveè malokatisk blokeret. 11 års hvile på gæren.

Dosage: 6 gr. *Drue: 100 % Chardonnay*



Hvis du har spørgsmål om årgange, spørg venligst betjeningen.
Da vi pålægger alle vine samme beløb på indkøbsprisen, giver vi vores gæster mulighed for at få mere vin for pengene.

Hvide: Aromatiske - Friske - Elegante - Finesse

Sancerre Blanc, Fontaine –Audon, Langlois-Chateau, Frankrig

½ fl. 240.- 1/1 fl. 450.-

Enkeltmarks- Top vin fra Loire med særlig mineralisk karakter, høj friskhed og lang eftersmag.

En vin med Wouve -effekt og passer perfekt til den fineste fisk. Druer: 100 % Sauvignon Blanc.



Chablis, Maison Chanson, Bourgogne.

½ fl. 260.- 1/1 Fl. 490.-

Duften er meget behersket, men indeholder blomst, lidt citrus og mineralske elementer.

Smagen er absolut tør, med lidt syrlighed, og balanceret med en lidt fedme, men uden fadlagring.

Elegant sprød vin, som fordeler sig i munden. Klassisk Chablis. Druer: 100 % Chardonnay



Riesling Grand Cru Schlosberg, Domaine Paul Blanck, Alsace. Frankrig

Pr. Fl. 595.-

Vinene fra Schlossberg-marken er elegante, rige, delikate og aromatiske. Stokkenes alder på mellem 40 og 50 år giver stor intensitet og dybde i vinene. Klar, lidt gylden farve. Vinen har en stor duft af blomster, nektar og abrikos. Smagen er saftig, tør og fyldig med strejf af mandarin og grapefrugt og en intens friskhed. En flot vellavet, intens og koncentreret vin af Grand cru når det er bedst.



Hvide: Medium fyldige - Frugtrige - Balance

Quinta de la Rosa Reserva Branco, Douro, Portugal

Pr. Fl. 395.-

En vin med stor kompleksitet og elegance. Tør vin med moden frugt og citrus, elegante fadnoter og dybde.

Fremragende frugtsyre balance med underliggende mineralske skifernoter, der fuldender en meget lang

eftersmag. Fortjener den fineste fisk. Sur Lie og franske barriques i 12 mdr. Druer: 60 % Viosinho (gl. vinstokke)

40 % andre druer som Rabigato, Códega, Larinho and Gouveio.



Riesling Kabinett, Feinherb, Weisenstein, Thanisch, Mosel, Tyskland.

Pr. Fl. 445.-

Druerne kommer fra marken Weisenstein, som har den bedste beliggenhed i Bernkastel-Kues. Jordbunden er blød og delvist dækket med skiffer. Druerne til denne vin er håndplukkede og sorterede. Kun de bedste druer som er

sunde og sprøde bliver brugt til vinen. Vinen gæres køligt med naturligt gær, derved bevarer man det naturlige udtryk fra druen og dets terroir. Meget lys i farven. Poleret fin duft af æble og citrus. Vinen holder kun 9% alkohol og får derved en delikat fylde og let sødme. Et forfriskende glas vin med god balance i forhold til syre og sødme.



Clos des Mouches, Beaune 1. Cru, Domaine Chanson, Beaune

Pr. Fl. 1295.-

En legendarisk mark i kommunen Beaune ganske tæt på Pommard. Herfra kommer både rødvin og hvidvin, men den hvide er klart den mest berømte. Mouches betyder flue, og i gamle dage i Bourgogne kaldte man bier for "honningfluer". Mouches-marken fik sit navn, da der netop der stod mange bistader i området. Blanc Clos des Mouches kan i gode årgange gemmes 10-15 år. Dyb gylden farve. Duft af pære, ananas, nødder, friskkværnet smør og lidt citronskal. Smagen er meget cremet, nærmest olieret, blød og koncentreret med en let fadnote. En meget sammensat vin, som udvikler sig i glasset minut for minut. Druer: 100 % Chardonnay.



Hvis du har spørgsmål om årgange, spørg venligst betjeningen.
Da vi pålægger alle vine samme beløb på indkøbsprisen, giver vi vores gæster mulighed for at få mere vin for pengene.

Hvide: Kraftig -Intens- Meditation

Herencia Altes Benufet, terra Alta, Spanien

Pr. Fl. 395.-

Lækker intens Lux-vin fra enkeltmark i højderne af Terra Alta og lavet på 90-120 år gamle Garnatxa blanca vinstokke. Vinen er ikke fadlagret, men har i stedet et ekstremt lavt høstudbytte. Efter presning ligger vinen og hviler på gærrester og skaller i æggeskalsformede cement-tanke. Det giver en helt speciel smag med imponerende aromaer. Aromaan er indtagende med noter af melon, fersken og citrusfrugt. Smagen er rank og sprød, med friskhed og en velgørende fylde. 14,5 % Vol. 92 pt. *Robert Parker* "... incredible price for the quality!"



Rosé- Orangevin:

Filarino, Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna, Italien

Pr. Gl. 75.- Pr. Fl. 335.-

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. Drik den som aperitif eller til salater og lette forretter.

Druer: 100 % Sangiovese



Ch. Roubine Rose Premium, Cru Classè, æko – bio, Cotes de Provence, Frankrig.

Pr. Fl. 410.-

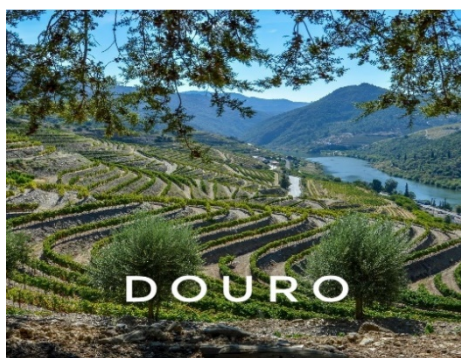
Tør rosévin med imponerende aromaer, finesserig og smagfuld rosé, fra en af Sydfrankrigs bedste producenter af Rosévine. En rosévin man sent vil glemme. 80% Saignee metode og 20 % Macerations metode. Druer: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Zinsault. Rolle, Cabernet, S, + 5 andre druer. Ingen fadlagring



Tremantiere, Øko - Bio, Herencia Altes, Terra Alta, Spanien.

Pr. Gl. 105.- Pr. Fl. 495.-

Intens hvidvin der har trukket på skallerne og gennemgået en oxidativ proces, fadlagret 24 mdr. på gamle Solerafade fra Andalucien. Smagsnoter: Aromatiske noter af orangeskal, havtorn, fedme fuld frugt og lang eftersmag, med et forsigtigt tanninbid. Perfekt til røgede fisketyper og ostevin. 15 % Alk. Wow-effekt. Druer: 100 % Garnatxa Blanca.



Hvis du har spørgsmål om årgange, spørg venligst betjeningen.
Da vi pålægger alle vine samme beløb på indkøbsprisen, giver vi vores gæster mulighed for at få mere vin for pengene.

Røde: Frugtrige - Friske - Lette - Finesserig

Morgon Nature, Vignobles Buillat, Bourgogne

Pr. Fl. 495.-

Morgon er en af de bedste cru'er i Beaujolais på niveau med Fleurie og Moulin-à-Vent. Det er samtidig en af de kraftigste af områdets gamay-vine, som kan gemmes i flere år og med alderen får en Pinot Noir-lignende karakter. Denne er lavet på økologisk dyrkede druer fra ca. 60 år gamle vinstokke og lagret 4 mdr. på brugte fade. Vinen er ikke tilsat svovl og kan således betragtes som en "natur vin". Klar rød farve. Ren i duften med masser af røde bærnoter. Saftig smag og en sprød syrlighed. En vin, som bør serveres ved ca. 14 gr. - gerne til fisk, charcuteri eller lyst kød. Drue: 100 % Gamay



Clos de Belle Margueritte, Cote Nuits Village, Domaine Chanson, Bourgogne, Frankrig. Pr. Fl. 595.-

Tilstødende marker i Nuits, der ligger helt tæt op ad Gevrey Chambertin og det kan virkelig smages. En utrolig flot repræsentant for en Bourgogne-oplevelse, Vinen har ligget på fade i 14-18 måneder med moderat brug af ny eg. Lys rubinrød farve. Intense aromaer af røde bær, med et strejf af lakrids og krydderier. Velafbalanceret vin med godt integrerede tanniner og en lang eftersmag. Wow-effekt. Drue: 100 % Pinot Noir.



Røde: Medium fyldige - Struktur - Tannin

Shiraz, Journeys End, Sydafrika, Stellenbosch

Pr. Fl. 445.-

Moden og finesserig shirazvin med flot balance, fra en af Sydafrikas bedste producenter af denne drue. Dyb, mørk farve. Dufter intenst af solbær og blå blomster, indkogt fond og peber. Fløjlsblød mundfornemmelse med masser af søde bær og krydderier. En saftig og medium fyldig, som matcher de fleste, stykker kød fra grillen. Drue: 100 % Shiraz



DOC Rosso di Montalcino, Il Colle, Toscana, Italien

Pr. Fl. 495.-

Duften er indbydende, med noter af friskplukket modne røde og sorte bær - blåbær, hindbær, ribs, sorte kirsebær samt blomster. I munden er vinen elegant og magtfuld på samme tid, med blomstrede og krydrede noter af lavendel, violer og lakrids. Det er en lækker, afbalanceret, karakterfuld vin med en lang velsmagende, lækker finish. Wow! Drue: 100 % Sangiovese Grosso, 18 mdrs. fadlagring



Frøken Madsen's anbefaling:

Quinta de La Rosa Tinto, Douro, Portugal.

Pr. gl. 85.-Pr. fl 399.-

Danmarks bedste rødvinskøb af Jyllandsposten i årgang 2014. Siden er vinen bare blevet endnu bedre. Dufter af vilde hindbær, urter og lakrids. Smagen er fyldig, lettere mineralsk med et drys af hvid peber. En magtfuld og nuanceret vin, som egner sig rigtig godt til krydrede retter med okse, lam eller vildt. Ikke en tung vin.



Hvis du har spørgsmål om årgange, spørg venligst betjeningen.
Da vi pålægger alle vine samme beløb på indkøbsprisen, giver vi vores gæster mulighed for at få mere vin for pengene.

Røde: Intense- Eftersmag - meditation

Mandorla Appasite, Puglia, Italien.

Pr. Fl. 399.-

Dejlig aroma af sveske, tobak, rosin, kirsebær og vanilje. Smagen er meget fyldig, intens og rund, med en sødmefuld eftersmag. En vin som vil behage de mange tilhængere af ripasso og amaronevinene. Perfekt til gris, and, gås og retter med megen fedme og fylde. Druer: Primitivo og Negroamaro



Côtes du Rhône Villages, øko – Bio, Domaine Chante Bise, Rhone

Pr. fl 445.-

Druerne gærer langsomt i store gæringskar udelukkende med naturgær. Efter gæringen overføres vinen til henholdsvis cementtanke og brugte egefade, hvor den lagres i ca. 12 måneder, inden den hældes på flaske. Dufter intenst af kirsebær med et nærmest likørøst touch. Alligevel mærkes en vis lethed og friskhed understreget af en svagt bitter tone af blommeskal. I munden dominerer noter af hindbær. Vinen har en lækker frugtsødme og -koncentration, men virker stadig let i antrippet. En elegant rhônevin. Druer: Gremache, Syrah, Mouvedre,



El Valiente, Valdaya DO, Ribero Del Duero, Spanien

Pr. Fl. 499.-

Håndlavet vin fra gamle vinstokke med ekstremt lavt udbytte Duften er intens, med noter af mørke kirsebær, peber og tobak. Smagen er medium fyldig, lidt kant, men stadig flot elegant og frugtig, med en lang blød behagelig eftersmag. Lagret 12 mdr. på franske 500 liters fade. Druer: 100 % Tempranillo



Brunello di Montalcino DOCG, Martinozzi

1/2 fl. 329.- Pr. Fl. 639.-

Druerne håndplukkes og gæres på temperaturkontrollerede, rustfri ståltanke, og vinen lagres minimum 36 mdr. på delvis franske og slovenske egetræsfade. Vinen dufter ædelt af skovbund, mørke kirsebær, chokolade og tørrede krydderurter. I munden folder nuancer af modne, saftige kirsebær, brombær, peber og nellike sig ud. Eftersmagen er vedholdende med et delikat strejf af mokka. Et godt match til retter med vildfugl, oksesteg eller modne, faste oste.



DOCG Barolo Lecinguevigne, Damilano, Piemonte, Italien

Pr. Fl. 695.-

Damilanos bud på hvordan en rigtig Barolo skal smage, fra 5 forskellige marker. Denne Barolo byder på noter af lakrids, kaffe, læder, kirsebær, svampe og viol. Smagen er fyldig med moden frugt og varme krydderier. En fantastisk meditationsvin, som bør nydes til dyrevildt, oksekød og fyldige gryderetter. Er også som en ung vin en ualmindelig lækker oplevelse. 36 mdrs. lagring. Druer: 100 % Nebbiolo



Clos Du Clocher, Pomerol, Bordeaux, Frankrig

Pr. Fl. 795.-

Under det kendte konsulent Michel Rollands vakte øje er Clos du Clocher støt vokset til en imponerende Pomerol-ejendom med for nylig forbedrede faciliteter, herunder en ny vinkælder. Hvid chokolade og espresso noter, der forenes med kraftige noter af blomster og brombær. Behageligt fløjsblød i eftersmagen, mens den tanninrige kant specielt i de yngre årgange giver noget tekstur. Et glas der vokser og vokser i mundvigen og bestemt er et kongeglas værdigt fra berømte Pomerol distrikt! Druer: 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.



Hvis du har spørgsmål om årgange, spørg venligst betjeningen.
Da vi pålægger alle vine samme beløb på indkøbsprisen, giver vi vores gæster mulighed for at få mere vin for pengene.

Dessertvine

Malvasia di Castelnuovu, Terre da Vino, Piemonte, Italien.

Pr. gl. 65.- Pr. fl. 269.-

Flot kirsebærrød farve, med fine små perler. Duften er aromatisk, med noter af roser og røde skovbær. Dejlig sødme som støttes op af god frugtsyre. Vinen holder kun 6,5% alkohol og kan nydes i store slurke. Drue: 100 % Malvasia.



Muscat de Rivesaltes, Chatea Rombeau, Frankrig.

Pr. gl. 65.- Pr fl. 395.-

De komplekse og kraftige aromaer byder på citrus, overmodne druer, hvide blomster, mentol, vanilje og mandler. Smagen er dyb og meget afbalanceret. Denne friske vin serveres kølig, og fungerer både som aperitif med foie gras eller rilette, eller som ledsager til desserter med fersken, abrikos eller chokolade. Drue: 100 % Muscat de Alexandria.



Tawny Port, Quinta de La Rosa, Pinhao, Portugal

Pr. Gl. 65.- Pr. Fl. 295.-

Tawny: Tawny er lidt ældre end ruby. Dvs. det er en vin som lagres i ca. 6 år på de store portvinsfade, hvor den modner og får sin mørk gyldne smukke farve. Duften er forholdsvis bærpræget men også duft af vanilje, nødder og puddersukker. Smagen er fyldig, afrundet og meget blød. Og den har en fabelagtig lang eftersmag af julekrydderier. Bør nydes lettere afkølet ved 10-12 grader. Druer: Touriga National, Tinta Roriz, Tinta Franca og andre.



Andre Portvine fra Quinta de la Rosa:

White Port - halvtør

Pr. Gl. 5 cl. 65.-

Rosè Port – halvsød (1 pres af vintage port 2019)

Pr. Gl. 5 cl. 65.-

Ruby Port

Pr. Gl. 5 cl. 65.-

LBV 2015, Ruby – sød

Pr. Gl. 5 cl. 75.-

10 års Tawny - sød

Pr. Gl. 5 cl. 70.-

20 års Tawny - sød

Pr. Gl. 5 cl. 80.-

30 års Tawny – sød

Pr. Gl. 5 cl. 90.-



Prøv en lille portvins smagning, vælg 3 slags af 3 cl for 129.-

Stilarter inden for portvine:

White: Grønne druer, forstærket med alkohol. Ingen fad. Rosèport: 1 pres af Vintageport.

Ruby/Rød: Ruby reserve (2 års fad), LBV (Late Botlede Vintage, 4-6års Fad),

Vintageport (Topvin, 2års fad og kan lagres på flaske i mange år)

Tawny/Teglfarvet: Tawny (6 års fad), 10, 20, 30, 40 års, Colheitas (Enkeltårgange)

Hvis du har spørgsmål om årgange, spørg venligst betjeningen.
Da vi pålægger alle vine samme beløb på indkøbsprisen, giver vi vores gæster mulighed for at få mere vin for pengene.

Wine by the glas



På Frøken Madsens Spisehus elsker vi at give vores gæster gode vinoplevelser og vi vil gerne skabe en kultur omkring det gode glas. Vi har igennem vores mange vinaftner samlet gode klassiske vine i exceptionelle årgange, ofte med cru på flasken eller vingårdens Top-vin, altså reference for ypperste vinoplevelse. Glasvinene er korrekt tempereret fra vinkøleskab. Vi bruger Coravin, som er et vinsystem, der via en nål, kan tappe vin uden at åbne flasken, samtidig med indførsel af Argon-gas, så man undgår oxidation af vinen. Vi deler en flaske på 5 glas, 15 cl og udregner en favorabel pris i forhold til den høje kvalitet. Glasvinene bliver løbende opdateret.

God fornøjelse med dit valg af vin!

Frankrig - Alsace:

Hvid - Riesling Gran Cru Schlossberg 2016, Dom. Paul Blanck

Pr gl. 15 cl. 150.-

Frankrig - Bourgogne:

Hvid - Chassagne Montrachet 2015, Domaine Chanson

Pr gl. 15 cl. 190.-

Hvid - Chablis Gran Cru Valmur 2014, Domaine Chanson

Pr gl. 15 cl. 150.-

Rød - Beaune Bressandes 2015. 1. Cru, Chanson

Pr gl. 15 cl. 190.-

Rød - Pernand Vergeleses 2014. 1. Cru, Chanson

Pr gl. 15 cl. 175.-

Rød - Gevrey Chambertin 2016, Domaine Chanson

Pr gl. 15 cl. 175.-

Frankrig - Rhône:

Rød - Homines Fides 2016, St. Cosme, Gigondas

Pr gl. 15 cl. 240.-

Rød - Ch. Du Pape 2014, Chante le Merle.

Pr gl. 15 cl. 215.-

Frankrig - Bordeaux:

Rød - Clos du Clocher 2017, Pomerol

Pr gl. 15 cl. 215.-

Rød - Chateau La Croix de Chantetaille 2015, St. E.

Pr gl. 15 cl. 120.-

Rød - Chateau de France 2015, Pessac-Leognan

Pr gl. 15 cl. 135.-

Spanien - Ribero del Duero:

Rød - Valdaya Mirum 2015

Pr gl. 15 cl. 175.-

USA - Californien:

Rød - Sanford Pinot Noir S&B 2014

Pr gl. 15 cl. 215.-

Rød - Maxville Petite Sirah 2015, Napa Valley, USA

Pr gl. 15 cl. 225.-

Italien - Piemonte:

Rød - Ginestra 2010/2013, Diego Conterno

Pr gl. 15 cl. 160.-

Italien - Toscana:

Rød - Il Colle 2015, Brunello di Montalcino

Pr gl. 15 cl. 160.-

Rød - Campo Al Comete 2015, Bolgheri

Pr gl. 15 cl. 200.-

Italien - Veneto:

Rød - Amarone Riserve Brolo delle Giara 2012, Tezza, Valpantena

Pr gl. 15 cl. 215.-

Douro - Portugal:

Vintage Port 2009, Quinta de La Rosa

Pr gl. 5 cl. 95.-

Hvis du har spørgsmål om årgange, spørg venligst betjeningen.
Da vi pålægger alle vine samme beløb på indkøbsprisen, giver vi vores gæster mulighed for at få mere vin for pengene.