

Menu & Vinkort
Frøken
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.

Pr. gl. 75.- Pr. Fl. 399.-

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



Cremant de Limoux, Aimery, Sieur D'Arques, Frankrig

Pr.gl. 85.- Pr. Fl. 469.-

Dufter friskt af røde bær og blomsternoter, og med et strejf af en rig, gæret kompleksitet. Smagen er meget lækende og med en raffineret eftersmag. Druer: Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir. 18 mdr.s hvile på gæren.



Extra Brut Blanc de Blancs 2020, Les 3 Terroirs, Michel Gonet, Avize

Pr. Fl. 695.-

Elegant duft af fersken og ananas, efterfulgt af komplekse noter af bagværk og smør. I smagen er champagnen meget behageligt frugtig, og man fornemmer ikke den lave dosage. Det er en fremragende champagne til aperitif, som ledsager til retter med fisk. Drue: 100 % Chardonnay, 5 års hvile på gæren. Extra Brut



Brut Vintage 2018 Vieilles Vignes, Alain Bedel, Valle de Marne, Champagne

Pr. gl. 95.- Pr. fl. 595.-

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. 365.- Pr. Fl.695.-

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



Clairette de Die "Tradition", Domaine Achard-Vincent, Rhone, Frankrig.

Pr. Fl. 449.-

Sød, frisk, blomstret, frugtig. Meget frisk og sødmefuldt duft med noter af frugt og blomst. Smagen er sødmefuld, mild og meget afrundet. Druer: Muscat og Clairette. Methode de Ancestrale, 7,5 % Alk.



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 Les Pierres, Domaine Roger Champault

½ fl. 269.- 1/1 fl. 525.-

Lys, gylden vin. Duft af hvide blomster og stenfrugt. Tør vin, rundhed og stor mineralitet! Vinen lagrer på gærresterne, hvorledes en friskhed og fylde fremkommer. Drue: 100 % Sauvignon Blanc.



Chablis, Domaine Louis Moreau, Bourgogne.

½ fl. 289.- 1/1 Fl. 525.-

I næsen fornemmes blomstrede aromaer med et strejf af æble og pære. Mundfornemmelsen er rund og delikat. Citrussyre og mineralitet præger smagsindtrykket, men vinen har samtidig en vis fyldighed og dybde. Klassisk Chablis. Drue: 100 % Chardonnay



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

Pr. Fl. 655.-

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: Mediumfyldige - Frugtrige - Balance

Quinta de la Rosa Reserva Branco, Douro, Portugal

Pr. Fl. 469.-

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, Códaga, Larinho and Gouveio.



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

Pr. Fl. 465.-

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 sorteret. 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.



Chassagne Montrachet, Domaine Chanson, Beaune, Bourgogne

Pr. Fl. 995.-

Tre forskeller parceller fra særligt udvalgte marker leverer druematerialet til denne vin. Vinstokkene gror tæt på 1. Cru-marker i hjertet af Chassagne på ideelt sydøstvendte skråninger. "Lys gylden vin med delikate duftnuancer af blomster, pære, vanilje og lidt varme krydderier. Lækker fedmefuld i munden med helt ren frugt og en lang, lettere mineralsk eftersmag." Drue: 100 % Chardonnay. Efter endt vinificering lagres vinen på egefade i 14 mdr.



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

Chardonnay Vieilles Vignes, "Famille Descombe" Generation 1905, VDF, Frankrig.

Pr. Fl. 425.-

Duften er meget åben med noter af citrus, hvide blomster og en afrundet vanilje fra fadet. Smagen er fyldig, tæt og med Chardonnay's karakteristiske brioche. Desuden finder man fedme og fyldig frugt med stor koncentration og lang vedvarende saftig eftersmag. Drue: 100 % Chardonnay - Lagring: 8 måneder på franske fade.



Herencia Altes Benufet, Terra Alta, Spanien

Pr. Fl. 465.-

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. Aromaen 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. 89.- Pr. Fl. 395.-

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 Classé, æko – bio, Cotes de Provence, Frankrig.

Pr. Fl. 495.-

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, Cinsault. Rolle, Cabernet, S, + 5 andre druer. Ingen fadlagring



Tavel, Tardieu Laurent, Rhone, Frankrig.

Pr. Fl. 495.-

Klar og rød som kirsebærsaft. Intens næse af bær og lidt krydderi. Smagen er intens og med en rund, halvtør stil. Lang smag med masser af kirsebær, hindbær og vedholdende frugt – på trods af fyldigheden er den meget frisk og liflig. Druer: 60 % Grenache, 30% Syrah og 10% Cinsault. Vinifikation: Økologisk Lagring: 6 mdr. på cementtank.



Orangevin – Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna, Italien.

Pr. Fl. 449.-

Orangevin for begyndere. Aromatisk – tør, frisk med aromaer af orange, tørret abrikos og urter. Smagen er fyldig med let tanninbid, passer perfekt som frokostvin til smørrebrødet, stegt fisk eller lyse kødretter. Druer: Pinot Bianco og Trebbiano – hviler på skaller i 4 mdr og herefter oxideret.



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

Valpolicella, Corte Majoli, Valpantena, Italien.

Pr. Fl. 419.-

Dette er et skoleeksempel på, hvordan klassisk valpolicella skal smage. Lavet på områdets klassiske druer corvina og rondinella og gæret og lagret på temperaturkontrollerede stålfade i 6 mdr. Dette giver en let vin med en ren og frisk frugt. Klar rød med et violet skær. Duften er uhyre delikat med nuancer af kirsebær og hindbær og et pikant strejf af peber. Smagen er klingende ren og frugtig. En fantastisk frokostvin og oplagt til lette pastaretter eller fisk.



Bourgogne Passe Touts Grains, Domaine Chanson, Bourgogne, Frankrig.

Pr. Fl. 455.-

Bourgogne Passe tout grains er en lidt overset, men charmerende vin fra Bourgogne i Frankrig. Den er særligt interessant, fordi den – i modsætning til de fleste Bourgogne-vine – laves på en blanding af Pinot Noir og Gamay. Tæt, mørk og smuk farve. Dufter lifligt af modne bær, lakrids og krydderier. Smagen er blød, fyldig og imødekomende. Vinen kan serveres let kølig ved ca. 12 gr. og nydes sammen med fisk, stegt eller braiseret kød. Druer: Pinot Noir og Gamay. Hvilet på ståltanke før frigivelse.



Røde: Medium fyldige - Struktur - Tannin

Lèstel 2022, Herencia Altes, Terra Alta, Catalonien, Spanien.

Pr. Fl. 459.-

Duften er intens og parfumeret med noter af røde og mørke bær og et strejf af ristet brød. Smagen er fyldig og rund, meget velafbalanceret med et strejf af vanilje i eftersmagen. Druer: Garnatxa negra (grenache noir)(25 pct.), Syrah (25 pct.) og Samsó (cariñena) (50 pct.).



DOC Rosso di Montalcino, Il Colle, Toscana, Italien

Pr. Fl. 599.-

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 velmagende, lækker finish. Wow! Drue: 100 % Sangiovese Grosso, 18 mdrs fadlagring

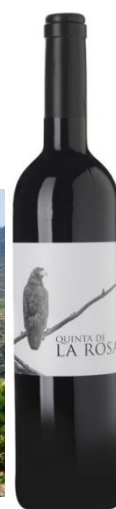


Frøken Madsen`s anbefaling:

Quinta de La Rosa Tinto , Douro, Portugal.

Pr. gl. 89.- Pr. fl 469.-

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. 429.-

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



Les Bech Fins Rouge, Tardieu Laurent, Côtes du Rhône, Frankrig

Pr. fl 449.-

Druerne vinificeres i temperaturkontrollerede ståltanke, og vinen lagres herefter i 10 måneder i store cementbeholdere, inden den tappes på flaske efter en let filtrering. Mørk i glasset og tæt i næsen. Frugten er ren og relativt koncentreret både i duft og smag med noter af brombær og boysenbær og et twist af provencalske krydderurter. Druer: Grenache, Syrah, Mouvedre,



El Valiente, Valdaya 2018 DO, Ribero Del Duero, Spanien.

Pr. Fl. 529.-

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



Brunello di Montalcino DOCG, Martinozzi, Italien

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 slavonske 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 Ginestra, Diego Conterno, Piemonte, Italien

Pr. Fl. 895.-

Flot granatrød vin med både balsamiske og mineralske toner. Dufter af kirsebær, ribs, violer og lakrids. Smagen er fyldig, krydret og elegant. En meget stor barolo med en flot struktur og et langt liv foran sig. Bør nydes til dyrevildt og kraftige retter med oksekød og trøfler. Lagring: 24-30 mdr. på egefade og 6-12 mdr. på flaske. Alkohol: 14,5 pct



Clos Du Clocher, Pomerol, Bordeaux, Frankrig

Pr. Fl. 995.-

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 blommer og brombær. Behageligt fløjlsblød 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! Drue: 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. 79.- Pr. fl. 395.-

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.



Clairette de Die "Tradition", Domaine Achard-Vincent, Rhone, Frankrig.

Pr. gl. 85. Pr. Fl. 449.-

Sød, frisk, blomstret, frugtrig. Meget frisk og sødmebalanceret duft med noter af frugt og blomst. Smagen er sødmefuld, mild og meget afrundet. Druer: Muscat og Clairette. Methode de Ancestrale, 7,5 % Alk.



Tawny Port, Quinta de La Rosa, Pinhao, Portugal

Pr. Gl. 75.- Pr. Fl. 395.-

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. 75.-

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

Pr. Gl. 5 cl. 75.-

Ruby Port

Pr. Gl. 5 cl. 75.-

LBV 2015, Ruby – sød

Pr. Gl. 5 cl. 85.-

10 års Tawny - sød

Pr. Gl. 5 cl. 80.-

20 års Tawny - sød

Pr. Gl. 5 cl. 90.-

30 års Tawny – sød

Pr. Gl. 5 cl. 115.-



Prøv en lille portvins smagning, vælg 3 slags af 3 cl for 139.-

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.