

Velkomst



Champagne, *Robert Barbichon, Reserve 4 Cepages brut*
Crémant d'Alsace, Jean Sipp

120,-
95,-

Restauranten anbefaler

Riesling, Vieilles Vignes, Alsace 2021

Typisk Alsace vin med friske noter velegnet til et glas hyggevin, lyst kød, fed fisk, ost og lette serveringer. Vi importerer selv fra Jean, da vi slet ikke kan stå for hans vin og vi er glade for at kunne dele den flotte riesling med jer. Huset dyrker alle deres vine økologisk og med stor respekt for naturen, på den måde passer denne vin perfekt ind i vores Sinatur univers.

Vinen er lageret på stål hvilket giver en mineralsk vin med dybde, noter af citrus og fersken og sprødhed.

Pris 495,-
Glas 95,-

Restauranten anbefaler

Domaine du Seminaire, Côtes du Rhône 2024

Da Herve Pouizin overtog den daglige ledelse af Domaine du Seminaire i 2003, var han fjerde generation i Pouizin familien til at lede ejendommen. Ejendommen består af 100 ha, hvoraf de 40 ha er udlagt som vinmarker, som man langsomt er ved at omkonvertere til økologisk dyrkning. Vinen vinificeres med så lidt indblanding som overhovedet muligt på store cementtanke – en vinificeringsform som er yderst velegnet til Grenache, og som stadig benyttes af nogle af de førende ejendomme i Châteauneuf-du-Pape. Højden på vinmarkerne giver vinen en højere syre og god balance. Alle druerne høstes i hånden, hvorefter de lagres i 8-12 måneder, inden den filtreres og tappes på flaske.

Duften har toner af hindbær, brombær, kirsebær og blommer. Smagen er imødekommende med en umiddelbar frugt og diskret syre, som giver vinen en god balance.

Pris 495,-
Glas 95,-



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Spændende bobler, dansk vin og Jean Sipp

Der vil på et vinkort altid være vine, som ligger tjenerne lidt tættere på hjertet.

På Gl. Avernæs har vi det på samme måde.

På de følgende sider kan du følge vores anbefalinger af spændende mousserende vine, vine fra danske vingårde og vores egen import fra huset Jean Sipp i Alsace.

	Glas	1/1 Flaske
Øksendrup Cider <i>Dansk produceret Cider fra Øksendrup på fyn. Smagen er frugtig, rund og fyldig men en let, tør finish.</i>		495,-
Stella Mary, Stokkebye 2021 <i>Dansk mousserende vin lavet på pinot noir og på champagnemetoden, friske små bobler, med noter af solmodne bær med en let frisk syre</i>		650,-
Crément d'Alsace, Jean Sipp <i>Mousserende vin lavet på pinot blanc efter metode traditionelle, elegante bobler med friske noter af lime, æble og god frugt syre.</i>	95,-	495,-
Champagne <i>Robert Barbichon, Champagne Reserve 4 Cepages brut Lille øko Champagne producent, lavet på 4 druesorter, frisk og sprød, god syre.</i>	120,-	625,-
Hyldeborg, Vingård <i>Lokal vin 200 meter fra havet ved det idylliske fiskerleje Brunshuse, hvor Helnæsbugten møde Lillebælt.</i>		
Hyldeborg Hvidvin 2024 <i>100% Solaris, Intens frisk og frugtig smag med god syre.</i>	95,-	395,-
Hyldeborg Rosé 2021 <i>70% Solaris og 30% Regent, flot rosé med noter af sommerblomst og frugt.</i>		395,-





60-90% økologi

	Glas	1/1 Flaske
Stokkeby Vingård		
<i>Lille økologisk Vingård på 6 HA beliggende i Bovense ved Nyborg.</i>		
Liva, 2023	125,-	595,-
<i>Spontangæret, fadlageret, frisk og velbalanceret hvidvin med på Solaris</i>		
Coco, 2022		595,-
<i>Unik hvidvin på pinot noir og fadlagret på mersaultfade, noter af moden frugt</i>		
Vejrhøj Vingård		
<i>Økologisk vingård ved Fårevejle på Sjælland.</i>		
Sterling 2022		495,-
<i>Hvidvin lavet på Solaris, fyldig smag, duft af moden frugt og fyrrenåle.</i>		
Nøgen 2021/2022		495,-
<i>100% Solaris, 8 md. på egetræsfad, kompleks og koncentreret smag.</i>		
Rose Vinery		
<i>Lille vingård beliggende ved Båring Vig på Fyn.</i>		
Rose Hvidvin 2023		485,-
<i>Hvidvin lavet på solaris, liflig vin med let sødme i eftersmagen</i>		
Domaine Jean Sipp, Alsace, Ribeauville		
<i>Lille eksklusiv Øko. producent fra Alsace, som vi er ene importør af I Danmark.</i>		
Riesling, Vieilles vignes 2021	95,-	495,-
<i>En mineralsk frisk hvidvin med noter af citrus og fersken.</i>		
Riesling, Kirchberg grand cru. 2015/2018		625,-
<i>Elegant enkeltmarks vin, med klassisk duft af petroleum og intens smag af citrus.</i>		
Pinot Gris, Clos Ribeaupierre 2015		695,-
<i>kompleks duft af moden exotisk frugt, honing og anis. Blød og afrundet eftersmag.</i>		
Pinot Gris, Optimus 2020		585,-
<i>Bløde noter af nødder og ristet brioche.</i>		
Pinot Noir Rouge, Barrique 2022		495,-
<i>Let rødvin fra Alsace med bløde noter fra lagringen på egetræ, god smag af røde bær.</i>		



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



60-90% økologi

Restauranten anbefaler		Glas 1/1 Flaske	
2021 Riesling, Vieilles Vignes, Alsace		95,-	495,-
Restauranten anbefaler			
2024 Domaine du Seminaire, Côtes du Rhône		95,-	495,-
Hvidvine		Glas 1/1 Flaske	
1.	2022 Pouilly Fume Terres Blanches, Domaine du Bouchot		650,-
2.	2023 Montagny Blanc les cent pieces, Faiveley		625,-
3.	2021 Bourgogne Aligoté, Domaine Henri Richard		595,-
4.	2023 Liva, Solaris, Stokkeby	125,-	595,-
5.	2024 Sancerre, Julien og Clement Raimbault		575,-
6.	2023 Chablis "Saint Pierre", Domaine Henri Richard		545,-
7.	2021 Roero Arneis Elisa, Piemonte		525,-
8.	2024 Morillon, Gamlitz Weingut Sattlerhof		495,-
9.	2020 Chateau G de Guiraud, Bordeaux		485,-
10.	2023 Bourgogne Blanc Chardonnay, Faiveley		525,-
11.	2023 Bourgogne Chardonnay, Cuvee Camille, Olivier Bousard		515,-
12.	2022 Sterling, Vejrhøj, Solaris		495,-
13.	2022 Nøgen, Vejrhøj, Solaris		495,-
14.	2024 Fitapreta Branco Ancestral, Alentejano Portugal		465,-
15.	2023 Grüner Veltliner Nussberg, Weingut Wienerer		425,-
16.	2023 Grauburgunder Sulzfeld Trocken Ravensburg Baden		425,-
17.	2020 Les Jardiniers Blanc, Peter Sichel, Frankrig		425,-
18.	2021 Mas des Tannes, Chardonnay, Languedoc		395,-
19.	2024 Hyldeborg, Solaris, Brunshuse		395,-
20.	2024 Sangiovese Bianco, Poggio al sole, Toscana		390,-
21.	2023 La Petite Perriere, Sauvignon blanc, Frankrig		385,-
22.	2023 La Terra en Hèritage Blanc, Montagnac	85,-	365,-
			½ Flaske
23.	2022 Sancerre, Guy Saget ½ fl.		249,-
24.	2022 Riesling Reserve, Trimbach, Alsace ½ fl.		225,-
25.	2022 Pascal Bouchard, Chablis ½ fl.		275,-



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Kælderkort Hvidvin

Kære Gæst

Vi gør opmærksom på, at der kan være begrænsede mængder på nogle af disse vine.



1/1 Flaske

26.	2015/2018 Riesling Grand Cru Kirchberg, Jean Sipp	625,-
27.	2012 Burg Ravensburg, Riesling, Husarenkappe, GG	1145,-
28.	2013 Burg Ravensburg, Riesling, Husarenkappe, GG	1125,-
29.	2014 Burg Ravensburg, Riesling, Husarenkappe, GG	1100,-
30.	2023 Poggio alle Gazze, Dell'Ornellaia	795,-
31.	2019 Ornellaia Bianco	2095,-
32.	2021 Château Couphins Grand Cru Classé, Pessac-Leognan	545,-
33.	2017 Château Olivier Grand Cru Classé, Pessac-Leognan	795,-
34.	2021 Domaine Cécile Paquet	625,-
35.	2016 Pouilly-Fuissé, Aux Charmes, Chateau Beauregard	695,-
36.	2007 Chassagne Montrachet, Les Morgeot, Roche de Bellene	1525,-
37.	2017 Pouilly Fuissé "Clos Reysier" Pierre Nageon	745,-

Hvidvine fra Domaine Leflaive

38.	2022 Macon Verze, Domaines Leflaive	948,-
39.	2023 Macon Verze, Domaines Leflaive	995,-
40.	2024 Macon Verze, Domaines Leflaive	995,-
41.	2022 Macon Verze Le Monte, Domaines Leflaive	1025,-
42.	2023 Macon Verze Le Monte, Domaines Leflaive	1195,-
43.	2024 Macon Verze Le Monte, Domaines Leflaive	1225,-
44.	2018/2019 Pouilly Fuisse LP, Esprit Leflaive	1380,-
45.	2022 Auxey Druesses, Domaines Leflaive	1415,-
46.	2023 Auxey Druesses, Esprit Leflaive	1495,-
47.	2022 Pouilly Fuisse, Esprit Leflaive	1495,-
48.	2022 Pouilly Fuisse, Domaines Leflaive	1565,-
49.	2023 Pouilly Fuisse, Domaines Leflaive	1595,-
50.	2024 Pouilly Fuisse, Domaines Leflaive	1595,-
51.	2022 Savigny Les Beaune Les Vergelesses, Esprit Leflaive	2095,-
52.	2022 Chablis 1. Cru Vaillons, Esprit Leflaive	1750,-
53.	2022 Bourgogne Blanc, Domaine Leflaive	1495,-
54.	2023 Bourgogne Blanc, Esprit Leflaive	1595,-
55.	2023 Bourgogne Blanc, Domaine Leflaive	1625,-
56.	2024 Bourgogne Blanc, Esprit Leflaive	1625,-
57.	2022 Puligny-Montrachet, Domaine Leflaive	3495,-
58.	2023 Puligny-Montrachet, Domaine Leflaive	3425,-
59.	2022 Puligny-Montrachet 1. Cru "Clavoillon", Domaine Leflaive	5495,-



GL. AVERNÆS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Rosé		Glas	1/1 Flaske
60.	2022 Miraval rose, Cotes de Provence		495,-
61.	2022 J'Adore Domaine, Loire		495,-
62.	2021 Hyldeborg Rose, Solaris og Regent, Brunshuse		395,-
63.	2023 Prum Pinot Noir, Mosel		395,-
64.	2024 Sæsonens rosevin	85,-	345,-
			½ Flaske
65.	2023 Chateau Montaud, Côtes de Provence ½ fl.		195,-
Rødvine		Glas	1/1 Flaske
66.	2006 Saint-Estephe, Les Pagodes de Cos		1100,-
67.	2016 Amarone Della Valpolicella, La casa di Roberta		795,-
68.	2022 Marsanne, Domaine Henri Richard		795,-
69.	2021 Gigondas les Dessous des Dentelles		695,-
70.	2021 Regnie, Descombes Georges og Ghislaine Vermont		525,-
71.	2023 Saint-Amour, Grain de Folie, Pierre Vessigaud		525,-
72.	2021 Domaine Peter Sichel, Vin nature, Vallee de Cucugnan		525,-
73.	2020 Valpolicella, Ripasso, La Casa di Roberta		495,-
74.	2022 Pinot Noir, Weingut Burg Ravensburg, Baden		495,-
75.	2016 F. Thienpont, Sarmentine, Bordeaux.		475,-
76.	2020 L'Obaga, Priorat, Spanien		445,-
77.	2023 Domitius Fitou Le Domaine de la Grange		445,-
78.	2022 La Font du vent Notre Passione Signargues, Rhône		455,-
79.	2018 Sicoris, Costers del Segre, Spanien		395,-
80.	2021 Poggiotondo Chianti DOCG, Italien		385,-
81.	2021 Solea Nero D'Avolia, Sicilia		375,-
82.	2023 La Terra en Hèritage Rouges, Montagnac	85,-	365,-
			½ Flaske
83.	2020 Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol ½ fl.		395,-
84.	2019 Poggiotondo Chianti DOCG, Italien ½ fl.		205,-
85.	2021 La Vieille Ferme Rouge, Côtes du Rhone ½ fl.		195,-

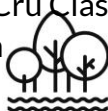


Kælderkort Rødvine

Kære Gæst

Vi gør opmærksom på, at der kan være begrænsede mængder på nogle af disse vine.

Bourgogne	1/1 Flaske
86. 2017 Chambolle-Musigny, Les Echezeaux, Armelle et Bernard Rion	895,-
87. 2015 Vosne-Romanée, Joseph Faiveley	995,-
88. 2018 Fixin, Champs de Vosger, Jerome Galeyrand	695,-
89. 2018 Gevery Chambertin, Camus Père & Fils	995,-
90. 1999 Morey Saint Denis 1. Cru, Cuvee Papa Jean Poul, Bryczek	950,-
91. 1989 Corton Renardes Grand Cru, Roche de Bellene	2100,-
92. 2018 Chambertin Grand Cru, Camus Père & Fils	3395,-
93. 2009 Chambertin Grand Cru, Gabriel Poulet	5495,-
94. 2015 Gevery Chambertin, Premier Cru "Les Cherbaudes", Magnum	3195,-
95. 2017 Gevery Chambertin, Premier Cru "Lavaux Saint Jacques, MG	2675,-
96. 2023 Nuit Saint George, Esprit Leflaive	3125,-
97. 2023 Savigny Les Beaune 1. Cru Les Jarrons, Esprit Leflaive	2725,-
98. 2022 Gevrey Chambertin, Esprit Leflaive	3925,-
99. 2022 Echezeaux, Domaine de la Romanée-Conti	19000,-
100. 2022 Grands Echezeaux, Domaine de la Romanée-Conti	20000,-
101. 2022 Richebourg, Domaine de la Romanée-Conti	21000,-
102. 2023 Echezeaux, Domaine de la Romanée-Conti	19000,-
103. 2023 Grands Echezeaux, Domaine de la Romanée-Conti	21000,-
Bordeaux	
104. 2019 Ch. Anseillan, Pauillac, Baron de Rothschild	925,-
105. 2012 Ch. Montrose, St. Estèphe 2. Cru	1250,-
106. 2012 Ch. Larrivet Haut-Brion, Pessac-Léognan	750,-
107. 2016 Ch. Prieure Lichine, Margaux 4. Cru	925,-
108. 2015 Ch. Durfort Vivens, Margaux 2. Cru	1080,-
109. 2012 Ch. Marquis de Terme, Margaux 4. Cru	895,-
110. 2014 Segla, 2éren de ch. Rauzan-Segla, Margaux	755,-
111. 2012 Ch. Rauzan-Ségla, Margaux 2. Cru	1295,-
112. 2004 Ch. Rauzan-Ségla, Margaux 2. Cru	1450,-
113. 2012 Ch. La Lagune, Ludon 3. Cru	945,-
114. 2013 Ch. Latour Á Pomerol	925,-
115. 2015 Ch. Lafleur-Gazin, Pomerol	925,-
116. 2012 Ch. Fonroque, St. Emillion Grand Cru Classe, ØKO.	595,-
117. 2016 Sarget de Gruaud Larose st. Julien	845,-
118. 2016 Ch. Desmirail, Margaux	995,-



119. 2012 Ch. Quinault L`Enclos, Emilion	885,-
120. 2009 Ch. Cantemerle, Haut-Medoc 5. Cru	895,-
121. 2016 Annonce de Belair-Monange, Saint Emillion Grand Cru	945,-
122. 2014 Ch. Belair-Monange, Saint Emillion Grand Cru Classé	2245,-
123. 1998 Ch. Pontet Cantenac, Pauillac 5. Cru	1325,-
124. 2010 Ch. Leoville Poyferre, St. Julien 2. Cru	2525,-
125. 2003 Ch. Mouton Rothschild, Pauillac 1. Cru	6595,-
126. 2004 Ch. Haut-Brion 1.Cru, Graves	8495,-
127. 2018 Ch. Margaux 1.Cru, Margaux	8995,-

Øvrige Frankrig

1/1 Flaske

128. 2018 Solensis, Gérard Bertrand, Syrah/Grenache	495,-
129. 2020 Ch. de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	1795,-

Italien

130. 2018 Giacomo Grimaldi, Barolo, Toscana	895,-
131. 2009 Guardiavigna, Podere Forte, Toscana	1195,-
132. 2013 Paolo Scavino, Barolo, Toscana	995,-
133. 2020 Luce della Vite, Toscana	1795,-
134. 2019 Ornellaia, Il Vigore, Bolgheri	2295,-
135. 2012 Valpolicella Superiore, Dal Forno Romano	1295,-
136. 2018 Le Serre Nuove del Ornellaia- Magnum	1795,-

Spanien

137. 2016 Flor de Pingus, Ribera del Duero	1650,-
138. 2021 Hacienda Monasterio, Ribera del Duero	925,-

Tyskland

139. 2020 Fürst, Bürgstadter, Spätburgunder	650,-
140. 2017 Knipser, Cuvee X, Pfalz	825,-





60-90% økologi

Champagne & Mousserende vin

1/1 Flaske

141. Pol Roger Brut, Champagne, Epernay, Frankrig Magnum	1695,-
142. Pol Roger Brut, Champagne, Epernay, Frankrig	798,-
143. Brut Rosé, André Clouet, Bouzy, Champagne, Frankrig	748,-
144. Brut Grande Réserve, André Clouet, Bouzy, Champagne, Frankrig	748,-
145. Stella Mary, Stokkebye, Brut 2021	650,-
146. Robert Barbichon, Reerve 4 Cepages Brut	625,-
147. Dama de Naveran Vintage 2018, Bodegas Naveran, Penedès, Spanien	535,-
148. Cremant de Alsace, Jean Sipp Blanc	495,-

Kælderkort Champagne & Mousserende vine

Kære Gæst

Vi gør opmærksom på, at der kan være begrænsede mængder på nogle af disse vine.

1/1 Flaske

149. NV Roger Coulon, Premier Cru	925,-
150. 2011 Tattinger Comtes de Champagne	2225,-
151. 2014 Tattinger Comtes de Champagne	2325,-
152. 2011 Belle Epoque	1650,-
153. 2015 Dom Perignon, Takashi Murakami	3400,-
154. NV Ruinart Blanc de Blanc	1995,-
155. NV Ruinart Blanc de Blanc, Magnum	3995,-
156. NV Pol Roger Brut, Champagne, Epernay, Frankrig Magnum	1695,-
157. 2004 Pol Roger, Vinothèque	1995,-
158. 2015 Pol Roger, Sir Winston Churchill	2995,-
159. 2002 Pol Roger, Sir Winston Churchill, Vinothèque	3600,-



GL. AVERNÆS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



60-90% økologi

Dessertvine	Glas	1/1 Flaske
160. 2022 Victor, Stokkebye	125,-	
161. 2005 Moulin Touchais, Coteaux du Layon		695,-
162. 2017 Gewurztraminier Selection Grains Noble, Jean Sipp		595,-
163. 2018 Gewurtztraminier Vendanges Tradives, Jean Sipp		525,-
164. Château de Beaulon 10 år, Pineau des Charentes Blanc, Cognac		495,-
165. Fonseca, Terra Prima, Portvin	95,-	495,-
166. 2022 Kabir Moscato di pantelleria, Italien		445,-
167. Rasteau rouge, Cave de Rasteau, Rhône	85,-	395,-
168. Clos Saint Sebastian, Banyuls, Frankrig (50cl.)		395,-
169. 2021 Les Pins, Chateau Tirrecul la graviere, Bordeaux (50cl.)		385,-
170. Recioto de Soave, La Cappuccina, Italien		385,-
171. 2019 Pinot Gris Trottacker Jean Sipp		495,-

Kælderkort Dessertvine

Kære Gæst

Vi gør opmærksom på, at der kan være begrænsede mængder på nogle af disse vine.

172. 2007 Jean Sipp, Sélection de Grains Nobles, Gewurztraminer (50 cl.)	495,-
173. 2009 Ch. Guiraud, 1. Cru Classé Sauterne	945,-
174. 1999 Quinta do Panascal, Fonseca	895,-
175. 2000 Fonseca Vintage	1395,-
176. 2017 Fonseca Vintage	1325,-
177. 2017 Ornus dell Ornellaia- Tenute dell Ornellaia Bolgheri	695,-
178. 1985 Moulin Touchais, Coteaux du Layon	1095,-



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Øl, Vand og Alkohol frie drikke

Alkohol fri vin/saft	Glas	1/1 Flaske
179. Riesling, Van Nahmen	85,-	335,-
180. Pinot Noir, Van Nahmen	85,-	335,-
181. Rød Stikkelsbær, Van Nahmen	85,-	335,-
182. Rebæl safter, Stikkelsbær, æble, kirsebær, Hindbær	85,-	335,-
Øl & Sodavand		
0,33 L. Flasker øl:		
Ørbæk Classic, Weiss beer, Brown Ale, Fynsk forår & Pilsner		45,-
0,33 L. Flasker Alkohol frie øl:		
Ørbæk Fynsk fri, IPA fri, Brown fri		
Specialøl i ½ L. Flasker fra Ærø:		
Brown Ale, Pilsner, Valnød, Indian Pale Ale		
Alkohol fri: 0,5 % Pale Ale		75,-
Møn vand		65,-
Diverse vand, saft, hyldeblomst og kildevand		40,-
Isvand (dog ikke ved køb af andre drikkevarer)		25,-
Aqua Vitae Sydfyn		75,-
Hjemmelavet snaps		
Stort udvlag i hjemmelavet snaps med frugt og urter fra haven		65,-
Spiritus og drinks		
Drinks		105,-
Mocktails med Gin'ish el. Rom'ish		105,-
Craft Cocktails		95,-



Afterdinnerkort

Varme drikke

Americano	65,00,-
Cappuccino	65,00,-
Café Latte	65,00,-
Single Espresso	45,00,-
Doublet Espresso	65,00,-
Varm Kakao	65,00,-
Irisk Kaffe	125,00,-
Iskaffe	85,00,-

Alle vores kaffer er inkl. Petit Four

Avec

Cognac, Braastad V.S.O.P	75,00,-
Cognac, Braastad X.O.	95,00,-
Cognac, Beaulon X.O.	139,00,-
Armagnac, XO 20år	85,00,-
Calvados, Boulard	85,00,-
Dansk Whiskey, Isle of Fionia	135,00,-
Ærø Whiskey	135,00,-
Marker's Mark Bourbon	75,00,-
Dalwhinnie 15 års	135,00,-
Ardbeg TEN	135,00,-
Rom, Opthimus, 15 års	115,00,-
Rom, Ron Zacapa 23 års	95,00,-
Rom, Ron Zacapa X.O.	135,00,-

DRINKS 105,- stk.

Pear n´gin

Gin, pære sirup & Lemonsodavand

Limoncello Spritz

Limoncello, Cremant & Danskvand

Dark'n'Stormy

Mørk Rom, Ginger Beer & Lime

Dansk Cosmo

Vodka, Couintreau, Lime & Rabarber

Moscow Mule

Vodka, Lime & Ginger Beer

Bramble

Gin, Brombærsirup, Lemon & Citron

