

# KOLDE DRIKKE

## CRAFTBEER

Vores danske craftbeer fra Kissmayer og Theodor Schiøtz Brewing Company, er nøje udvalgte til at komplementerer vores menu.

På samme måde som vi fornyer vores menu udskifter vi også vores craftbeers løbende.

Spørg derfor din tjener om dagens fire udvalgte craftbeers.

## UDEN ALKOHOL

### SODAVAND

Pepsi, Pepsi Max, Nicoline, Faxe Kondi

35 kr.

### ANTONS ØKOLOGISKE SAFTE

Hyldeblomst, Rabarber, Tranebær

42 kr.

### HILDON KILDEVAND

Hildon kildevand 75 cl.

Hildon kildevand 75 cl. med brus

35 kr.

40 kr.

### INGEFÆR

Ginger ale, Antons

Ginger beer, Fever Tree

42 kr.

42 kr.

# CHAMPAGNE

- G.H. MUMM, BRUT CORDON ROUGE** 895 kr.  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menuier*  
En tør og forfriskende Champagne med flot frugtighed, som er i god balance med vinens syre.
- G.H. MUMM, BRUT, ROSÉ** 995 kr.  
*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menuier*  
Flot rosé Champagne med en lang kraftig eftersmag.
- MOËT & CHANDON, BRUT, ROSÉ** 995 kr.  
*Pinot Noir*  
Dynamisk og spontan Champagne med fremtrædende aromaer af vilde bær. Flot lyserød farve til de store øjeblikke.
- HENRI GIRAUND, FUT DE CHENE MV09, GRAND CRU Aÿ** 1595 kr.  
*Pinot Noir, Chardonnay*
- HENRI GURAUND, MAGNUM MV09, GRAND CRU Aÿ** 3000 kr.  
*Pinot Noir, Chardonnay*  
Henri Giraud blev etableret så langt tilbage som i 1625, hvilket gør dem til et af Champagnes længst eksisterende huse. Tidligere var Champagnerne fra Henri Giraud forbeholdt et eksklusivt og begrænset fransk klientel, hvilket en tidligere udtalelse fra Robert Parker illustrerer på fornemste vis: "This may be the finest Champagne house virtually no one has ever heard of."

# MOUSSERENDE VIN

- CAPRICE DE LUNE, DEMI SEC., ROSÉ** 325 kr.  
*Beaujolais, Frankrig, Gamay*  
Smagen er frisk og sprød med noter af jordbær og kirsebær i en let sødlig, elegant charme.
- ANNA DE CODORNIU, CAVA BLANC DE BLANC RESERVE, BRUT,** 49 kr. / 325 kr.  
*Catalonien, Spanien, Chardonnay*  
Flot og feminin Cava med en strågul farve. Fantastisk frugtig bouquet.
- SORELLE BRONCA, PROSECCO BRUT, BLANC** 375 kr.  
*Prosecco, Italien, Glera*  
Økologiske bobler med stor frugt og elegant tørhed.

# VINKÆLDER

Hos MØHR elsker vi ikke kun mad af høj kvalitet, vi holder også meget af vin. Derfor har vi indrettet en hel etage til vores vine.

Spørg gerne jeres tjener, hvis I vil på opdagelse i vores vinkælder denne aften.

Vores vinkælder byder på champagne, mousserende vine, hvidvine, rosevine, over 50 forskellige rødvine, dessertvine og portvine. Alle sammen valgt for at favne bredt i smag og budget – men så de også viser, hvem vi er, og hvad vi holder af.

Gå på opdagelse i vores vinkort. Er I til de helt store og sjældne navne, så spørg endelig din tjener efter vores kælderkort.

# SELSKABER

Hos MØHR har vi lagt meget energi i indretning og stemning og kan derfor danne de perfekte rammer for dit selskab.

MØHR rummer 3 etager, hvor I på hver etage vil opleve forskellige stemninger - dog med samme røde tråd.

I vores vinkælder kan I få en unik oplevelse ”i selskab” med alle vores vine - helt for jer selv. I den unikke kælder har vi ét rustikt langbord med plads til op mod 11 gæster.

I vores stueetage får I den fulde MØHR-stemning. Grillen er til frit skue i det åbne køkken, og denne etage udgør hjertet af MØHR.

På vores 1. sal kan man nyde udsigten og adgangen til GRANS overdækkede tagterrasse. Her får I jeres helt egne intime rammer til de lidt større selskaber.

GRANS tagterrasse kan i sommerperioden lejes til selskaber hos Møhr ved forespørgsel, og er også oplagt til pre- eller afterdinner cocktails.

”Smagen af Møhr” anbefales til selskaber. Her tilbydes en dynamisk helaftensoplevelse med 15 serveringer fordelt på snacks, forretter og hovedretter.

Spørg jeres tjener eller send en forespørgsel til [selskab@msteak.dk](mailto:selskab@msteak.dk)

# HVIDVIN

## FRANKRIG

**FAMILLE HUGEL, RIESLING CLASSIC** 395 kr.

*Alsace, Riesling*

En klassisk frugtagtig karakter af Rieslingdruen med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus.

**HENRI BOURGEOIS, SANCERRE** 495 KR

*Loire, Savignon Blanc*

Smag af citrus og lime, grønne æbler og afdæmpede eksotiske frugter, med en fin underliggende mineralsk tørhed. Kraftfuld, men er stadig både elegant, harmonisk og typisk.

**LOUIS JADOT, PETIT CHABLIS** 95 KR.

*Bourgogne, Chardonnay*

Ligefrem, indbydende og harmonisk vin med stringent mineralitet. Et perfekt match til al slags skaldyr.

/ 495 kr.

**DOMAINE BERNOLLIN, MONTAGNY 1. CRU, LES COÈRES** 495 kr.

*Bourgogne, Chardonnay*

Klassisk Chardonnay fra Bourgogne. Elegant, intens og blomsterrig bouquet med god fylde.

## TYSKLAND

**HOCHHEIMER** 385 kr.

*Rheingau, Riesling*

Klassisk Tysk Riesling med en elegant og lækker, forfriskende smag.

**BIBO RUNGE, HALBTROCKEN** 495 kr.

*Rheingau, Riesling*

Noter af citrusfrugter, kvæde og appelsinskal stiger blidt op af glasset, og i munden er der en glycerinagtig fedme, der binder kampen mellem det syrlige og det søde sammen på forbilledlig vis.

## ØSTRIG

**DOMÄNE WACHAU, GRÜNER VELTLINER** 345 kr.

*Wachau, Grüner Veltliner*

Vinen har en flot strågul farve og en intens bouquet af citrus og grønne æbler. Elegant og tør med medium fylde.

## SPANIEN

### VERANZA

*Aragon, Chardonnay*

Ungdommelig hvidvin med forfriskende let tropisk smag af ananas og æbler – perfekt fylde og balance.

60 kr.  
/ 265 kr.

## ITALIEN

### SANTA CRISTINA, ZENATO

*Veneto, Chardonnay*

I både duft og smag finder man tropiske frugter, nødder og smørfedme. Vinen er dog holdt til den delikate og mineralske side, med en god forfriskende syre.

375 kr.

### ABBONA, LANGHE, BIANCO

*Pimonte, Viognier*

Vinen har en kraftig bouquet af eksotiske frugter som ananas og mango. Efter 7 måneder på egetræsfade får vinen en lang, cremet og afbalanceret eftersmag.

475 kr.

## USA

### CHATEAU STE. MICHELLE

*Columbia Valley, Riesling*

En fyldig, sprød og frisk Riesling, med god frugtsødme, der er balanceret af en god syre. Noter af hvide ferskner og mandarin.

80 kr.  
/ 375 kr.

### 446, NOBLE VINES

*Monterey, Chardonnay*

Vinen lagres delvist på både stålfade og egetræsfade. Stålfadene bidrager med en delikat aroma og frugtsyre, hvor egetræsfadene giver mere dybde i vinen. Forfriskende og halvfyldig vin med aromaere af æbler, vanilje og ananas.

445 kr.

### EROICA RIESLING, CH. STE. MICHELLE / DR. LOOSEN

*Washington State, Riesling*

Stor, frugtig og fyldig vin med en fornem placering på "world-top-100-vine" 5 årgange. Eroica brillerer med aroma af sødmefulde hvide ferskner, grapefrugt og syre, der får gummerne til at løbe i vand.

585 kr.

## NEW ZEALAND

### 3 WOOLY SHEEP

*Marlborough, Sauvignon Blanc*

Sprød, forfriskende vin med noter af passionsfrugt og hyldeblomst.

65 kr.  
/ 295 kr.

# RØDVIN

## USA

### **STONE BARN, ZINFANDEL**

295 kr.

*Californien, Zinfandel*

Denne vin har en flot bouquet af brombær, blomster samt en anelse krydderi i flot balance med gode tanniner.

### **667, NOBLE VINES**

395 kr.

*Californien, Pinot Noir*

Frugtig og fyldig vin med stor anerkendelse fra vinanmelder Robert Parker der gav vinen 93 ud af 100 point.

### **BRAZIN, ZINFANDEL, LODI**

85 kr.  
/ 395 kr.

*Californien, Zinfandel*

“Den Rebelske” kraftige og krydrede men afbalancerede vin, der i 2014 blev kåret til årets bedste rødvin i USA. I smagen fornemmes blomster, chokolade og vanilje.

### **THE BLACK ONE, NOBLE VINES**

495 kr.

*Californien, Zinfandel, Syrah, Carbernet Sauvignon*

Fede og frugtrige aromaer af blåbærkompot og chokoladeovertrukne kirsebær der afslutter oplevelsen med lang blød eftersmag.

### **ERATH, CHATEAU STE. MICHELLE**

695 kr.

*Oregon, Pinot Noir*

Vinen har lagret 13 måneder udelukkende på franske egetræsfade. Det giver vinen en flot afrundet smag, med nuancer af røde blomster og en snert af kanel.

### **CHATEAU STE. MICHELLE, COLUMBIA VALLEY**

85 kr.  
/ 395 kr.

*Washington State, Syrah*

Blid, blød og flot afrundet vin. Frugtig vin med bløde og afbalancerede tanniner, der gør den til en lidt atypisk Syrahvin.

## AUSTRALIEN

### **M. CHAPOUTIER, TOURNON MATHILDA, SHIRAZ**

375 kr.

*Victoria, Shiraz*

Elegant og feminin rødvin opkaldt efter vinmagerens datter Mathilda. Frugten er dyb og mørk med den klassiske krydrede pebersmag, som kendetegner Shirazdruen.

### **PETER LEHMANN, VSV 1885, SHIRAZ**

895 kr.

*Barossa Valley, Shiraz*

VSV 1885 er en intens og storslået vin fra vinstokke, der blev sat i 1885. Farven er dybrød, og i bouqueten finder man noter af morbær og brombær. Smagen er tør, med en intens frugt, afstemt af bløde tanniner.

## ARGENTINA

### FINCA SOPHENIA RESERVE

295 kr.

*Mendoza, Malbec*

Kompleks, elegant og fyldig rødvin med en intens rød farve. Bouqueten er fyldt med blomster, violer og modne kirsebær, som går igen i smagen og afsluttes med et strejf af vanilje og mynte.

## SPANIEN

### VINA POMAL, RESERVA

*Rioja, Tempranillo*

En vin med en markant bouquet af krydrede nuancer som tobak, lakrids og vanilje. Hertil en rund og fyldig smag der ender ud i en elegant og lang finish.

### GRAN CLOS, FINCA EL PUIG

*Priorat, Garnacha – Cabernet Sauvignon – Syrah*

375 kr.

Finca el Puig er i både duft og smag meget frugtig. Den har en imødekommende bouquet af modne røde bær, skovbund og lakrids, som går igen i smagen.

### BAIGARRI

495 kr.

*Rioja, Tempranillo*

I næsen fornemmes straks den friske udblødte frugt sammen med aromatiske urter og søde figner. Smagen er ganske kompleks, her er både frisk, rød frugt, tørret sød frugt så som rosiner og svesker, tobak og lakrids.

895 kr.

### LEGARIS, RESERVA

*Ribera del Duero, Tempranillo*

Fyldig, koncentreret og seriøs, fadlagret vin. Den har en flot balance mellem frugt og syre, hvilket fremhæver smagen af jordbær, tobak og hindbær.

### PSI, PETER SISSECK

695 kr.

*Ribera del Duero, Tempranillo*

Manden bag denne vin er danskeren Peter Sisseck. Vinen har en flot bouquet af modne røde frugter og violer. Den har en meget intens frugt, med en minimal sød note i smagen og særdeles velbalancerede tanniner, som giver den en lang og rund smag.

875 kr.

## ITALIEN

### **ANDREA OBERTO, BAROLO**

795 kr.

*Piemonte, Nebbiolo*

Et fantastisk eksempel på hvordan Barolo bør smage. En frugtrig rødvin med en flot tanninstruktur, hvor der er påmindelser om viol, læder og noter fra egetræsfadene.

### **FONTERUTOLI, CHIANTI CLASSICO, MAZZEI**

485 kr.

*Toscana, Sangiovese, Merlot, Malvasia*

En utrolig elegant og meget klassisk Chianti Classico med fine Sangiovese-noter af krydderi og mørke kirsebær og en flot balance i frugt, syre og tannin.

### **BRUNELLO DI MONTALCINO, VERBENA**

695 kr.

*Toscana, Sangiovese*

Pragtfuld, dyb næsten blæksort i farven, med fede aromaer af sort frugt, espressokaffe, viol, tobak og krydderi. Opnåede hele 92 point af James Suckling i 2011.

### **BIONDI SANTI, TENUTA GREPPO, ROSSO DI MONTALCINO**

995 kr.

*Toscana, Sangiovese*

En ung, klassisk, ren og drikkeklar Sangiovese fra en stor klassiker – Brunellos faderskib – Biondi Santi. Frugtig, fyldig og elegant vin med en typisk rubinrød farve.

### **ZENATO, VALPOLLICELLA**

345 kr.

*Veneto, Corvina, Rondinella, Sangiovese*

En vin med koncentrerede frugtnoter af bla. Marachino kirsebær. Vinen har en imponerende fylde og fedme, men holder sig dog til den elegante side af smagsspektret.

### **TOMMASI, RIPASSO, VALPOLICELLA**

105 kr.  
/ 485 kr.

*Veneto, Corvina, Rondinella, Molinara*

Amaronens "Lillebror". Fyldig, robust og sødmefuld vin. Tommasi familien var blandt de første i Valpolicella til at fremstille "Ripasso", ligesom de har været blandt forkæmperne for at få indført den nye regel om at man kun kan producere 2 flasker "Ripasso" for hver flaske Amarone.

### **TOMMASI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

895 kr.

*Veneto, Corvina, Rondinella, Molinara*

En tør og kraftig Amarone lavet på de klassiske druer. Vinen har en flot teglstensrød farve, med bouquet af let "oxidering" og fadlagring. Smagen er tør, kraftig og blød med en let behagelig bitter eftersmag

## FRANKRIG

**LOUIS JADOT, BOURGOGNE  
ROUGE, COUVENT DES JACOBINS** 85 kr.  
/ 395 kr.

*Bourgogne, Pinot Noir*

En meget klassisk Pinot Noir-vin. Masser af rød frugt som hindbær, jordbær og ribs i vinens ungdom, hvilket vil udvikle sig til mere komplekse og sekundære aromaer over tid.

**ALBERT SOUNIT, MERCUREY  
1. CRU, CLOS DE MONTAIGUS** 895 kr.

*Bourgogne, Pinot Noir*

En rødvin med en flot rubinrød farve. Komplex og dyb bouquet med en intens duft af mørke bær, samt en snert af hvid peber og vanilje fra fadlagringen. Smagen er fyldig og kødfuld med bløde tanniner.

**CÔTES DU RHÔNE M. CHAPOUTIER** 375 kr.

*Rhône, Syrah*

Kraftig bouquet med rød frugt og Provençekrydderier. Smagen er aromatisk, kraftfuld og finesserig med en tannin der leder frem mod en næsten eksplosiv finish.

**M. CHAPOUTIER, CHÂTEAUNEUF-DU-  
PAPE, LA BERNARDINE** 795 kr.

*Rhône, Grenache, Syrah, Mouvedre*

For at bevare frugten mest muligt har man valgt ikke at fadlagre denne vin. Det giver den en flot bouquet, der først er krydret med peber og lakrids og som afrundes med en frugtagtig smag.

**CHÂTEAU DU VIEUX GUINOT, GRAND  
CRU, SAINT-ÉMILION** 495 kr.

*Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon*

En fyldig rødvin med bouquet af kirsebær samt vanilje og kakao fra fadlagringen. Merlotdruen har overtaget og præger denne flotte vin.

**SENSAS, CABERNET SAUVIGNON /  
SYRAH** 295 kr.

*Pays d'Oc Sydfrankrig, Cabernet  
Sauvignon, Syrah*

En fyldig og blød vin med en flot kirsebær-rød farve. Intens bouquet med toner af brombær og vanilje.

# ROSÉVIN

## USA

### **STONE BARN, ZINFANDEL ROSÉ**

*Californien, Zinfandel*

En let men sød rosévin med friske aro-  
maer af jordbær, kirsebær og vandmelon.  
Smagen er frugtig og afrundes flot af en  
let frugtsyre.

60 kr.  
/ 255 kr.

## FRANKRIG

### **D2 ROSÉ**

*Provence, Grenache*

Sydfransk charme på flaske – frisk og blød  
i smagen med vedvarende eftersmag af fer-  
sken, abrikos, melon og vilde krydderurter.

285 kr.

### **HENRI BOURGEOIS, PETIT BOURGEOIS, ROSÉ**

*Loire, Pinot Noir*

Let drikkelig og elegant rosé. Sarte noter  
af røde bær og rosenblade.

275 kr.

# DESSERTVIN

## CHILE

### **LA PLAYA, LATE HARVEST 375 ML.**

*Colchagua Valley, Sauvignon Blanc*

Druerne til denne vin er senthøstede druer, som dermed har et højere indhold af restsukker. Denne vin er eksotisk, flot og gylden med smagsnuancer af ananas, papaya, fersken og ingefær.

**49 kr.  
/ 225 kr.**

## PORTUGAL

### **WARRE'S, OTIMA 10 YEAR TAWNY, 500 ML.**

En sammenstikning af flere forskellige årgange, hvor den gennemsnitlige lagring giver en stil som en 10 års Tawny. Smagen er cremet men frisk med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.

**59 kr.  
/ 445 kr.**

### **WARRE'S FINE WHITE PORT 750 ML.**

Lys, frisk og aromatisk med en lækker sødlig, men også frisk og frugtagtig smag. Lavet udelukkende på grønne traditionelle druer fra Douro-dalen.

**325 kr.**

### **WARRE'S LATE BOTTLES VINTAGE 2004**

En flot rubinrød farve med bouquet af mørkerøde frugter og violer. Fine og bløde tanniner med krydrede nuancer i smagen, samt en lang og elegant eftersmag.

**695 Kr.**

## DESSERT

<b>CREME BRULÉE</b> Lakrids & hindbær.	85 kr.
<b>BAILEYKAGE</b> Blåbær, marengs & parfait.	85 kr.
<b>ROMBRAISERET ANANAS</b> Karamel, kokossorbet & verbena	85 kr.
<b>3 SLAGS OST</b> Knækbrød & kvædekompot Udvid dit ostebræt – 25 kr. pr. ekstra ost.	85 kr.

## GIN & TONIC

*Alle gin fås med vores klassiske indian tonic med naturlig kinin.*

<b>MØHRS FARVORIT GIN &amp; TONIC</b> Vi elsker forskellige gin & tonic. Derfor leger vi løbende med at sammensætte spændende gin med forskellige tonic. Spørg din tjener for vores aktuelle favorit.	110 kr.
<b>HENDRIKS &amp; ELDERFLOWER TONIC</b> Ung skotsk Hendriks gin fra 1999. En afbalanceret gin med blomsternoter, der er brygget over agurk og derfor pyntes med agurk. Elderflower tonic komplimenterer de grønne og blomstrede noter i denne populære gin. Lad dig forføre af denne spændende GT.	100 kr.
<b>MONKEY 47 &amp; MEDITERRANEAN TONIC</b> Kompleks gin med 47 forskellige ingredienser – deraf navnet. Mediterranean tonic og dens mange forskellige urter spiller perfekt med de mange urter i "abe" ginnen og får derfor vores højeste anbefaling. En yderst kompleks, men afbalanceret GT.	110 kr.

## KAFFE & THE

*Friskmalet 100% arabica bønner fra det Italienske kvalitetsmærke Illy.*

<b>LILLE STEMPELKANDE</b>	50 kr.
<b>STOR STEMPELKANDE</b>	80 kr.
<b>THEKANDE</b>	50 kr.