

manfreds

Snacks

Marinerede sorte oliven	40 kr.
Jomfru oliven olie, pr. flaske	20 kr.
Terrine af gris & okse med persille & svampe	95 kr.
Ansjoser fra Lolin	58 kr.



Småtterier

Pocheret æggeblomme med løg & hyldeblomst	75 kr.
Svampecreme med kartofler & friske svampe	85 kr.
Cremet korn med knoldselleri & ricotta	85 kr.

Dagens ret - 145 kr.
Dagens grønne ret - 135 kr.
Lille grøn salat - 35 kr.



Manfreds fik i maj 2013 det gyldne øko mærke. Alt er derfor **90-100% økologisk**

Lad sjæfen & sommelieren bestemme

Lad 'Sjæfen' bestemme, & overlad valget til os. Vi serverer det der er dejligst netop nu. En del grønt, lidt kød eller fjerkræ, og måske fisk eller skaldyr. De små retter kommer i den rækkefølge som køkkenet har dem klar, og vi serverer dem 'family style' - til deling mellem jer.

Vi giver også gerne et indblik i vores verden af vin - uden tilsætningsstoffer, sukker eller gær med 3 gode glas, valgt af vores sommelier. Vinene kan også nydes til à la carte retterne.

Sjæfen bestemmer - 7 små retter til deling **275,- pr. person**

(Skal bestilles til hele bordet. Dessert ikke inkl.)

Sommelierer bestemmer - 3 glas valgt af os **275,- pr. person**

Lyst til at prøve Manfreds tatar? Vi anbefaler størrelse M som tilvalg.

Vine

Glem alt om druesort, område, land & klassiske holdninger. Gå efter din næse & hvad dit humør er til: **tør, frugtig, parfumeret, saftig, læskende, fyldig, syrerig, mineralsk** eller **sprød**.
Hvad har du lyst til?

Bobler

PODERE PRADAROLO, INDOCILIS 70/350 kr.
Fizzy rød fra regionen Emilia i Italien. Ganske rig & rustik Termarina, det kunne være din kur mod den danske vinter.

J-P ROBINOT, FETEMBULLES 90/450 kr.
Smukke bobler fra Jasnières i Loiredalen. Livlig Chenin blanc med syre & klasse.

Hvid

COLLECAPRETTA, TERRA PRETI 110/550 kr.
Delikat og rund Trebbiano fra bakkerne i Umbrien.

SELVADOLCE, RUCANTU 100/500 kr.
Kompromiløs Pigato fra Liguria. Skal-maceret & lagret på fade : her skal man være vågen..

ALDO VIOLA, KRIMISO 115/575 kr.
Flot eksempel på, hvad Sicilien har at byde på: Catarratto med god mineralitet & salthed.

J-P ROBINOT, IRIS 140/700 kr.
Endnu en elegant lækkerhed. Chenin blanc lavet af en rigtig pioner : for ham er timing altafgørende. Forkæl dig selv!

Månedens vin

D. PRINCIC, JAKOT 135/675 kr.
Lad os introducere dig for en smuk vin fra Friuli i Italien. En macereret Tokaji lagret på træ med den bedste pleje du kan forestille dig.

Rød

VINA ENEBRO, ESCALA 65/325 kr.
Mørk, krydret & saftig vin fra Spanien lavet på Monastrell.

A. LAVAYESSE, LE PETIT GIMIOS 115/575 kr.
Forførende blanding af lokale sorter fra et lille domaine i Languedoc.

O. LEMASSON, GAMA-SUTRA 95/475 kr.
Lækker vin til dem der elsker Gamay. Fuld af frugt & med en frisk afslutning.

F. MASIERO, VERDUGO 130/650 kr.
Velbalanceret & solid Merlot fra Veneto. Rig og med smukke aromaer.

Orange

LE COSTE, BIANCO 110/550 kr.
Macereret procanico lavet af en af vores favorit producenter fra Lazio i Italien. Fantastisk!

Diverse drikkevarer

Manfreds æblemost, pr. glas	25 kr.
Spørg gerne efter andre safter.	
Filtreret vand m/u bobler pr. flaske 0,75l	25 kr.
Øl fra Kølster, fadøl 25cl	45 kr.
Cider fra Æblerov, fadøl 25cl	55 kr.
Kaffe fra Coffee Collective, fra	25 kr.
Tisane, pr. pers.	25 kr.

"Er det alle vinene?"
Nej! - Sig endelig til hvis du vil se vores fulde vinkort..

Vi har også flere vine åbne til at sælge på glas.



Dessert * ost * avec

Ost, vælg én	
Chokolademousse	
Dagens dessert	65 kr./stk.
Avec til kaffen, spørg	95 kr./4 cl.

Flip to see English menu

Ved betaling med udenlandske kreditkort pålægges kreditkortselskabets gebyr
Wifi: manfreds411

manfreds

Snacks

Marinated black olives	40 kr.
Extra virgin olive oil, per bottle	20 kr.
Pork & beef terrine with mushrooms and parsley	95 kr.
Anchovies from Lolin	58 kr.



Small plates

Poached egg yolk with charred onions & elderflower	75 kr.
Mushroom cream with potatoes & raw mushroom	85 kr.
Creamy grains with celeriac & ricotta	85 kr.

Dish of the day - 145 kr.
Green dish of the day - 135 kr.
Little green salad - 35 kr.



Let the Chef and the Sommelier decide

Let the Chef decide & leave the choice to us. We'll serve you what we love the most at the moment. A good share of veggies, some meat or poultry, maybe fish or seafood. The small dishes will come in the pace and speed of the kitchen, served 'family-style' - to be shared between everyone at the table.

We would love to give you an insight into our world of wine - without added sugar and yeast. Have us choose 3 nice glasses for you. The wines can also be enjoyed with the à la carte dishes.

Chef's Choice - 7 small dishes for sharing **275,- per person**
(Must be ordered by the whole table. Dessert not incl.)

Sommelier's Choice - 3 glasses chosen by us **275,- per person**

Feel like Manfreds' tartare? We recommend size M as an add-on.

Wine

Forget all about the grape variety, the area, the country and the classic opinion. Instead go for what your palate, your nose & your guts want. How do you like it? **Dry, fruity, floral, juicy, full bodied, mineral, fresh or crisp?** We have it all.

Bubbly

PODERE PRADAROLO, INDOCILIS 70/350 kr.
Fizzy red from the region of Emilia in Italy. Quite rich & rustic Termarina. It could be your cure against the Danish winter..

J-P ROBINOT, FETEMBULLES 90/450 kr.
Beautiful sparkling from Jasnières in the Loire valley. Lively Chenin blanc with acidity & class.

White

COLLECAPRETTA, TERRA PRETI 110/550 kr.
Delicate and rounded Trebbiano coming from the hills of Umbria.

SELVADOLCE, RUCANTU 100/500 kr.
An uncompromising take on Pigato from Liguria. Skin macerated & aged in oak : it requires some attention..

ALDO VIOLA, KRIMISO 115/575 kr.
Beautiful example of what Sicily has to offer : Catarratto with good minerality & saltiness.

J-P ROBINOT, IRIS 140/700 kr.
Another drop of elegance..Chenin blanc from Jasnières in Loire made by a true pioneer : for him, timing & care are very crucial. A real treat.

Wine of the month

D. PRINCIC, JAKOT 135/675 kr.
Let us introduce you to a beautiful wine from Friuli in Italy. A macerated Tokaji aged in wood with the best care you would imagine.. Dai!

Red

VINA ENEBRO, ESCALA 65/325 kr.
Fruity Monastrell coming from the south of Spain. Easy drinking.

A. LAVAYESSE, LE PETIT GIMIOS 115/575 kr.
Seducing blend of local varieties from a little domaine in the Languedoc.

O. LEMASSON, GAMA-SUTRA 95/475 kr.
Superb wine for Gamay lovers. Very fruit driven with freshness & acidity.

F. MASIERO, VERDUGO 130/650 kr.
Well balanced & solid Merlot from Veneto with beautiful aromas and richness.

Orange

LE COSTE, BIANCO 110/550 kr.
Skin macerated white wine made by one of our favourite winemaker in Italy, Lazio. Procanico at its best.

Drinks etc.

Manfreds' apple juice, pr. glass	25 kr.
Feel free to ask for other variants of juice.	
Filtered water, sparkling or still, pr. bottle 0,75l	25 kr.
Beer from Kølster, draft 25cl	45 kr.
Cider from Æblerov, draft 25cl	55 kr.
Coffee from The Coffee Collective	25 kr.
Tisane, pr. person	25 kr.

"Is this all the wines?"
No! - please ask for our full winelist.

We also have more wines open to sell by the glass.



Dessert * cheese * avec

Cheese, pick one	
Chocolate mousse	
Today's dessert	65 kr./each
Avec for your coffee, ask	95 kr./4 cl.

Dansk menu på den anden side

Payment with foreign credit cards will be subject to the credit card companys fee
Wifi: manfreds411