

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 palmekål hyldeblomst & surdejsbrød	75 kr.
Jordkokker med ansjoscreme & persille	85 kr.
Torske ceviche med grønkål, dild & syltede rødløg	90 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

G. LAVAL, CUMIERES 1ER CRU 160/800 kr.
Familedomane som startede i 1971 med en unik fremgangsmetode. En kompleks & ren champagne lavet på de tre druesorter.

PODERE PRADAROLO, INDOCILIS 70/350 kr.
En perlende rødvin fra Emilia-Romagna i Italien. Ganske rig & rustik termarina drue. Perfekt mod den danske vinter.

Hvid

J.F CHENE, PANIER DE FRUITS 75/375 kr.
Denne Chenin Blanc giver en frisk, tør & let drikkelig vin fra Loire.

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

COLLECAPRETTA, TERRA PRETI 105/525 kr.
Delicate, aromatic and rounded Trebbiano coming from the hills of Umbria.

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

Månedens vin

JULIEN COURTOIS, ESQUISS 150/750 kr.
Et nyt bud på hvordan man kan lave Menu-Pineau fra Loire. Oxideret og aromatisk.

Rød

O. LEMASSON, R15 65/325 kr.
Denne vin er en blanding af druer fra Loire. Frugtig i næsen, rund i munden og med bløde tanniner.

COLOMBAIA, ROSSO TOSCANA 100/500 kr.
Sangiovese på bedste manér fra den ikoniske Toscana region. Denne vin er rustik, frugtig og har tanniner. Den perfekte combination.

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

J-P ROBINOT LUMIERE DES SENS 120/600 kr.
Vær venlig at velkomme Pineau d'Aunis: En unik og delikat druesort fra Loire. Magnifique.

Orange

DARIO PRINCIC, PINOT GRIGIO 135/675 kr.
En stor maceret Pinot Grigio lagret på træfade.

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.

De fleste af vores vine er leveret af
VINI KULTUR



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 cavolo nero, elderflower & sourdough	75 kr.
Jerusalem artichoke with anchovy cream & parsley	85 kr.
Cod ceviche with kale, dill & pickled red onions	90 kr.

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



Manfreds recieved it's **organic certification** in May 2013. That means everything on your plate and in your glass is **90-100% certified organic**

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

G. LAVAL, CUMIERES 1ER CRU 160/800 kr.
Family domaine which started in 1971 with a unique approach. Made of the three varieties, it is a complex & pure Champagne.

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

White

J.F CHENE, PANIER DE FRUITS 75/375 kr.
Very crisp, dry & fresh Chenin blanc from the Loire valley. Thirst quenching and very easy drinking.

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

COLLECAPRETTA, TERRA PRETI 105/525 kr.
Delicate, aromatic and rounded Trebbiano coming from the hills of Umbria.

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

Wine of the month

JULIEN COURTOIS, ESQUISS 150/750 kr.
A new take on Menu-Pineau from Loire : oxydative & aromatic. Respect the unexpected..

Red

O. LEMASSON, R15 65/325 kr.
This wine is a blend from Loire. Fruity on the nose with a round mouth and soft tannins.

COLOMBAIA, ROSSO TOSCANA 100/500 kr.
Sangiovese at its best from the iconic region of Tuscany. This wine has rusticity, fruit and tannins. Perfect pairing.

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

J-P ROBINOT LUMIERE DES SENS 120/600 kr.
Please welcome Pineau d'Aunis : a unique and delicate local variety from Loire. Magnifique.

Orange

DARIO PRINCIC, PINOT GRIGIO 135/675 kr.
Let us introduce you to a great wine from Friuli in Italy. A macerated Pinot Grigio aged in wood with the best care you would imagine..

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