


# manfreds

## Snacks

Marinerede sorte oliven	40 kr.
Jomfru oliven olie, pr. flaske	20 kr.
Confiterede andekræser med urtesalat & fermenterede majroer	90 kr.
Ansjoser fra Lolin 	58 kr.



## Småtterier

Pocheret æg med svampe bouillon, portobello & karse	75 kr.
Jordkokker med Blå Kornblomst & syltede løg	85 kr.
Pocheret torsk med porre & torskerogns emulsion	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.)

**Sommeliereren 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, lækende, fyldig, syrerig, mineralisk 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.

MASIERO, MOKI 90/450 kr.  
Vokser op fra Veneto, vulkansk jord og macereret Pinot Grigio. Kom nu

### Hvid

J. LABET, LES VARRONS 120/600 kr.  
En fyldig men delikat Chardonnay fra Jura regionen. Dette er en vin at holde øje med..

ALDO VIOLA, KRIMISO 115/575 kr.  
Smukt eksempel på Siciliensk vin: Catarratto med flot & elegant mineralitet.

C. TSCHIDA, HIMMEL A. ERDEN II 140/700 kr.  
Med denne blanding af Scheurebe and Muscat skaber Christian et sandt paradys på jorden. Østrig når det er bedst!

D. DES MIQUETTES, MADLOBA 125/625 kr.  
Kraftig vin fra Saint-Joseph på Marsanne & Viognier. Tanniner & perfume au rendez-vous.

### Månedens vin

J-F CHENE, 02 VIGNE 110/550 kr.  
En anderledes Chenin Blanc fra Loire. Vinen er oxidativ og skarp.

### Rød

BABASS, ROC CAB 90/450 kr.  
Super juicy Cabernet Franc fra Anjou. Dette er en rigtig tørst-slukker. Frisk og ligefrem.

B. DELORME, ORGANISME 110/550 kr.  
Sagde du Pinot Noir ? En usædvanlig vin fra Bourgogne. En smule rustik, men sjov!

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

LE COSTE, ROSSO R 125/625 kr.  
Stor vin fra ikonet i Lazio! Gamle stokke på vulkansk jord; denne Greghetto fortjener din opmærksomhed.

### Orange

DARIO PRINCIC, PINOT GRIGIO 135/675 kr.  
En stor vin fra Friuli i Italien. Macereret Pinot Grigio lagret på træfade med omhu.

## Diverse drikkevarer

Manfreds æblemost, pr. glas	25 kr.
Spørg gerne efter dagens udvalg	
Filtreret vand m/u bobler pr. flaske 0,75l	25 kr.
Øl fra Kølster, 25cl	45 kr.
Cider fra Æblerov, 25cl	55 kr.
Kaffe fra Coffee Collective	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, dagens udvalg	
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.
Confit duck gizzards with herb salad & fermented turnips	90 kr.
Anchovies from Lolin 	58 kr.



## Small plates

Poached egg with mushroom broth, portobello & cress	75 kr.
Jerusalem artichoke with Blå Kornblomst & pickled onions	85 kr.
Poached cod with leeks & cod roe emulsion	90 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

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.

MASIERO, MOKI 90/450 kr.  
Grown up in Veneto on a volcanic soil, Pinot Grigio macerated on its skins. Nuff said.

### White

J. LABET LES VARRONS 120/600 kr.  
A rich but delicate Chardonnay from the Jura region. This is a wine to look at..

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

C. TSCHIDA, HIMMEL A. ERDEN II 140/700 kr.  
"Heaven On Earth", with this blend of Scheurebe and Muscat Christian does not make any difference.. Austria at its best !

D. DES MIQUETTES, MADLOBA 125/625 kr.  
Powerful blend of Marsanne & Viognier from Saint-Joseph, northern Rhône. Tannins & perfume au rendez-vous.

### Wine of the month

J-F CHENE, O2 VIGNE 110/550 kr.  
A new take on Chenin Blanc from Loire. This wine is oxydative and sharp. Be ready!

### Red

BABASS, ROC CAB 90/450 kr.  
Super juicy Cabernet Franc from Anjou. This is a fresh and thirst quenching one which we always look forward to have..

B. DELORME, ORGANISME 110/550 kr.  
You said Pinot Noir ? Slightly unusual wine from Burgundy. A little rustic, but fun.

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

LE COSTE, ROSSO R 125/625 kr.  
Big wine from our Lazio's favourite icon. Made of old vines & on volcanic soil, this Greghetto deserves all your attention..

### Orange

DARIO PRINCIC, PINOT GRIGIO 135/675 kr.  
A great wine from Friuli in Italy. A macerated Pinot Grigio aged in wood with the best care.

## Drinks etc.

Manfreds' apple juice, pr. glass	25 kr.
Feel free to ask about today's selection	
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, today's selection	
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