


manfreds

Snacks

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



Småtterier

Pocheret æggeblomme med brændt løgpure & ramsløg	75 kr.
Jordkokker med fermenteret svampecreme & rå svampe	85 kr.
Ørred med majroe & gulerod	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 **285,- pr. person**

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

Sommeliereren bestemmer - 3 glas valgt af os **285,- 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

MASIERO, MOKI 90/450 kr.
Dyrket oppe i Veneto, vulkansk jord og macereret Pinot grigio. Kom an!

PODERE PRADAROLO, VEJ BRUT 135/675 kr.
En sjælden form for traditionelt behandlet sparkling vin med en gylden rav farve fra Malvasia druen. Fyldig, tør og tannisk vin fra Emilia.

Hvid

COLLECAPRETTA, BUSCAIA 100/500 kr.
Umbria tager over! Two slags Malvasia som giver en frisk, tør og aromatisk vin.

SELVADOLCE, RUCANTU 110/550 kr.
En vellavet vin med krop fra Liguria regionen. Pigato med masser at byde på. Prøv den!

ALDO VIOLA, EGESTA 115/575 kr.
Smukt eksempel på Siciliensk vin: Grillo med salt & elegant mineralitet.

F. GUCCIONE 1213 120/600 kr.
Trebiano lavet af en ægte Siciliansk mester. Rig og kompleks med en fantastisk finish og dejlig struktur.

Månedens vin

VEXEBO VIN, SOLARIS 120/600 kr.
Dansk vin! Lyst til at prøve noget lidt anderledes? Sprød og tør lavet på Solaris drue

Rød

PODERE PRADAROLO, ROSSO 75/375 kr.
Fremstillet af de bedste personer i Emilia. En generøs og rig blanding af Barbera & Croatia.

BABASS, ROC CAB 90/450 kr.
Super saftig Cabernet Franc fra Anjou. Frisk tørstslukker som man altid har lyst til at drikke.

T. ROUANET, LE VOLTIGEUR 95/475 kr.
En fyldig & rustik vin lavet på Carignan fra Languedoc.

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

Orange

FRANCO TERPIN, JAKOT 135/675 kr.
En dejlig vin fra Friuli i Italien lavet på macereret Tokaj drue. Denne vin er lavet med stor 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.

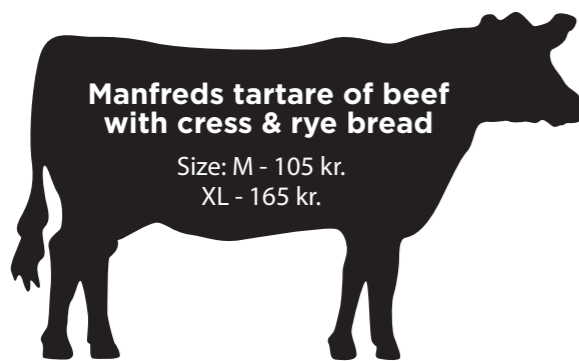
Flip to see English menu

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.
Grilled chicken hearts with herb salad & fermented turnips	90 kr.
Anchovies from Lolin 	58 kr.



Small plates

Poached egg yolk with charred onion purée & ramson.	75 kr.
Sunchokes with fermented mushroom cream & raw mushrooms	85 kr.
Trout with turnip & carrot	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 **285,- per person**

(Must be ordered by the whole table. Dessert not incl.)

Sommelier's Choice - 3 glasses chosen by us **285,- 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

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

PODERE PRADAROLO, VEJ BRUT 135/675 kr.
A rare style of traditional method sparkling with an amber colour from the Malvasia grape. A very rich, dry & tannic wine from Emilia.

White

COLLECAPRETTA, BUSCAIA 100/500 kr.
Umbria is taking over! Two kinds of Malvasia offering a fresh, dry & aromatic wine.

SELVADOLCE, RUCANTU 110/550 kr.
A full bodied & well made wine from the region of Liguria. This Pigato has a lot to offer & it is definitely a must try!

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

F. GUCCIONE 1213 120/600 kr.
Trebiano grape made from another Sicilian master. Rich and complex wine with fantastic finish & great structure.

Wine of the month

VEXEBO VIN, SOLARIS 120/600 kr.
Danish wine ! Try something a little different made of the Solaris grape. Crisp & dry indeed.

Red

PODERE PRADAROLO, ROSSO 75/375 kr.
Made from the best people in Emilia, this blend of Barbera & Croatina is a generous & rich red. Salute! Danish

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..

T. ROUANET, LE VOLTIGEUR 95/475 kr.
Full bodied and quite rustic Carignan from Languedoc.

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

Orange

FRANCO TERPIN, JAKOT 135/675 kr.
A great wine from Friuli in Italy. A macerated Tokay aged with the best possible 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