


manfreds

Snacks

Marinerede sorte oliven	40 kr.
Jomfru olivenolie, pr. flaske	20 kr.
Ansjoser fra Lolin 	58 kr.
Paté på Hindsholmgris m. sennep & urter	95 kr.



Småtterier

Pocheret æggeblomme med fennikel, fløde & surdej	75 kr.
Grønne asparages med urter & smeltet ost	85 kr.
Danske nye kartofler med creme på brunet smør & ramsløg	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.)

Sommelierer 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

OCTAVIN, FOUTRE ESCAMPETTE 120/600 kr.
Tid til PET NAT! Forfriskende & tør blend fra Jura! Nuff said..

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

KMETIJA STEKAR, MALVAZIJA 110/550 kr.
.Velkommen til Brda, Slovenia. Vi er stolt af at servere denne Malvasia som man SKAL prøve. Frisk & aromatisk. Værsgo!

F. GUCCIONE, CATARRATTO 115/575 kr.
Smukt eksempel på, hvad Sicilien har at tilbyde: Mineralitet og friskhed med en god dybde.

BURONFOSSE, VARRON 120/600 kr.
Seri'øs vin til seriøse folk. En fantastisk Chardonnay fra Cotes du Jura lagret på eg i 18 måneder "sur lies ouillees".

Rose

LAVAYSSE, ROSE DE GIMIOS 120/600 kr.
Smuk blanding fra Languedoc.. Rose det er!

Månedens vin

LE COSTE, ALEA JACTA EST 140/700 kr.
En ren perle fra regionen Lazio. Denne Aleatico dyrket på vulkansk jord, er fuld af frugt, struktur og energi. Prøv den!

Orange

JULIEN. COURTOIS, ESQUISS 145/750 kr.
Menu Pineau fra Loire. Lang maceration med skallerne og en lagring på fad giver kraft og elegance

Rød

J-F CHENE, JOUES ROUGES 80/400 kr.
Meget saftige og frugtagtig Cabernet Franc fra Anjou. "Glou glou" style.

M. GUIGNIER, LA BONNE PIOCHE 90/450 kr.
En rigtig beaujolais stil lavet på gamay når det er bedst. Super sprød og super lækker.

CLAUDE COURTOIS, RACINES 110/550 kr.
En meget elegant og "race" blanding af 35 forskellige lokale sorter fra Loire. Noget særligt.

Dne DES MIQUETTES, MADLOBA 130/650 kr.
Syrah fra Saint Joseph vinificeret & lagret i amphora, georgisk stil. Ja tak!

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.



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.
Anchovies from Lolin 	58 kr.
Paté from Hindsholm pork w. mustard & herbs	95 kr.



Small plates

Poached egg yolk with nettle, cream & sourdough	75 kr.
Green asparagus with herbs & melted cheese	85 kr.
Danish new potatoes with brown butter cream & ramson	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

OCTAVIN, FOUTRE ESCAMPETTE 120/600 kr.
Time for PET NAT! Refreshing & dry blend from Jura! 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

KMETIJA STEKAR, MALVAZIJA 110/550 kr.
Welcome to Brda, Slovenia. This Malvasia is an absolute must try which we are proud to serve. Very fresh & aromatic wine. Get it!

F. GUCCIONE, CATARRATTO 115/575 kr.
Beautiful example of what Sicily has to offer : minerality & freshness with a good depth.

BURONFOSSE, VARRON 120/600 kr.
Serious wine for serious people.. A stunning Chardonnay from Cotes du Jura aged in oak for 18 months "sur lies ouillees".

Rose

LAVAYSSE, ROSE DE GIMIOS 120/600 kr.
Beautiful blend from Languedoc.. Rose it is !

Wine of the month

LE COSTE, ALEA JACTA EST 140/700 kr.
A pure gem from the region of Lazio. Sitting on a volcanic soil, this Aleatico is full of fruit, structure & energy. Another must..

Orange

JULIEN. COURTOIS, ESQUISS 145/750 kr.
From the Loire valley, Menu pineau pour les intimes. Long maceration on skin & some barrel ageing gives it power and elegance.

Red

J-F CHENE, JOUES ROUGES 80/400 kr.
A juicy & very refreshing Cabernet Franc from Anjou. Pure "glou glou" style.

M. GUIGNIER, LA BONNE PIOCHE 90/450 kr.
Proper Beaujolais style with a Gamay at its best. Super crunchy, super good.

CLAUDE COURTOIS, RACINES 110/550 kr.
A very elegant & "race" blend of 35 different local varieties from Loire. Something special.

Dne DES MIQUETTES, MADLOBA 130/650 kr.
Syrah from Saint Joseph vinified & aged in amphora, Georgian style. Thank you!

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