


manfreds

Snacks

Marinerede sorte oliven	40 kr.
Jomfru olivenolie, pr. flaske	20 kr.
Ansjoser fra Lolin 	58 kr.



Småtterier

Pocheret æggeblomme med sauterede løg, ricotta sauce & surdej	75 kr.
Grillet spidskål med bergamotte & havgus ost	85 kr.
Ansjos creme med glaskål, majroer & fennikel	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

COLOMBAIA, VINO ROSATO 120/600 kr.
Fra Toscana kommer en livlig og forfriskende boblende rosé på Sangiovese. Frugtig og fræk!

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

THOMAS ROUANET L' ILLICITE 90/450 kr.
Generøs blanding af lokale druesorter fra Loire. Rund, tør & virkelig vellavet..

BURONFOSSE, GEODES 130/650 kr.
Serious vin til seriøse folk. En fantastisk Savagnin fra Cotes du Jura lagret på eg i 18 måneder "sur lies ouillees".

ETIENNE COURTOIS, ROMORANTIN 135/675 KR.
Romorantin fra Loire når det er bedst! Etienne giver os en frisk, skarp og mineralisk vin lagret på gamle fade. Skål!

Rose

LAVAYSSE, ROSE DE GIMIOS 120/600 kr.
Smuk blanding fra Languedoc.. Rose skal vi ha!

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

COLLECAPRETTA, TERRA DEI PRETI 145/750 kr.
Fra Umbria kommer en vin lavet på Trebbiano Spoletino druer. Mineralisk med god struktur, tanniner & næse af tropiske frugter

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.



Small plates

Poached egg yolk with sautéed onions, ricotta sauce & sourdough	75 kr.
Grilled pointed cabbage with bergamot & havgus cheese	85 kr.
Anchovy cream with kohlrabi, turnips & fennel	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 **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

COLOMBAIA, VINO ROSATO 120/600 kr.
A playful and refreshing sparkling rosé made from Sangiovese grapes. Fruity and cheeky!

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

THOMAS ROUANET L' ILLICITE 90/450 kr.
Generous blend of local varieties from Languedoc. Round, dry & super well made..

BURONFOSSE, GEODES 130/650 kr.
Serious wine for serious people.. A stunning Savagnin from Cotes du Jura aged in oak for 18 months "sur lies ouillees".

ETIENNE COURTOIS ROMORANTIN 135/675 kr.
Romorantin from Loire at it's best! Etienne gives us a a fresh, sharp & mineral wine aged in old barrels. Cheers!

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

COLLECAPRETTA, TERRA DEI PRETI 145/750 kr.
From Umbria comes a wine made from Trebbiano Spoletino grapes. Mnieral, nice structure, tannic & a nose of tropical fruits.

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!

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

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.

Most of our wine is delivered by
VINI KULTUR



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