


# 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 & boghvede	75 kr.
Kål med bergamotte beurre blanc & Havgus ost	85 kr.
Grillet agurk med ansjoser & morgenfrue	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

J-F CHENE, EUREKA 85/425 kr.  
Frisk & tør Chenin fra Anjou i Loire dalen. En Pet Nat til godt selskab.

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

CASEBIANCHE, CUMALÉ 80/400 kr.  
Aromatisk & tør Fiano fra Campania regionen i Italien. Drik den med eller uden mad.

PATRICK BOUJU, NEDJMA 90/450 kr.  
Usædvanlig vin fra Ardeche. Chardonnay & Sauvignon blanding. Du skulle prøve det.

COLOMBAIA, VINO BIANCO 100/500 kr.  
Sjældent vin, så er denne Toscana, Trebbiano & Malvasia lige, hvad du leder efter.

### "Coup de Coeur"

J-F CHENE, O2 VIGNE 110/550 kr.  
En meget speciel & inspirerende Chenin fra en af vores favorit gutter i Anjou. Oxideret & elegant.

### Rose

M. GUIGNIER, MYSTERE DE ROSEE 80/400 kr.  
En tør & frisk udgave af Gamay fra Beaujolais i Frankrig. Sommer i et glas!

ALDO VIOLA, ROSÉ DE SAIGNEE 95/475 kr.  
Kraftig & generøs rosé fra Sicilien. En "one of a kind" vin baseret på Syrah.

### Orange

COLLECAPRETTA, TERRA PRETI 130/650 kr.  
Vin lavet på Trebbiano Spoletino druer fra Umbria. Mineralisk & næse af tropiske frugter.

### Rød

SAN BARTOLEMEO, IL PIERINO ROSSO 75/gl.  
Saftig Sangiovese vin. Kun et enkelt glas idag?

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

Dne DES MIQUETTES, MADLOBA 130/650 kr.  
Syrah fra Saint Joseph vinified & alderen i amphora, georgisk stil. 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.

**SEED EXCHANGE**  
19+20 AUG 2017  
FARM OF IDEAS

*lejse*  
farmofideas.dk

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.
Anchovies from Lolin 	58 kr.



## Small plates

Poached egg yolk with sauteed onions, ricotta sauce & buckwheat	75 kr.
Cabbage with bergamot beurre blanc & Havgus cheese	85 kr.
Grilled cucumber with anchovies & marigold	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.

<b>Chef's Choice - 7 small dishes for sharing</b> (Must be ordered by the whole table. Dessert not incl.)	<b>285,- per person</b>
<b>Sommelier's Choice - 3 glasses chosen by us</b>	<b>285,- per person</b>

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

J.F CHENE, EUREKA 85/425 kr.  
Fresh & dry Chenin from Anjou, in the Loire valley. Pet Nat pour les intimes.

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

### White

CASEBIANCHE, CUMALÉ 80/400 kr.  
Aromatic & dry Fiano from the region of Campania in Italy. Drink it with food or by itself. You can't go wrong.

PATRICK BOUJU, NEDJMA 90/450 kr.  
Unusual blend of Chardonnay & Sauvignon from Ardeche. A must try.

COLOMBAIA, VINO BIANCO 100/500 kr.  
Tuscan blend of Trebbiano & Malvasia with maceration.. Aromatic, tannic & fruity.

### "Coup de Coeur"

J-F CHENE, O2 VIGNE 110/550 kr.  
Very special & inspiring Chenin made by one of our favourite guys in Anjou. Oxidized & elegant.

### Rose

M. GUIGNIER, MYSTERE DE ROSEE 80/400 kr.  
Here comes a dry & fresh version of Gamay from the Beaujo- lais region in France. Summer in a glass!

ALDO VIOLA, ROSÉ DE SAIGNEE 95/475 kr.  
Full bodied & generous rosé from Sicily. A one of a kind wine based on Syrah.

### Orange

COLLECAPRETTA, TERRA PRETI 130/650 kr.  
From Umbria comes a wine made from Trebbiano Spoletino grapes. Mineral, nice structure, tannic & a nose of tropical fruits.

### Red

SAN BARTOLEMEO, IL PIERINO ROSSO 75/gl.  
Juicy Sangiovese wine. Just one glass today?

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

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.

**SEED EXCHANGE**  
19+20 AUG 2017  
FARM OF IDEAS

farmofideas.dk

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

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