


manfreds

Snacks

Marinerede sorte oliven	40kr.
Jomfru olivenolie, pr. flaske	20 kr.
Ansjoser fra Lolin 	58 kr.
Grillet blæksprutte, peber & urter	80 kr.
Surdejs kiks, selleri creme & valnødder	65 kr.



Småtterier

Pocheret æggeblomme med polenta, mandler & citron timian	75 kr.
Beder med brunet smørvinagrette & kørvel	85 kr.
Pocheret torsk med persille puré & broccoli	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, læskende, fyldig, syrerig, mineralisk eller sprød.** Hvad har du lyst til?

Bobler

CASEBIANCHE, IL FRIC 80/400 kr.
Frisk & tør sparkling rosé vin lavet på Aglianico druen. Frugtig og giver dig lyst til mere!

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 & macereret

COLLECAPRETTA, VINIKULTUR 90/450 kr.
En vin lavet specielt til os! Lavet på Muscat druer fra central Italien som giver denne vin en intens blomster næse, balanceret syre & mineralitet. Selv tak!

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

HANNOUN, BLANC SINON RIEN 100/500 kr.
Ren & frisk Chardonnay fra den sydlige del af Jura regionen. Citrus i næsen og god syre.

DOMAINE MIQUETTES, AMBRÉ 120/600 kr.
En blanding af Viognier & Marsanne druer fra Rhône dalen. Lagret på amfora geogisk stil. Tak!

"Coup de Coeur"

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

Rød

O. LEMASSON, CHEVILLE DE FER 95/475 kr.
En livlig malbec fra Loir dalen. Farlig nem at drikke. Ses!

CASOT MAILLOLES, ROC BLANC 100/500 kr.
Fra Banyuls i det sydlige Frankrig kommer denne frugtige & juicy Syrah. Ung, frisk & med en god mængde tanniner.

ETIENNE COURTOIS, L'ICAUNAIS 115/575 kr.
En meget lokal drue kaldet Gascon fra Loire! Elegant, syrlig & med en dyb frugtig næse..

BENOIT DELORME, O. CULTUREL 110/550 kr.
Fra central Bourgogne kommer en rustik & spicy Pinot Noir. Urter i næsen & med en god mængde tanniner.

CARBO, LE COSTE 120/600 kr.
Italiensk og fransk arbejdskraft kombineret bringer os denne frugtige og mineralske vin fra Lazio. Altid en fornøjelse at drikke!

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.
Grilled squid, peppers & herbs	80 kr.
Sourdough cracker, celery creme & walnuts	65 kr.



Small plates

Poached egg yolk with polenta, almonds & lemon thyme	75 kr.
Beets with brown butter vinaigrette & chervil	85 kr.
Poached cod with parsley purée & broccoli	95 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

CASEBIANCHE, IL FRIC 80/400 kr.
Fresh & dry rosé wine made from the Aglianico grape. Fruity & tastes like more!

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 & macerated

COLLECAPRETTA, VINIKULTUR 90/450 kr.
A wine made especially for us! Made from Moscato grapes it has a flowery nose, nice balanced acidity & lovely minerality. You are welcome!

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

HANNOUN, BLANC SINON RIEN 100/500 kr.
Clean & fresh Chardonnay from the south of the Jura region. Citrus in the nose & nice acidity.

DOMAINE MIQUETTES, AMBRÉ 120/600 kr.
An orange blend of Viognier & Marsanne grapes from the Rhône valley aged in amphora georgian style. Thank you!

"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.

Red

O. LEMASSON, CHEVILLE DE FER 95/475 kr.
A playful malbec from the Loire valley. High drinkability. A demain!

CASOT MAILLOLES, ROC BLANC 100/500 kr.
From Banyuls in the south of France comes this fruity & juicy Syrah wine. Young, fresh, & with a good amount of tannins.

ETIENNE COURTOIS, L'ICAUNAIS 115/575 kr.
A very local grape called Gascon from Loire! Elegant, acidic & with a deep fruity nose.

BENOIT DELORME, O. CULTUREL 110/550 kr.
From central Burgundy comes a rustic & spicy Pinot Noir. Herbal nose & a good amount of tannins

CARBO, LE COSTE 120/600 kr.
French and Italian power combined gives us this fruity and mineral wine made from Greghetto grapes in the Lazio region. This wine is always fun to drink!

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 the 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