



Det Vilda Hov

Dryckeslista

Bokning och information

063-15 01 03, 15 01 07



www.jamtli.com



Något innan maten

J. Lassalle Cuvée Préférence, Champagne, Frankrike

Druvor: Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir

Karaktär: Fyllig, mogen frukt. Bra syra och toner av choklad. Lång eftersmak.

Passar till: Aperitif, smakrika fiskrätter så som Hovs laxfärserad rödtungsfilé.

680 kr

Cava Artesà Bocchoris Brut Nature Reserva, Cava DO, Katalonien

Druvor: Xarel.lo, Macabeo, Parellada

Karaktär: Medelfyllig med mycket äppelkaraktär och en härlig syra. Torrt.

Passar till: Aperitif och till fjällöringen.

240 kr

Henkel Trocken Piccolo, Tyskland

Druvor: Chardonnay, Muller-Thurgau, Riesling

Karaktär: Halvtorrt med toner av gröna äpplen och mandel.

Passar till: Aperitif och till chevice på fjällröding.

35 kr (20 cl)

Vita viner

Frankrike

2005 Chateau de la Vieille Tour Bordeaux Blanc, Bordeaux

Druvor: Sauvignon Blanc, Semillon, Sauvignon Gris och Muscadelle

Karaktär: Medelfylligt med en frisk ton av gröna äpplen, fläder och citrus.

Lång eftersmak.

Passar till: Ugnsbakad rödtungsfilé och chevice på fjällrödingfilé.

50 kr/glas 200 kr/Flaskan

2005 Dopff PinotGris Reserve, Alsace

Druva: Pinot Gris

Karaktär: Fyllig och smakrik, rund och torr med tydlig druvkaraktär.

Passar till: Örtöverbakad norsk laxfilé och chevice på fjällrödingfilé.

260 kr

Tyskland

2006 Johannes Geil Riesling Spätlese Trocken, Bechtheimer Geysersberg QmP, Rheinhessen

Druva: Riesling

Karaktär: Medelfyllig med typiska toner från druvan som gröna äpplen och mycket mineraler.

Passar till: Ugnsbakad rödtungsfilé och chevice på fjällrödingfilé.

280 kr

Chile

2006 Santa Digna Sauvignon Blanc

Druva: Sauvignon Blanc

Karaktär: Medelfyllig, fläder och gröna äpplen med en härlig fruktsötma. Torrt.

Passar till: Ugnsbakad rödtungsfilé, fårostquesadillas och chevice på fjällrödingfilé.

210 kr

Australien

2005 Cumulus Wines, Climbing Chardonnay, New South Wales

Druvor: Chardonnay

Karaktär: Fyllig, kompakt frukt med mjuk syra och lagom ekfatskaraktär.

Passar till: Majsckycklingbröst, ugnsbakad rödtungsfilé och fläskfilé med kantarellbearnaise.

270 kr

Sydafrika

2006 Kumkani Viognier, Stellenbosch

Druva: Viognier

Karaktär: Smakrikt och komplext vin med toner av citrus och nektarin.

Passar till: Dillpestofyllad rödingroulade och ugnsbakad rödtungsfilé.

260 kr

Rosévin

2007 Miguel Torres Santa Digna Rosé, Chile

Karaktär: Fyllig och silkeslen smak med de nyanser av färsk frukt (cassis, lingon, vinbär).

Passar till: Bufféer som består både av kött, fisk och vegetariskt, roulade på färskrökt och varmrökt lax och Karl-Johansvampscappuccino.

210 kr

Röda viner

Frankrike

2003 Chateau de Vieille Tour Supérieur, Bordeaux

Druvor: Merlot, Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc

50 kr/glas 200 kr/Flaskan

2005 Xavier Cotes du Rhone

Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Karaktär: Relativt fyllig med en härlig kryddighet och mycket mörka bär.

Passar till: Karl-Johansvampscappuccino, svampbruschetta, saltimbocca på älgfilé och lammfilé.

250 kr

Chile

2004 Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon

Druvor: Cabernet Sauvignon

Karaktär: Medelfylligt med mycket svarta vinbär och fin kryddighet.

Passar till: Saltimbocca på älgfilé och lammfilé.

210 kr

Argentina

2005 Trapiche Malbec Oak Cask, Mendoza

Druvor: Malbec

Karaktär: Ungdomlig, mycket fruktig smak med inslag av fat, svarta vinbär, örter och lakrits.

Passar till: Pepparstek, lammfilé och Jämtländsk tjälknul.

260 kr

Sydafrika

2005 Ken Forrester Petit Pinotage, Stellenbosch

Druva: Pinotage

Karaktär: Relativt fyllig med mycket röka toner och kompakt frukt av mörka bär och syltiga jordgubbar.

Passar till: Reninnanlår, lammfilé och saltimbocca på älgfilé.

250 kr

USA

Beringer California Collection Zinfandel, Kalifornien

Druva: Zinfandel

Karaktär: Varma mjuka toner av solmogna plommon och blåbär.

Passar till: Terrin på lufttorkad älg, Karl-Johansvampscappuccino, svampbruschetta, pepparstek och saltimbocca på älgfilé.

230 kr

Något till desserten/Aperitif

Sherry

Dry Sack Sherry, Jerez, Spanien

Karaktär: Nötig smak med inslag av torkade aprikoser.

Passar till: Aperitif, svampbruschetta och till redda soppor.

5 kr/cl

Madeira

Vintry's Madeira Malvoisie, Portugal

Druvor: Malvoisie

Karaktär: Söt, frisk, relativt fyllig och eldig i lätt knäckig stil.

Smak av torkad frukt, choklad och kaffeböner.

Passar till: Glass Black & White och till bakverk.

7 kr/cl

Torres Moscatel Oro, Katalonien, Spanien

Druva: Moscatel

Karaktär: Fylligt vin med mycket tropiska frukter. Sött.

Passar till: Fruktdesserter och även till choklad.

7 kr/cl

Öl

Zeunerts Merke

50 kr

Ett urval ur Jämtlands Bryggeri

55 kr

Snaps 60 kr / 5 cl

Avec 60 kr / 5 cl

Alkoholfritt vin

Free

Vitt och Rött

15 kr/glas 60 kr/Flaska

Lättöl 15 kr

Källvatten 15 kr

Läsk 15 kr

Cola 20 kr