

# Velkommen til Restaurant Bonsack.

Restauranten hvor det bedste fra Spanien går hånd i hånd med det traditionelle danske køkken.

Vi er glade for at kunne byde jer velkommen, sæt jer tilbage, hyg jer og nyd det.

P.S - Vidste I, at restaurant Bonsack er opkaldt efter Johan Philip Bonsack  
som åbnede dette sted i 1836 som gæstgiveri?

## APERITIF, CHAMPAGNE & MOUSSERENDE

		Glas	1/2 fl.	1/1 fl.
700	<b>Cava Castellblanc – semi seco el. Brut naure</b> <i>Spansk cava fra Penedés, fås i både tør og halvsød</i>	65,00		398,00
699/701	<b>Champagne Charles Mignon</b> <i>Fantastisk champagne som fås både i Brut og Sec</i>		398,00	625,00
699/701	<b>Fino seco – San Patricio</b> <i>Intens, tør og sprød Sherry fra Jerez, velegnet til tapas.</i>	45,00		398,00
	<b>Husets cocktail 4 cl. alkohol - stk pris</b>			125,00
	<b>Lady Bonsack</b> – sød og frisk med frugtsirup, lime og mørk rom.			
	<b>Mr. Bonsack</b> – mørk og kraftig med duften af whisky.			
	<b>Aperol spitz</b>			99,00
	<b>Tanqueray gin &amp; tonic</b>			99,00
	<i>Se også vores drinks kort</i>			

## HVIDVINE

		Glas	1/2 fl.	1/1 fl.
	FRANKRIG - GASCOGNE			
614	<b>Alain Brumont "La Gascogne Blanc"</b> <b>Gros Manseng, Sauvignon Blanc</b> <i>Frisk, liflig, balanceret og halvtør til tør vin.</i>			<b>360,00</b>
	SPANIEN - NAVARRA			
606/603/ 608	<b>Pago de Cirsus - <i>Huset anbefaler</i></b> <b>Chardonnay</b> <i>God fylde med cremet struktur med anelse sødme fra fadlagringen</i>	<b>85,00</b>	<b>240,00</b>	<b>395,00</b>
	FRANKRIG - ALSACE			
604	<b>René Muré Signature</b> <b>Pinot Blanc - ØKOLOGISK</b> <i>Frisk, frugtrig, let mineralsk og tør vin.</i>			<b>425,00</b>
	FRANKRIG - CHABLIS			
607	<b>Château De Maligny - Chablis 1. Cru Fourchaume</b> <b>Chardonnay</b> <i>Klassisk og harmonisk med unik balance mellem frugtintensiteten og en flot fylde.</i>			<b>575,00</b>
	DANMARK -RØSNÆS			
605	<b>Dyrehøj Vingård</b> <b>Solaris</b> <i>Smagsfyldt, frisk og velafbalanceret tør dansk vin med god friskhed og fylde.</i>			<b>475,00</b>
	TYSKLAND			
613	<b>Weingut Eser, Oestricher Lenchen</b> <b>Riesling Feinherb</b> <i>Let fyldig men stadig meget elegant. Velbalanceret med en elegant tørhed og en frisk sødme.</i>			<b>345,00</b>
	NEW ZEALAND			
610	<b>Babich, Black Label</b> <b>Sauvignon Blanc</b> <i>Ekspressiv og kraftfuld. Intens med stram syre og en varm moden frugt</i>			<b>425,00</b>
	CHILE			
600/1/2	<b>Viña Tarapacá</b> <b>Chardonnay</b> <i>Intens, frisk og frugtrig. Forførende blød med lækker fylde men tør vin. Her er frisk smør og fad i fin balance med den fede modne frugt. Perfekt balanceret med de ristede toner fra fadlagringen og den rene kølige frugt</i>	<b>75,00</b>	<b>195,00</b>	<b>298,00</b>

## ROSÉVINE

		<i>Glas</i>	<i>1/2 fl.</i>	<i>1/1 fl.</i>
	CHILE - CENTRAL VALLEY			
641/2/3	<b>Viña Tarapacá</b> <b>Cabernet Rosé</b> <i>Blød, balanceret og frisk.</i> <i>Elegant og alligevel med en god dybde og fylde.</i>	<b>75,00</b>	<b>195,00</b>	<b>298,00</b>
	ØSTRIG- STETTEN			
611	<b>Weingut Pfaffl</b> <b>Rosé Hasen</b> <i>Friskhed og liflighed efterfulgt af en overflod af frugt.</i> <i>En elegant halvtør afslutning.</i>			<b>345,00</b>
	FRANKRIG - CÔTES DE PROVENCE			
612	<b>MIMI en Provence Rosé, Vins de Bréban - Huset anbefaler</b> <b>Grenache, Cinsault, Syrah</b> <i>Liflig, kompleks og aromatisk. Typisk Provence</i>			<b>398,00</b>
	<b>MIMI – Magnum</b>			<b>600,00</b>

## RØDVINE

		Glas	1/2 fl.	1/1 fl.
<b>Huset anbefaler</b>				
SPANIEN - RIBERA DEL DUERO				
670 /668/ 667	<b>Bodegas O. Forunier, Urban Ribera</b> <b>Tinta del Pais (Tempranillo)</b> <i>En flot og let mineralsk vin med fine krydrede toner fra fadlagringen.</i>	<b>105,00</b>	<b>275,00</b>	<b>450,00</b>
SPANIEN- PRIORAT				
671	<b>Trossos del Priorat, Lo Petit de la Casa</b> <b>Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon</b> <i>Kraftfuld og fyldig med veludviklede tanniner.</i> <i>Vinen er blød og behagelig og bærer præg af de modne frugter og krydderier.</i>			<b>498,00</b>
ITALIEN - PUGLIA				
650/1/2	<b>Campo Di Marzo, Castellani</b> <b>Primitivo</b> <i>Stor moden frugt med masser af mørke bær.</i> <i>En fyldig smag med noter af kirsebær og en anelse krydret.</i>	<b>75,00</b>	<b>195,00</b>	<b>298,00</b>
ITALIEN - TOSCANA				
667	<b>Poggio Al Casone, Chianti Superiore DOCG - ØKOLOGISK</b> <b>Sangiovese, Caneiolo</b> <i>Frygtrig med behagelig fylde og blødhed.</i>			<b>335,00</b>
ITALIEN - VENETO				
669	<b>Fabiano, Amarone della Valpolicella Classico DOCG</b> <b>Corvina, Rondinella, Molinara</b> <i>Stor koncentration af moden rød frugt.</i> <i>Smagen er tør og velbalanceret med en intens fylde og en let bitter afslutning.</i>			<b>750,00</b>
FRANKRIG - RHONE				
660	<b>Palestor, Châteauneuf-du-Pape "La Fagotière"</b> <b>Grenache, Mourvedre, Cinsault, Clairette, Bourboulenc, Syrah - ØKOLOGISK</b> <i>En fyldig vin med mange druer og en god kompleksitet.</i> <i>En typisk Châteauneuf-du-Pape med tung fed frugt og blød struktur.</i>			<b>598,00</b>

/1 fl.

FRANKRIG – LANGUEDOC-ROUSSILLON

646 **Château d’Aussières, Domaine Barons de Rothschild, Corbières** **698,00**  
**Syrah, Grenache, Mourvèdre og Carignan**  
*Blød som fløj med stor eftersmag. En stor og fyldig vin.*

FRANKRIG - BEAUJOLAIS

659 **Domaine Christian Bernard, Fleurie** **375,00**  
**Gamay**  
*Livlig bouquet af rene røde kirsebær og jordbær.  
En vin der er frisk og kompleks i den lette elegante stil.*

ARGENTINA, MENDOZA

662 **Bodegas CARO, Amancaya Reserva** **450,00**  
**Malbec, Cabernet Sauvignon**  
*Fyldig, kraftfuld og kompleks*

USA - CALIFORNIEN - LIVERMORE VALLEY

649 **Wente Vineyards “Beyer Ranch”** **398,00**  
**Zinfandel**  
*Saftig, frugtrig, moden, elegant og let krydret.*

USA - CALIFORNIEN - RUSSIAN RIVER VALLEY

648 **Rodney Strong, Sonoma County** **550,00**  
**Pinot Noir**  
*Intens, elegant og let krydret, fyldig*

## DESSERTVINE

### ITALIEN

**Beni di Batasiolo, Piemonte** **325,00**  
**Moscato Spumante**  
*Liflig med en let sødme og en god friskhed. Lav alkohol.*

### ØSTRIG

782 **Weingut Joseph Andert, Neusiedlersee (37,5 cl)** **375,00**  
**Trockenbeerenauslese – Scheurebe**  
*Elegant, fløjlsblød, cremet og sød*

### PORTUGAL

678/677 **Relcua Tawny Port** **65,00** **350,00**  
**Tourriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Cão, m. fl.**

675/686 **Late Bottled Vintage Port Churchill's** **75,00** **495,00**  
**Tourriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Cão, m. fl.**

*Spørg gerne efter andre portvine.*