

Vitt vin (White wine)

Bush Creek, Chardonnay, Australien.	195 kr / fl.
De Bortoli Wines, 2010.	65 kr / gl.
Smaken har en generös frukt, välbalanserad med toner av ek. Passar bra till fisk och pasta.	
Jean Bousquet, Chardonnay, 2010, Mendoza, Argentina.	265 kr / fl.
Jean Bousquet, 2010	80 kr / gl.
Ekologiskt torrt vin. Frisk doft av tropiska frukter med visst blommigt inslag. Koncentrerad smak med äpple, päron och lime. Fräscht och krispigt avslut. Passar till fisk och skaldjursrätter.	
Sula, Chenin Blanc, 2010, Nashik, Indien.	275 kr / fl.
Sula Vineyards, 2010	85 kr / gl.
Halvtorrt med intensiva dofter av tropisk frukt som ananas, citrus och päron. Den relativt höga syra balanseras upp av de söta tonerna av ananas, honung och aprikos. Passar till lite hetare rätter, gärna med lite sötma i.	
Orchwiller Riesling d'Or, Riesling, Alsace, Frankrike.	285 kr / fl.
Cave Vinicole d'Orschwiller, 2008	95 kr / gl.
Medelstor, rik och fruktig doft. Smaken är rik, fint fruktig och sötsyrlig med rund persikoton och någon limekaraktär. Eftersmaken är ganska lång, fruktig och fint balanserad. Passar till medelkraftiga rätter av fisk och skaldjur, även till lättare köttretter, gärna med syrliga tillbehör.	

<p>Saint Clair Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland.</p> <p>Saint Clair Vineyards, 2010</p> <p>Doft av passionsfrukt, krusbär och lime. Torrt, krispigt vin med smak av passionsfrukt, krusbär och örtiga toner. Krispig, frisk hög syra med en rik och elegant smak som håller sig kvar. Passar till smakrika rätter av fisk eller ljust kött.</p>	<p>295 kr / fl.</p> <p>95 kr / gl.</p>
<p>Les Faiteres, Pinot Gris, Alsace, Frankrike.</p> <p>Cave Vinicole d'Orschwiller, 2009</p> <p>Ett torrt vin som upplevs runt och snällt. Druvsötma tillsammans med en lite kryddig ton ger vinet ett brett användningsområde. Passar både hetare mat såväl som mat med en naturlig sötma.</p>	<p>315 kr / fl.</p> <p>105 kr / gl.</p>
<p>Laurenz Singing, Grüner Veltliner, Kamtal, Österrike.</p> <p>Laurenz, 2010</p> <p>Doft som drar åt gragefrukt och aprikos. Medelfyllig, frisk smak med mogen gul frukt och fin syra. Passar bra till fisk och skaldjur gärna med syra för att balansera vinet.</p>	<p>325 kr / fl.</p> <p>110 kr / gl.</p>
<p>Rieflé, Gewurstraminer, Alsace, Frankrike.</p> <p>Domaine Rieflé, 2010</p> <p>Smaken är fyllig, fruktig och aromatisk med inslag av mogna exotiska frukter, kryddor och liten restsötma. Passar till välkryddade rätter av fisk och fågel eller där tillbehören innehåller sötma.</p>	<p>355 kr / fl.</p> <p>115 kr / gl.</p>

Bonterra, Chardonnay, Kalifornien, USA.	375 kr / fl.
Bonterra Vineyards, 2009	125 kr / gl.
Ekologiskt torrt vin. Doft av äpple, tropisk frukt, vanilj och smörkola. Fyllig i smaken med milda syror som balanserar fat och frukt. Passar till fiskrätter med kraftig smak, skaldjur och ljust kött.	
Valminor, Albarinho, Galicien, Spanien.	385 kr / fl.
Adegas Valmiñor, 2010	120 kr / gl.
Intensiva aromer av färsk grapefrukt, citrus och äpplen. Smaken är intensiv och medelfyllig med bra fruktig smak och elegant syra. Passar bra till fisk och skaldjur.	
Chablis Vieilles Vignes Tour du Roy, Chardonnay, Frankrike.	395 kr / fl.
Domaine des Malandes, 2009	130 kr / gl.
Smakrikt torrt vin med en härlig mineralton och finstämda syror. En liten del av vinet har lagrats på ek och ger vinet en viss rondör och komplexitet. Mycket bra val till anrättningar med tydliga influenser från havet.	
Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike.	465 kr / fl.
Henri Bourgeois, 2008	155 kr / gl.
Vinet har en tydlig doft av sauvignon blanc i sin prydo, med rak ren grön doft och inslag av lätt rökighet, helt torr men med stor fruktighet och fin rondör och lång ren avslutning. Passar till skaldjur och fiskrätter.	
Chablis Premier Cru, Fourchaume, Chardonnay, Frankrike.	495 kr / fl.
Domaine des Malandes, 2008	165 kr / gl.
Medelstor doft, ren och rik med läcker frukt med en mineralton. Ren smak av frisk frukt med tydlig ton av mineral. Passar till medelkraftiga rätter av fisk och skaldjur.	

La Moussiére Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike.	525 kr / fl.
Alphonse Mellot, 2010	175 kr / gl.
Torr elegant finstämd smak med frisk syra. Smak av gula päron och en tydlig mineral karaktär med lång och fin eftersmak. Passar bra till musslor och smörstekt fisk.	
Klur Grand Cru Schlossberg, Riesling, Alsace, Frankrike.	595 kr / fl.
Clémant Klur, 2008	195 kr / gl.
Elegant torrt vin med en blommig frukt och bra friskhet. Smaken är rund och blommig med en liten pikant citruston. Detta vin harmonierar väl med elegantare fiskanrättningar, såväl kokta som stekta.	
Chablis Grand Cru Les Clos, Chardonnay, Frankrike.	895 kr / fl.
Domaine des Malandes, 2005	305 kr / gl.
Medelstor doft med koncentrerad frukt, rökig mineralton med inslag av citrusskal. Dryg, medelfyllig smak. Ren och mycket elegant. Passar till medelkraftiga rätter av fisk och skaldjur eller till lättare, ljusa kötträtter.	
Husets vita vin	250 kr / fl.
	65 kr / gl.