



Menukort

Serveres mellem kl. 17.00 – 21.00

Vi anbefaler vores sæson menu.

Køkkenchefen sammensætter menuerne ud fra årstidens råvarer og sætter en ære i at lave spændende mad baseret på Gram Slots egne økologiske råvarer, der kommer direkte fra slottes landbrug.

Sæson menu:

- 1 ret - 275,-
- 2 retter - 330,-
- 3 retter – 405,-
- 4 retter – 480,-
- 5 retter – 550,-

Vinmenu:

- 2 gl. – 190,-
- 3 gl. – 275,-
- 4 gl. – 370,-
- 5 gl. – 470,-

Spørg gerne jeres tjener om dagens menu.

Wienerschnitzel

med ærter, pommes sauteés og brunet smør.

240,-

Stjernes kud

2 panerede stegte rødspætte filet, håndpillede rejer, røget laks, ørredrogn, syltet asparges, syltet rødløg, rød dressing, urter og citron.

220,-

Steakburger med pommes frites

Lavet af Gram Slot økologisk okse.

180,-



Drikkevarer

Vi har valgt at sammensætte vinkortet med vine produceret efter økologiske principper. Derfor er vinene certificerede økologiske.

Det betyder, at der ikke er anvendt sprøjtemidler og kunstgødning på markerne, og at mængden af tilsat svovl (sulfitter til konservering) er væsentligt mindre.

Ydermere er nogle af vores vine produceret biodynamisk og vegansk.

Vi har nøje smagt og udvalgt vores sortiment af vine, for at kunne tilbyde et spændende og bredt udvalg af druetyper, forskellig smag og dermed forskellige anvendelsesmuligheder.



Økologiske vine er fremstillet uden kemiske sprøjtemidler og kunstgødning.



Biodynamisk produktion er et niveau over den økologiske. Den baseres bl.a. på Rudolf Steiners antroposofi.



Veganske vine er økologiske vine, hvor der ikke - i hverken mark eller vineri - er anvendt stoffer af animalsk oprindelse.





Hvidvine

Mehofer Gruner Veltliner – Østrig

Grüner Veltliner er Østrigs nationaldrue og stolthed. Og hvidvinenes friskhed og behagelige syre er enestående. En ren og rank hvidvin med noter af citron, grønne æbler og hvid peber... Mehofer familien har drevet vinbrug i over 300 år, og Stefhan er nu i gang - som 10. generation... .



Pr. fl. 328,-

Pr. glas 76,-

Mehofer Chardonnay – Wagram - Østrig

Fra Mehofer familien har vi også valgt denne Chardonnay. Druerne er deres landsbyvin, og altså fra området omkring Neudegg, som er særlig kendt for sin unikke, drænende jordbund. Denne Chardonnays let krydrede udtryk skyldes ikke mindst fadlagringen, og at fadene er østrigske, fældet i Mehofer familiens egen skov og fremstillet af den lokale bødker.



Pr. fl. 328,-

Krier Welbes Rivaner – Schengen – Luxembourg

I Luxembourg er der 50 vinbønder, de 6 af dem er økologer og Krier er én af dem. Denne lækre tørre hvidvin er et bombardement på duft og smag. Ung, frisk og saftig fra værdifulde vinstokke, der er over 30 år gamle. En smagsoplevelse med en fin note af muskatnød i buketten. Den imponerer med masser af blomsternoter.



Pr. fl. 425,-

Weingut Stülb - Riesling Trocken – Mosel - Tyskland

Klaus Stülb fra Mosel er i den grad en passioneret og dedikeret vinbonde. Han har siden 1986 dyrket sine druer økologisk, med en konstant udvikling på bæredygtighed. Hans dyrkning er nu med veganske metoder, og vinene fremstår rene og naturlige. Og denne Riesling er sprød, mineralsk og et rigtigt godt glas.



Pr. fl. 400,-





Weingut Stülb - Riesling feinherb – Mosel - Tyskland

En fantastisk flot Riesling fra sydtyske Klaus Stülb. Mineralerne, klarheden og kompleksiteten træder flot frem. Lækre og velkendte Riesling noter som fersken og abrikos, der får vinen til at føles frisk og forførende. Riesling Feinherb ligger sig i midten af sødme-spektret og fremstår derfor yderst tiltalende, behagelig og forførende. Denne Riesling er også perfekt som aperitif.

Pr. fl. 358,-



Domaine Aimestentz Gewürtstraminer – Alsace - Frankrig

Fra Wettolsheim vest for Colmar producerer Mark Stentz denne lækre Gewurztraminer. Du oplever en eksplosion af modne eksotiske frugter som mango og litchi. Men også subtile noter af hyben, en krydret eftersmag og god syre. Dette skaber en spændende balance mellem sødt, surt og bittert. Stentz-familien bruger et lavt udbytte pr. hektar, hvilket skaber en flot Gewurztraminer. Lagret i ti måneder på gamle store egetræsfade.

Pr. fl. 369,-



Rosévine

Terre Siciliane Rosé, L'Auratae, Italien

Denne vin har vi fundet på Sicilien, og så er druen naturligvis Nero d'Avola. L'Auratae Rosé har indbydende duft og smag af friske jordbær. Smagen er blød og velintegreret med noter af røde bær og rød grapefrugt.

Pr. fl. 329,-

Pr. glas 76,-

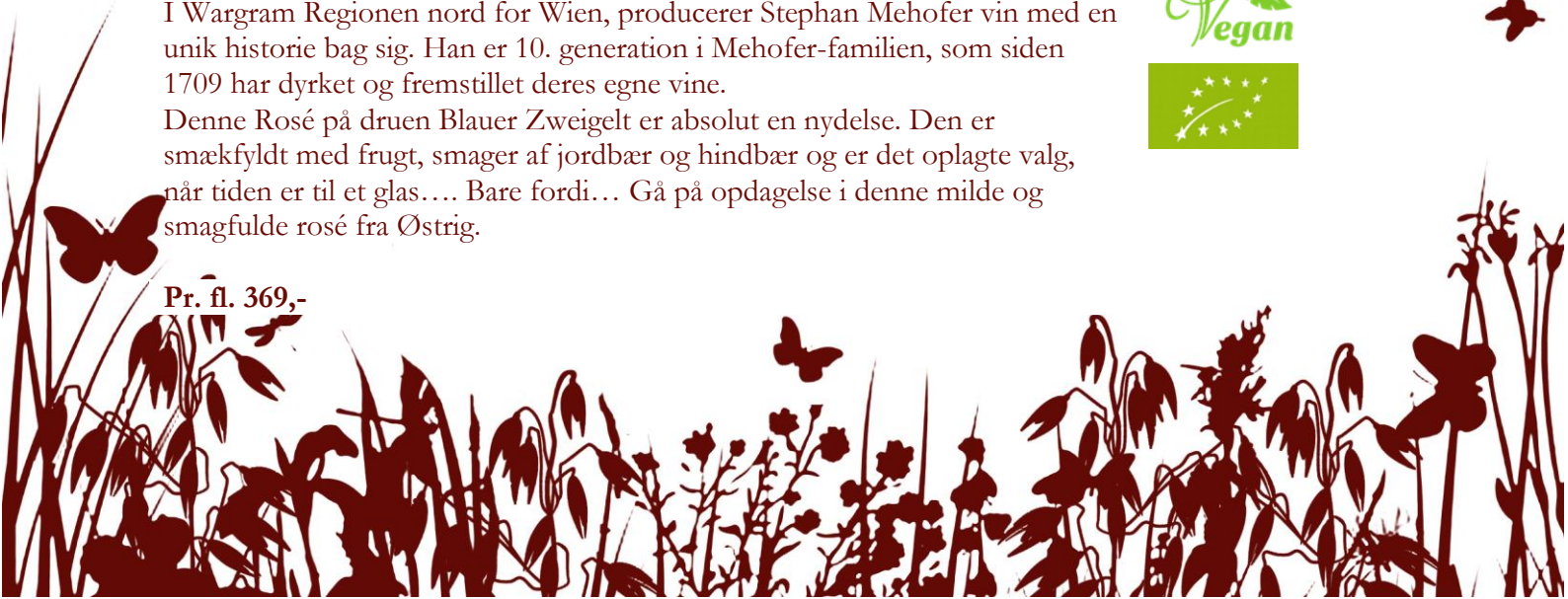


Rosé, Weingut Mehofer, Østrig

I Wargram Regionen nord for Wien, producerer Stephan Mehofer vin med en unik historie bag sig. Han er 10. generation i Mehofer-familien, som siden 1709 har dyrket og fremstillet deres egne vine.

Denne Rosé på druen Blauer Zweigelt er absolut en nydelse. Den er smækfyldt med frugt, smager af jordbær og hindbær og er det oplagte valg, når tiden er til et glas.... Bare fordi... Gå på opdagelse i denne milde og smagfulde rosé fra Østrig.

Pr. fl. 369,-





Rødvine

L'auratae Nero d'Avola, Sicilien, Italien

Nero d'Avola er synonym med Sicilien. Byen Avola har givet navn til denne drue, som ofte præsterer en mørk og flot farve. De mange solskinstimer giver varme og fyldige vine. Og denne har en skøn struktur - blød og på samme tid robust.

Pr. fl. 328,-

Pr. glas 76,-



Chianti Classico, Antico borgo di Sugame, Italien

Når der laves Chianti Classico er hovedbestanddelen Sangiovese. Men her er også, efter 10 måneders fadlagring, tilført få procent Merlot og Cabernet Sauvignon. En flot og rigtig Toscaner.

Pr. fl. 405,-



Ripasso Superiore, Tenuta Vignega, Italien

Corvina-, Corvinone- og Rondinelladrueerne i Veneto bliver til skønne Valpolicella-vine. Og denne Ripasso er i høj grad skabt i respekt for de gode druer. Der er bevaret stor frugt i udtrykket og den har en behagelig fylde og let sødme...

 Pr. fl. 504,-



Amarone della Valpolicella, Tenuta Vignega, Italien

De bedste druer fra gården anvendes til denne Kongevin. Efter tørring udblødes druerne i 20 - 30 dage, inden vinen fadlagres i minimum 2 år. Det er blevet til en stor, varm vin med stor smag af moden frugt.

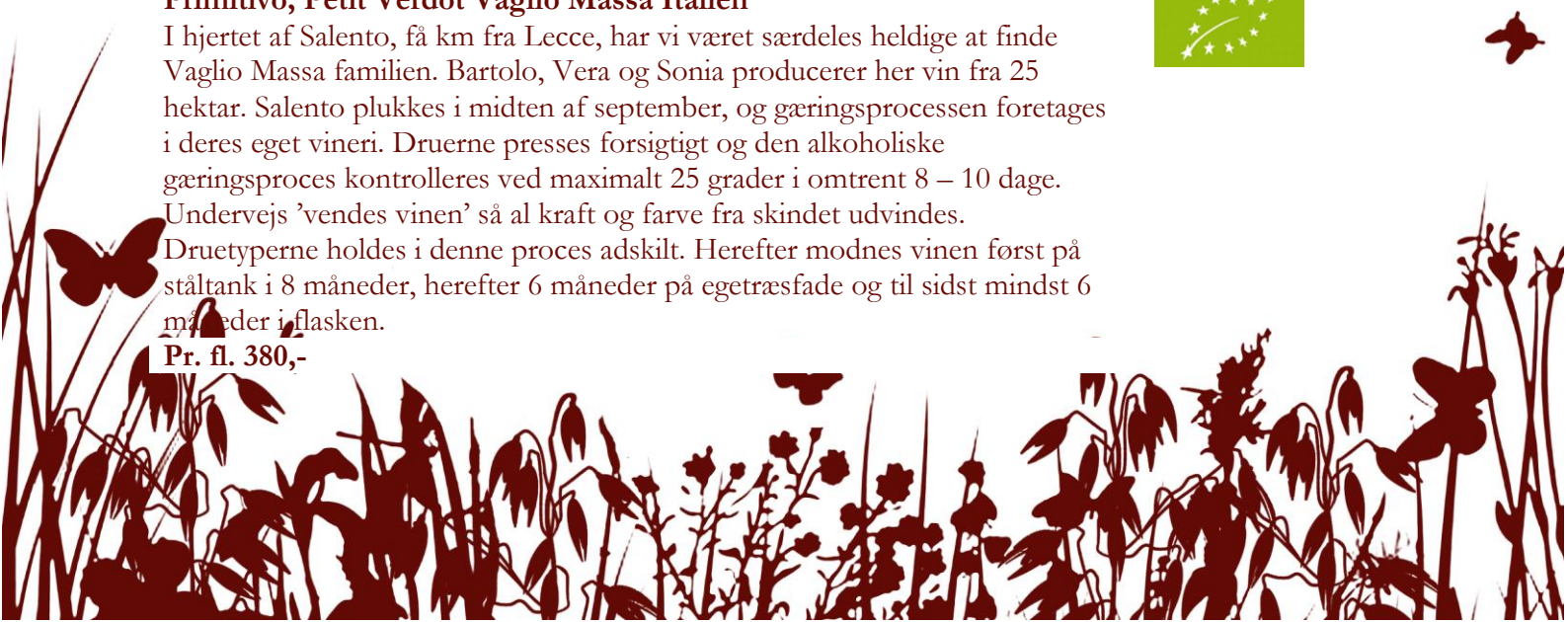
 Pr. fl. 768,-



Primitivo, Petit Verdot Vaglio Massa Italien

I hjertet af Salento, få km fra Lecce, har vi været særdeles heldige at finde Vaglio Massa familien. Bartolo, Vera og Sonia producerer her vin fra 25 hektar. Salento plukkes i midten af september, og gæringsprocessen foretages i deres eget vineri. Druerne presses forsigtigt og den alkoholiske gæringsproces kontrolleres ved maksimalt 25 grader i omtrent 8 - 10 dage. Undervejs 'vendes vinen' så al kraft og farve fra skindet udvindes. Druetyperne holdes i denne proces adskilt. Herefter modnes vinen først på ståltank i 8 måneder, herefter 6 måneder på egetræsfade og til sidst mindst 6 måneder i flasken.

 Pr. fl. 380,-





Pinot Noir Mas bres Frankrig

Forførende Pinot Noir fra Cevennerne Denne relativt ukendte vinregion ligger i den sygvestlige del af Frankrig mellem Côtes du Rhône og Languedoc. De økologiske Pinot Noir druer til denne vin kommer fra vinmarkerne omkring Domaine de Gournier. Ejer og vinmager Maurice Bardouin laver en ren Pinot Noir sprængfyldt med smag af frugt! Smuk lys-rød farve og overstrømmende duft af jordbær og hindbær. Desuden indeholder aromaen fine nuancer af våd jord. Smagen er vidunderlig aromatisk, meget saftig og perfekt rund. Vinen har en frisk og mellemlang eftersmag. Gastronomi Drik den køligt, ledsaget af kylling eller andet lyst kød og salater med feta og rødbede. Vinen er ikke filtreret.



Pr. fl. 440,-

Plaisir Cotes du Rhone, Julien de l'Embisque, Frankrig

Farven er granatrød. Der er kraftige aromaer af røde bær. Vedvarende, pebret smag med bløde tanniner. Denne lækre Rhone Village vin har en god fylde, men fremstår stadig elegant og indbydende...



Pr. fl. 400,-

Malbec Thierry Simon og Philippe Verax' Domaine Frankrig

Denne årgang er fremragende nu. Intens og sort i farven. Stor, varm duft af blommer og kirsebær. Tiden på fad fornemmes, men med fantastisk balance. Smidig, rund og velafbalanceret med en lille, let og skøn sødme. Mellemlang eftersmag.



Pr. fl. 418,-

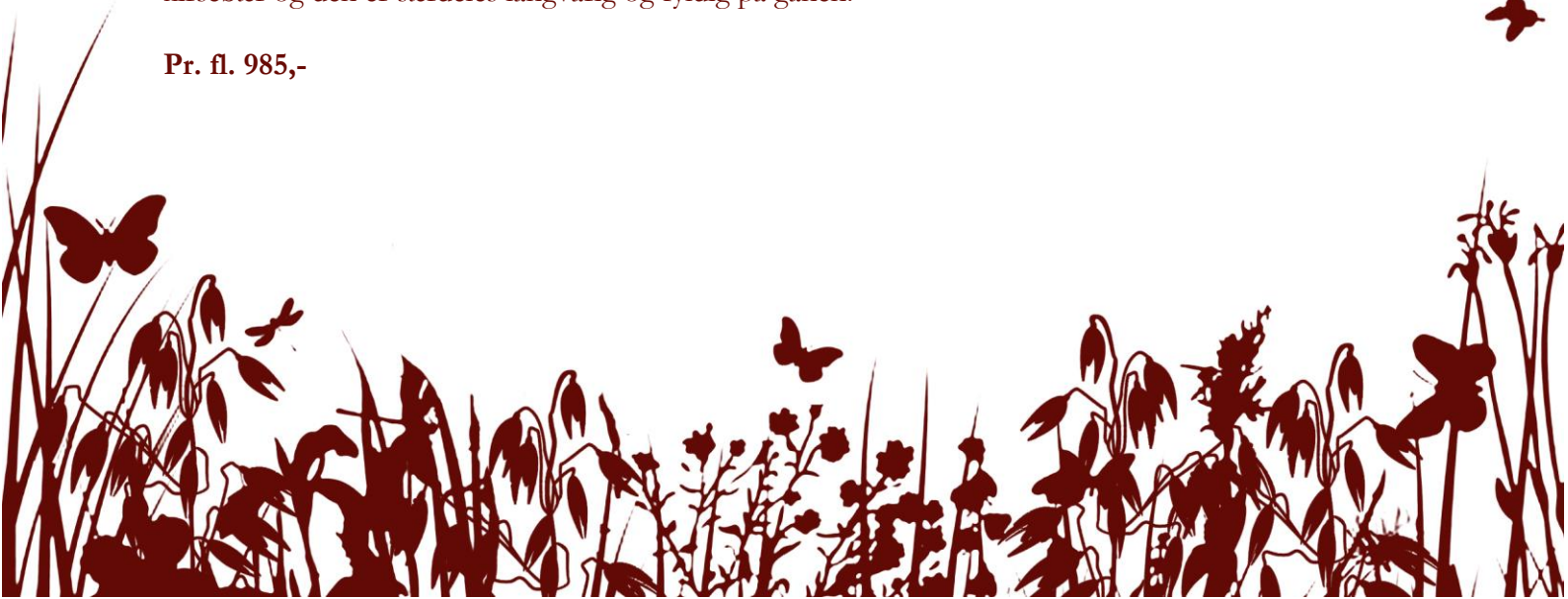
Pinot Noir, Krier Welbes, Luxembourg

Vin fra Luxembourg? Det er lidt af et særsyn på et dansk vinkort, for parcellerne er små i Luxembourg, og de beholder i reglen deres fantastiske vine selv. Men vi har fundet Guy Krier og det er vi glade for.

For denne Pinot Noir er i en klasse for sig. Vinen har modnet på egetræ i 13 måneder. Røgede, ristede aromaer kærtegner næsen i kombination med mørke kirsebær og den er særdeles langvarig og fyldig på ganen.



Pr. fl. 985,-






Tempranillo Santalba (verdens måske sundeste vin!) Spanien

Måske verdens sundeste vin – intet mindre! Bodegas Santalba kører nærmest med 2 linier. Faderen Santiago laver de gode og for Rioja-distriktet stadig vigtige fadlagrede og krydrede vine. Men sønnen Roberto vil gerne en anden vej. Ung tempranillo, tidlig høst, lav alkohol er nogle af eksperimenterne. Roberto har siden 2009 lavet en mild og blød Tempranillo med verdens højeste indhold af antioxidanten Resveratrol. Det er en antioxidant, som man i disse år har rigtig meget fokus på, da den jo er god forebyggende for bl.a. hjerte-/karsygdomme. Efter flere år, hvor Roberto har eksperimenteret med vinen, fandt han ved en tilfældighed, vejen til at sikre sig det højeste indhold af resveratrol i druerne. Han plukker simpelthen nogle urter i sin usprøjtede eng, laver et afkog af urterne, og sprøjter dette på drueklaserne 10 dage før høstdagen. Planten reagerer, da den tænker der er sygdomsangreb på vej, og i selvforsvar udvikler den antioxidanten. De seneste år har Santalba haft næste 6 gange så højt indhold som de fleste vine... Vinen er en nyskabelse! Dyb lilla, kraftig næse. Duft med blomsteragtige noter. Der er modne blomster, karamel og for tempranillo naturligvis lakrids. I munden er den elegant, frugtrig og med svag syre. Dog kraftfuld og med lang eftersmag



Pr. fl. 490,-

Spätburgunder, Weingut Stülb, Tyskland

 Den tyske pendant til Pinot Noir. En feminin og elegant drue med en skøn og nærmest silkeblød fornemmelse i munden. Spätburgunder er en flot dame fra Mosel. Serveres kølig.



Pr. fl. 358,-





Potvin

Finest reserva Port, Casal dos Jordoos, Portugal

Denne finest reserva er ikke en klassiker – den er mindre sød og mere frugtrig. Finest reserva dækker over, at der er fjernet mange drueklaser i løbet af sommeren, så de tilbageblivende får al kraften og energien fra jorden. Det hæver kvaliteten gevaldigt, og det kan smages. Selvfølgelig velegnet til din dessert – særdeles eminent til ostetallerknen.

Pr. fl. 768,-

Pr. glas 95,-



Tawny Port, Casal dos Jordoos, Portugal

Denne fadlagrede Tawny er særdeles lækker. I næse og mund finder du nødder, krydderi og karamel. Portvinen her er lagret i godt 3,5 år på små træfade for at få sin typiske Tawny karakter og finesse.

Pr. fl. 713,-

Pr. glas 86,-



Vintage 2010 Port, Casal dos Joerdos, Portugal

Vintage 2010 har en mørk rød farve med violette strejf. Duften har et elegant udtryk af frugt og kompleksitet. Smagen er sødmefyldt med robuste tanniner. Portvinens balance og harmoni giver løfte om en strålende fremtid – men drik den nu... den er skøn!

Pr. fl. 1428,-





Mousserende Vine

Frizzante bianca, La Jara, Italien

Fint boblende frizzante, hvor boblerne efter endt gæring er tilsat i ståltanke.

En fin basis-

prosecco, som er rigtig dejlig at skåle i. Italienerne ville bruge denne vin til 'aperitivo'/velkomsten, en vin om sommeren, en vin til tapas – en vin til nydelse.

Pr. fl. 328,-

Pr. glas 76,-



Moscato d'Asti, Torelli, Italien

Denne højaromatiske, perlende muskatvin, med naturlig sødme og lav alkoholprocent, er naturens vidunder! Fremstilles ved en helt særlig teknik, hvor gæringen stoppes ved nedkøling inden sukkerets omdannelse til alkohol er tilendebragt.

Pr. fl. 358,-



Decordi Lambrusco – Emilia Romagna – Italien

Lambrusco er i høj grad tilbage i Danmark. Men ikke den alt for søde, lyserøde af slagsen. Nej en mørk, frugtrig med fine bobler og en moderat sødme. Lambrusco-druen er skøn til mange lejligheder... til velkomsten, til desserten eller blot et glas...

Pr. fl. 328,-

