



Vinkart Vertshuset på Kjønnøya

Å kunne oppleve gode viner er en del av opplevelsen på vårt vertshus. Vi har prøvd å sette sammen et vinkart som spiller litt av det mangfoldet av viner som finnes, og som passer til den maten vi serverer. Vi har en litt annerledes tilnærming til vinpriser enn de fleste andre. Vi bruker ikke gangetabellen når vinprisene settes, så her kan du finne dyre viner til en meget fornuftig pris.

Musserende:

Casabianca Prosecco

Drue: Glera

Kr. 425

Glass: Kr. 95

År etter år kåret som en av de beste proseccoer fra Veneto i Italia.
God i solveggen og som drikkevin.

Hebrart Selection Champagne Drue: Pinot Noir/Chardonnay

Kr. 595

Glass kr. 130

Tradisjonell Champagne av det gode slaget. God alene og godt egnet til mat.
Elsket av gjestene vår i fjor. Et naturlig valg igjen i år.

Turgy - Lagret Champagne Drue: Pinot Noir/Chardonnay

Kr. 795

En årgangschampagne for de som ønsker noe ekstra.
Passer til alt vi serverer eller nytes alene. For deg som er på jakt etter noe ekstra.

Rosevin:

Chateau de Berne 2017

Drue: Grenache 40%, Cincault 60%

Kr. 495

Klassisk lakserosa rosevin fra Provence. God alene og til mat.

Glass kr. 110

Hvite Viner

Kühling-Gillot Qvinterra Riesling Trocken 2016

Klassisk Riesling fra Rheinhessen. Fruktig og smaksrik
Kr. 445
Glass kr. 95

Petit Bourgeois 2017 Drue: Sauvignon Blanc Kr. 445
Vin fra Loire i Frankrike. Typen Sauvignon Blanc, til mat eller som drikkevin.

OMA Arneis Drue Arneis
Verdenslansering i Havparadiset. Fås kun i Her.
God italiensk drikke og matvin. Klassisk sommervin. Kr. 475

Faiveley Burgund 2014 Drue: Chardonnay Kr. 495
Burgunder fra Bourgogne Frankrike. Hyggelig bekjentskap for de som liker mer smak og stilrene burgundere.
Passer til alle fiskeretter og salat

Chablis 2014 La Sereine Drue: Chardonnay Kr. 505
Glass kr. 110

Klassisk vin fra Vinhuset Chablisienne i Chablis. Passer til lettere fiskeretter og en vin som mange liker som drikkevin.

Rolet La dent 2013 Drue: Chardonnay Kr. 535
Denne prisbelønte vinen har høstet mange lovord.
Kraftig, lett eiket Chardonnay til gode fiskeretter og kylling.

Michel Briday Rulli 1. Cru 2015

Drue: Chardonnay Kr. 745
Blant verdens beste hvitviner. En eiket, moden og balansert vin som passer godt til fisk, sjømat og kyllingretter. For deg som er på jakt etter noe ekstra.



Røde Viner

OMA Barbera

Drue: Barbera

Kr. 425

Rødvín som passer til mange goner. Fra Piemonte i Italia.

Glass kr. 95

Lettere syredrevet rødvín som passer de fleste goner.

Faivelley Burgund 2015

Drue: Pinot Noir

Kr. 495

Burgunder fra Bourgogne Frankrike. Hyggelig bekjentskap for de som liker mer smak og stilrene burgundere. Passer til salat og lettere kjøttretter.

Fèlsina Berardenga Chianti Classico 2015

Drue: Sangiovese

Kr. 470

Klassisk rød vin fra Chianti Classico i Toscana. God alene og med mat. Middels fyldig. Lett å drikke.

OMA Langhe Nebbiolo

Drue: Nebbiolo

Fra Piemonte kommer denne Nebbilovinen.

Tilgjengelig for mange goner. God vin til lettere kjøttretter

Kr. 485

Chateux Malescasse 2007

Druer: CS, Merlot, CF

Kr. 645

En fantastisk moden Bourdeauxvin fra Hautmedoc, Frankrike.

Passer til kjøttretter og på grunn av sin modenhet også god alene.