

AMALIE'S SNAPSEKORT

AMALIE'S SNAPS

(3 cl. Kr. 48,-)

AMALIE'S KRYDDERSNAPS. 40 % VOL.

Brøndums Snaps Klar med stjerneanis, lakridsrod, lyngblomst, appelsinskal, kardemomme og nelliker.

AMALIE'S PEBERRODS SNAPS. 40 % vol.

Brøndums Snaps Klar med peberrod, citron og æble. Korngul snaps med behagelig smag af peberrod.

AMALIE'S RUGBRØDS SNAPS. 40 % vol.

Brøndums Snaps Klar med rugbrød. Gylden snaps med en rigtig god smag af malt.

FUR SNAPS

FUR Bryghus har, i samarbejde med mikrodestilleriet Braunstein i Køge, lavet sin helt egen eksklusive snapse serie. Første variant er FUR Malt snaps.

FUR MALT SNAPS. 40 % vol.

3 cl. kr. 48,-

FUR Malt er en dansk akvavit fra FUR Bryghus. Den er lagret 2 måneder på egetræsfade, krydret med havtorn, hyben og hyldeblomst. Blomsterne er plukket på Knuden, Furs store naturområde, hvor også bryghuset er beliggende.

THYLANDIA SNAPS

Sprittfabrikken Thylandia blev startet i oktober 2008 af Morten Bang Andersen og Ole Larsen og laver både snaps, bitter og genever. Thylandia får leveret spritten fra Danmarks første mikrodestilleri Braunstein i Køge, men tilsætter selv krydderurter fra Danmarks første Nationalpark der er hjemhørende i Thy.

THYLANDIA SNAPS PORSE. 42 % vol.

3 cl. kr. 48,-

Porse (myrica gal) er en lille busk, som overvejende vokser på fugtig og "fattig" jord. Det er porsens blade, der er hovedsmags giver til denne snaps. Sprittfabrikken Thylandia har sikret sig sanketilladelse, så de kan håndplukke de friske blade og ikke blot købe tørrede. Det er ikke blot en dansk, men simpelthen en egns bestemt snaps idet porsen kun kommer fra Nationalparken. Faktisk kommer porsen fra et bestemt sted i parken, men kun få indviede kender til dette specielle, fugtige og udsøgte sted. Porsesnapsen passer godt til de lidt federe frokostretter samt til de fleste oste.

SCHUMACHERS BRÆNDEVIN

(3 cl. Kr. 48,-)

Dan Schumacher som har været i gang med sine snaps siden 2000, startede med at teste sine kryddersnaps på basis af spiritus fra De Danske Spritfabrikker i Aalborg, men anvender i dag ren kornsprit, som er destilleret på økologisk hvede, Schumachers blev i 2007 et 100 % økologisk certificeret Snapseri. Ren natur på flaske.

KRONDILD BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.

Trukket på friske dildkroner plukket i sensommeren. Den har en let og blød smag af dild og toner af fennikel og peber. Perfekt til hvide sild, rejer og rødspætter.

SLÅEN BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.

Et fremragende alternativ til de klassiske kommunsnaps. I denne gyldne brændevin er brugt tørrede vilde slånbær. Det får de søde aromastoffer frem i det ellers bitre bær og det tilfører snapsen mere sødme og en anelse mandelsmag.

PORSE BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.

Lavet på dansk og svensk pors. Brændevinen trækker både på porsens blade og kogler, hvilket giver porsen en smule anistoner.

ORANGE BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.

En rund og sød brændevin, der er trukket på appelsiner, lyse rosiner og vanilje. Alt er økologisk. Appelsinerne er skrællet i hånden for at sikre, at kun den yderste skal kommer med. I den sidder nemlig de runde olier og aromastoffer. Er god som avec og fremragende til dessert, chokolade og kaffe. Eller bland den med champagne og få en dejlig sommerdrik.

CHILI / CITRON BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.

En fremragende kryddersnaps. Passer godt til sild og skaldyr. Et godt eksempel på en brændevin der kan drikkes hele året. Chili / Citron Brændevinen har trukket på håndskrællede økologiske citroner og økologiske chilifrugter. Husk ”Chili skal smage ikke brænde.

NY DANSK BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.

Ny Dansk har trukket på fire forskellige slags økologiske lakridsurter. Alle fire urter kan faktisk duftes. Denne brændevin har en lang og kompleks smag. Ikke for sød og ikke for bitter. God til dessert og bitter.

ÆBLE / SAFRAN BRÆNDEVIN. 38 %. Økologisk.

En vild brændevin trukket på verdens dyreste krydderi! Safran er ikke kun farve, men også en elegant krydret smag. Den tørre safran-aroma er løftet med æblestykker for at få en rund og blød drik. En rigtig gourmet brændevin til den der gerne vil prøve noget nyt.

RØDGRAN BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.

Schumachers Rødgran er skovens dybe stille ro. De små skud fra økologiske rødgran dominerer smagen med grannåle og harpiks. God til kryddersild og oste med smag.

VALNØD BRÆNDEVIN. 44,3 % vol. Økologisk.

Denne brændevin har trukket på økologiske grønne valnødder høstet på Svanholm Gods. Smagen af valnød er fyldig, blød og med en lang eftersmag. God til stærk ost, visse deserty og som avec.

ROSMARIN / ÆBLE BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.

Rosmarin er ligesom slånbær, et fantastisk krydderi til den danske frokost. Med sin karakteristiske rosmarinsmag og båret af en smule sødme fra æblerne, er denne brændevin ideel til både mørbrad, flæskesteg og roastbeef. En ægte kryddersnaps, trukket på økologisk rosmarin og økologiske æbler.

VODKA . 38 % vol. Økologisk.

Økologisk brændevin, der er destilleret 3 gange og 6 gange kul-filtreret. Derved opnås en rund og blød vodka, der kan nydes ren. God til sarte rette der ikke skal forstyrres, men fremhæves.

ESRUM KLOSTER BRÆNDEVIN. 38 % vol.

I middelalderen ansås brændevin som medicin og munkene stod bag produktionen. Trukket på Kvæde og pærer. Ingredienser som de urtekyndige munke på Esrum kloster kendte. Smagen er rund med aroma fra kvæden og sødme fra pæren. Perfekt til frokostbordet.

BLÅBÆR BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.

Trukket på tørrede blåbær, hvilket giver en mere intens blåbærsmag. Læg mærke sødmen, den friske frugtsmag og den fyldige blåbærsmag. God til oste, vildt kød og desserter.

HYLDEBLOMST BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.

Sødmefuld og frisk brændevin. God til oste og desserter.

KIRSEBÆR BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.

Trukket på tørrede sur-kirsebær. Intens smag af kirsebær, sødlig frugt og mandelsmag fra stenene. God til vildt kød, oste, chokolade og desserter.

ORANGE BRÆNDEVIN PÅ FAD. 41,5 % vol.

Orangebrændevinen har lagret 6 måneder på et skotsk fad. Det tilfører Orange Brændevinen let sødme og røg samt en fin whiskyfinish. Brændevinen har en fin og frisk sjæl. Den er en god ledsager til ost, chokolade og som avec.

VALNØD BRÆNDEVIN PÅ FAD. 44,3 % vol.

Trukket på danske valnødder, plukket på Sydsjælland. Lagret på et ex-Pedro Ximenez Sherry fad, senest brugt til skotsk single malt. Fadet tilfører valnøddebrændevinen sødme fra Sherrydruen. Denne valnøddebrændevin er en hyldest til naturen.

SNAPSE FRA HR. SKOV

(3 cl. Kr. 48,-)

Claus Skovs gourmetbutik ligger lige midt i Blåvand mellem Nationalpark Vadehavet og Naturpark Vesterhavet – blot få hundrede meter fra Vesterhavets brusende bølger og hvide klitlandskab.

Alle Hr. Skovs snaps er fremstillet af håndplukkede urter og bær fra den Vestjyske natur. Det er Hr. og Fru Skov selv i samarbejde med et udvalgt ”plukketeam”, som tager ud i naturen og plukker urterne og bærrerne, når de er modne og klar til at komme i snapsen.

En af hemmelighederne bag Hr. Skovs snaps er, at essenserne får lov til at lagre længe – gerne mere end 1 år, så de bliver dejlige harmoniske og har en lang, kraftig eftersmag.

HR. SKOV'S DILD SNAPS. 40% vol.

Snapsen er trukket på krondild fra haverne i Blåvand. De har en fyldig og rund smag af dild. Perfekt til frokostbordet specielt fisk og skaldyr.

HR. SKOV LYNG SNAPS. 40 % vol.

Lyngen indsamles i hedeområdet ved Blåvand og trækker på råsprit. Til sidst justeres smagen med rørsukker.

HR. SKOV KLITROSE SNAPS. 40 % vol.

Klitrosen med sine små sorte hyben er efterhånden ret sjældne og de gemmer sig i marehalmen langs klitterne! Claus Skov og team er på skattejagt, når de plukker dem i juli / august måned i Blåvand. Klitrosesnapsen lagrer et helt år og får en dejlig rød farve. Smagen har flere indtryk fra heden og stranden og munder ud i en honningagtig sødme.

HR. SKOV VALNØD SNAPS. 40 % vol.

Valnødderne plukkes i umoden tilstand i august og lagrer et par år, hvor den får sin mørke mahogni farve. Smagen er fedmefuld og sød.

HR. SKOV BLÅBÆR-HAVTORN SNAPS. 36 % vol.

Den på en gang bitre og sødmefulde havtorn sammen med den delikate smag af solmodne blåbær, fremtræder her som en meget elegant og delikat snaps.

HR SKOV REVLING SNAPS. 40 % VOL.

Revling eller sortebær er en typisk hedeplante, som giver en speciel kryddersnaps. Den er velduftende og kraftig men med en anelse bitter bærsmag som efterfølges af en honningagtig sødme.

HR. SKOV PORSE SNAPS. 40 % vol.

Porsen indsamles i det Vestjyske naturområde omkring Blåvand. Der bruges både bladene og raklerne. Afrundes til sidst med lidt lakridsrod.

HR: SKOV JULESNAPS. 40 % vol.

Appelsinskaller håndskrælles og skæres i helt fine, tynde skiver. Snapsen lagres derefter med kanel og stjerneanis. Snapsen har en intens smag af appelsiner med stor sødme.

En rigtig damesnaps eller som likør til kaffen eller chokoladekagen.

BRAUNSTEIN

(3 cl. Kr. 48,-)

Bryghuset Braunstein ligger i Køges hyggelige indre havn, som emmer af atmosfære og sjæl. Brødrene Claus og Michael Braunstein åbnede et mikrodestilleri i tilslutning til deres lille ølbryggeri. Braunstein destillerer, i modsætning til de fleste små snapseproducenter selv sine snaps og akvavitter. Produktionen er ca. 50.000 liter om året. Braunstein laver både snaps med og uden kommen.

BRAUNSTEIN AQUA VITAE. 38 % vol.

Neutral brændevin – med smag. Denne brændevin er ren i smagen og alligevel vil du fornemme den klare karakter af korn og frugt, som gør den til noget særligt. Aqua Vitae er ren ukrydret brændevin, hvor man klart fornemmer urtens karakter af korn og frugt som gør den til noget særligt. Denne klare snaps har en ren, mild og let sødlig duft med toner af malt, pære og melon. Smagen er meget mild med et strejf af grøn eksotisk frugt og en diskret brødagtig malt i eftersmagen.

BRAUNSTEIN ENEBÆR SNAPS. 38 % vol.

Denne gyldne snaps har en fyldig duft af enebær, allehånde, lavendel, salvie og harpiks. Smagen er tør og kraftig krydret med en smag af enebær og tørrede blomster. Snapsen trækkes lidt i retning af en bitter p.g.a. en gavmild dosis allehånde. God til røget laks. Bør nydes ved stuetemperatur.

BRAUNSTEIN GYLDEN AKVAVIT. 38 % vol.

En lys gylden akvavit i traditionel nordisk stil, hvor det er et fint afstemt samspil af flere krydderier der danner smagen af lakrids, fennikel, koriander og appelsinskal. En blød dram med en ganske let sødme.

BRAUNSTEIN LYNG SNAPS. 42 % vol.

En lys gylden harmonisk snaps med en duft af lyng, modne sortebær og toner af sherry. Snapsen er frugtlig og har en stilfuld sødme fra lynghonning, hvorfor den er fortrinlig som aperitif.

BRAUNSTEIN MORBÆR SNAPS. 38 % vol.

En meget lys gylden snaps med let orange skær. Den er mild og let sødlig med tydelige toner af morbær. Snapsen har en sødlig bærsmag med ganske lette tanniner i afslutningen. Mild og rund, men også med en smule temperament.

BRAUNSTEIN NIELS JUEL AKVAVIT. 38 % vol.

Denne fadlagrede akvavit er ”flagskibet” blandt Destilleriet Braunsteins snaps. De ædle dråber er opkaldt efter søhelten Niels Juel, som ved sin snilde og ekspertise slog en talmæssigt overlegen svensk flåde ved ”Slaget i Køge Bugt i 1677.

Det er flere års eksperimenter med forskellige kombinationer og sammensætningsforhold af krydderier, urter, rødder og bær, der udmønter sig i denne akvavit – kronen på værket! For at opnå yderligere finesse, kompleksitet og afrunding i smagen er Niels Juel Akvavit lagret på store Sherry Oloroso fade. En fornem ledsager til frokosten. Den fine smag folder sig bedst ud ved stuetemperatur.

Denne gyldne akvavit har en afdæmpet duft af sødlig lakrids og vinøse dufte fra sherryfadet. Niels Juel Akvavit har smag af sød lakrids, fennikel, koriander og appelsinskal, fint samlet i eftersmagen af toner af sødlig og vinøs sherry.

BRAUNSTEIN PORSE SNAPS. 44 % vol.

Porsesnaps har i lange tider været en favorit blandt brændevinsamatører. Urten gror dog kun få steder i landet, da den kræver helt særlige jordbundsforhold.

Braunsteins Porsesnaps er lavet på den ukrydrede brændevin, Aqua Vitae. Denne snaps er klar med en elegant lys grøn tone.. Duften er blød og rund med diskret sødme, frisk frugt, korn og strejf af porse. Den højere alkoholprocent giver temperament og bid. Smager af korn, grøn frugt og porse.

BRAUNSTEIN STJERNE SNAPS. 38 % vol.

Farven er lys gylden og duften er blød og mild af stjerneanis, der giver den kendte smag af sød lakrids. Eftersmagten præges af tobak og en ganske let bitterhed. Denne kryddersnaps er rundet af med en anelse appelsinskal. Kan også nydes som en aperitif.

BRAUNSTEIN ØL SNAPS. 38 % vol.

Denne Øl-Snaps er destilleret på Bock øl og lagret på franske fade af kastanjetræ, der giver en særlig sødme. Farven er lys gylden og duften er mild og varm fra kastanfefadet. Smagen er rund, mild og blød af frisksavet træ, cappuccino og moden frugt.

BRAUNSTEIN PÅSKE SNAPS. 38 % vol.

Der er tale om den reneste hånddestillerede akvavit, som efterfølgende har fået lov at lagre og modne på Oloroso Sherry fade. Det giver en blød, sødlig og meget venlig spiritus. Duften er flot med diskrete noter af træ fra fadlagringen samt kommen, orange og marcipan.

FORSKEL PÅ SNAPS OG AKVAVIT.

Det er langt fra alt brændevin, der må gå under betegnelsen akvavit. EU vedtog i 1989 en forordning, hvor man fastlagde retningslinjer for, hvornår en brændevin må kaldes en akvavit.

Iflg. EU's forordning skal en akvavit være fremstillet, så duft og smag primært stammer fra destillater af frø fra kommen og/eller af frø fra dild. Der må ikke tilsættes essensolier og alkoholprocenten skal være minimum 37,5 % vol.

BORNHOLMER AKVAVIT

(3 cl. kr. 48,-)

Forgængereren for Den Bornholmske Spritfabrik var et dampbrænderi, der havde til huse i Hasle fra 1855 til 1920, og hvor man blandt andet fremstillede Akvavitter. Med etableringen af Den Bornholmske Spritfabrik i 1994 blev produktionen af akvavit genoptaget på Bornholm. ”Bornholmer Akvavit” er siden da fremstillet på øen efter at have været fremstillet forskellige steder i perioden 1920 – 1994. Den Bornholmske Spritfabrik leverer spiritus af egen blanding baseret på gamle bornholmske opskrifter.

BORNHOLMER AKVAVIT. 40 % vol.

En ren og klar akvavit, der med sin diskrete antydning af kommen og dildkrone har en fremragende blød og rund smag. Disse afbalancerede smagsnuancer gør den til en perfekt ledsager til de lette frokostretter, hvor akvavitten ikke bør være for dominerende.

BORNHOLMER 1855 TRADITIONSAKVAVIT. 42 % vol.

Denne gyldne luksusakvavit har en fyldig, blød og behagelig smag. De flotte ”gardiner” på glasset afslører, at her er tale om en snaps med fylde.

BORNHOLMER PÅSKEAKVAVIT. 40 % vol.

Fremstillet af Bornholmer Akvavit tilsat krydderier som livseliksir, deriblandt udtræk fra perikon, der hævdes at være en helbredende urt samt karamel. En rund, fyldig og velmagende akvavit.

BORNHOLMER SOMMER AKVAVIT. 40 % vol.

Fremstillet af Bornholmer Akvavit tilsat udtræk fra hyldeblomst, lidt karamel og Bornholmsk livseliksir. En frisk og fyldig akvavit til frokostbordet eller som frisk afkølet drink en varm sommerdag.

BORNHOLMER HONNINGSYD. 32 % vol.

Fremstillet af Bornholmer Akvavit tilsat ægte Bornholmsk bihonning og Bornholmsk livseliksir. En gammel tradition fra 1400-tallet. En mild og sødmefuld dram der egner sig til desserter og andre af livets sande goder.

BORNHOLMER JULEAKVAVIT. 42 % vol.

Fremstillet af ”Bornholmer 1855 Traditionsakvavit” tilsat bl.a. udtræk fra nellike, appelsin m.m. En rund og fyldig akvavit med smag af jul – en fryd for øjet og ganen!

DANSK AKVAVIT

AALBORG AKVAVIT

(3 cl. Kr. 40,-)

Historien om Aalborg Akvavit starter med de tre ”brændevinsfædre” Isidor Henius, Anthon Brøndum og Harald Jensen, der repræsenterer tre forskellige filosofier inden for fremstilling af akvavit og snaps og ikke mindst De Danske Spritfabrikker.

De Danske Spritfabrikker blev stiftet den 9. august 1881 af Chresten Andreas Olesen og Carl Frederik Tietgen.

Snapsproduktionen er baseret på gamle danske spiritustraditioner, og mange af produkterne er stadig den dag i dag fremstillet efter de originale recepter.

I dag er al produktion og destilleringskompetence samlet på destilleriet i Aalborg hvorfor snapsesortimentet går under betegnelsen Aalborg Akvavit. Der er i alt 14 forskellige snaps og akvavitter i Aalborg Akvavit-familien. (Se mere historie bagest i snapsekortet.)

AALBORG TAFFEL AKVAVIT. 45 % vol.

Lanceret i 1846 af brændevinspioneren Isidor Henius og produceret uændret siden. Rød Aalborg, som den kaldes i folkemunde, er en krystalklar akvavit, der i både smag og duft er domineret af den rene kommen. Nydes afkølet til sild og kraftige retter såsom flæskesteg eller mørbrad a la creme.

AALBORG GRILL AKVAVIT. 37,5 % vol.

Lagres på sherryfade og fremstillet af ekstrakt af vaniljebønner og destilat af klassiske nordiske akvavitkrydderier og hyldeblomst. Farven er gylden og smagen rund og blød. God til roastbeef med bløde løg og spejlæg og Amalie´s Eventyr.

BRØNDUMS SNAPS. 40 % vol.

Lanceret i 1916 efter opskrift af brændevinsbrænder Anthon Brøndum – en af de danske ”brændevinsfædre”. Dette er en af de mere neutrale kommensnaps, den egner sig godt til retter som kryddersild, tatar og løvemad.

AALBORG DILD AKVAVIT. 38 % vol.

Både duft og smag er omhyggeligt sammensat så den passer perfekt sammen med fisk og skaldyr – og andre fint smagende retter. Den rene og friske dildsmag egner sig godt til rejer, gravad laks, og stegte rødspættefileter.

AALBORG NORDGULD AKVAVIT. 40 % vol.

En udsøgt luksusakvavit med sin helt egen historie - destilleret på rav og lagret på sherryfade. Farven er gylden, smagen blød og rund. Smagen har været mere end 50 millioner år undervejs, idet hver flaske indeholder et destillat af rav, som med sine unikke smagsnoter fremhæver det delikate samspil mellem kommen og dild. Ravets olier giver desuden fylde og understøtter smagen med en let undertone af harpiks, fyr og citrus. Akvavitten er desuden lagret på spanske Oloroso-sherryfade hvilket giver en blød og harmonisk afrunding. Den er især velegnet til Christians Ø sild, roastbeef og røget ål.

AALBORG JUBILÆUMS AKVAVIT. 40 % vol.

Lanceret i 1946 for at fejre 100 års jubilæet for Rød Aalborg. Det er en gylden og eksklusiv akvavit baseret på dild og desuden krydret med bl.a. koriander og amerikansk eg. Nyd den afkølet til retter som karrysild og røget laks.

AALBORG EXPORT AKVAVIT. 38 % vol.

Lanceret i 1913. En let gylden akvavit med fine nuancer af kommen. Farven og den delikate smag er bl.a. fremkommet ved at tilsætte madeira. Nyd den afkølet til f.eks. kyllingebrystsalat og rødspættefilet.

AALBORG KRONE AKVAVIT. 40 % vol.

En gylden afdæmpet akvavit fra 1990, krydret med dild og kommen i samspil med bl.a. koriander og citrus. Især velegnet til det traditionelle danske smørrebrød, herunder frikadeller og leverpostej.

HARALD JENSEN AKVAVIT. 45 % vol.

Lanceret i 1863 og opkaldt efter den kendte brændevinsbrænder og kunstner fra Aalborg. En aromatisk klar og tør kommenakvavit krydret med bl.a. anis, pomerans og ingefær. Den er især velegnet til mørbradbøf med bløde løg, røget ål og leverpostej.

BRØNDUM KUMMENAQUAVIT. 45 % vol.

Lanceret i 1840. En krystalklar og kraftig akvavit krydret med kommen og et strejf af kanel. Egner sig med sin krydrede smag og høje alkoholstyrke på 45 % vol. især godt til kraftige frokostretter såsom mørbrad med champignon á la creme eller en god gammeldags medisterpølse.

AALBORG PORSESNAPS. 40 % vol.

Lanceret i 1965 og fremstillet af frisk dansk porse. Den er desuden krydret med bl.a. rosmarin og afrundet med sherry og amerikansk eg. Nyd den ved stuetemperatur til faste oste, skimmelost, chokoladedesserter og ris a la mande.

AALBORG HØKER SNAPS. 32 % vol.

Klar og mild snaps der har en fin balance mellem smag og styrke. Snapsen serveres ved almindelig kældertemperatur.

AALBORG GYLDEN HØKER. 32 % vol.

Gylden og mild snaps der har en fin balance mellem smag og styrke. Snapsen serveres ved almindelig kældertemperatur.

FRISK AALBORG SNAPS MYNTHE. 25 % vol.

Forfriskende nyt liv til den klassiske snaps. Altid mild og frisk – og med en dejlig blød og afrundet smag af mynte.

EMMA BRØNDUMS HYLDEBLOMST BRÆNDEVIN. 30 % vol.

Lavet med friskplukket hyldeblomst. Det er en mild brændevin, som med sin fine, let sødlige smag passer særdeles godt til desserter – eller som aperitif.

Emma Pauline Brøndum var barnebarn af akvavitmesteren Ch risten A. Brøndum. Hun inspirerede i sin tid H.C Andersen til at skrive sangen ”Det er godt, at mennesket er ene” til hendes bryllup. Hun har været inspirationen til denne brændevin, som passer særlig godt til livets søde stunder.

BRÆNDEVIN PÅ DEN RIGTIGE MÅDE.

En brændevin bør drikkes på den helt rigtige måde, hvis duft og smagsindtryk skal træde rigtigt frem. Principielt skal man ikke bruge et traditionelt snapseglas, men hellere et lidt større glas, gerne et cognac- eller sherryglas, hvor duften kan udfolde sig helt. Skal smagsaromaerne komme helt til deres ret, skal en brændevin nydes tempereret, ligesom der bør tages hensyn til, hvad den enkelte brændevins aromaer og smagsnuancer passer bedst sammen med. Nogle gør sig måske godt som avec'er. Andre er bedst til kød og atter andre er bedst til lettere retter som fisk og skaldyr.

ANDRE DANSKE SNAPSE

EGESNAPS FRA DE 5 GAARDE. 40 % vol. 3 cl. kr. 48,-

De 5 Gaarde er et samarbejde mellem Constantinsborg, Frijsenborg, Gyllingnæs, Wedellsborg og Schackenborg – som hver især leverer specialiteter til spisebordet. Sidste nævnte bl.a. en egesnaps, som har lagret på fade, hvilket giver den en næsten sherryagtig blid smag. I flasken ligger et aflangt stykke egetræ fra godsets skove. Bygmalten er fra De 5 Gaarde og snapsen er fremstillet helt fra bunden hos Mikrodestilleriet Braunstein. Idé og koncept af H.K.H. Prins Joachim.

ÆKVATOR AKVAVIT, STENDUNK. 40 % vol. 3 cl. kr. 48,-

Har i sin lagringstid på Madeira egetræs fade krydset ”Linien” på sin rejse fra København til Cape Town og retur. Temperaturforandringerne og skibets duven i ”søen”, har en modnende virkning på akvavitten. Ækvator akvavit her en flot gylden farve. Smagen er behagelig krydret med stor blødhed.

D-ARGENTUM AQVAVIT. 40 % vol. 3 cl. kr. 48,-

Denne akvavit fra Den Ny Spritfabrik A/S er fremstillet ved at lade hele dildkroner med modne frø trække i kornsprit. En banebrydende akvavit med ægte nordisk identitet i form af en krystalklar og uforstyrret dildsmag – og intet andet.

D-AURUM AQVAVIT. 40% vol. 3 cl. Kr. 48,-

D-Aurum er D-Argentum, der har trukket på egetræ. Gylden farve med en fin smag af dild og eg - og intet andet.

ESRUM SØ ÆBLEBRÆNDEVIN. 40 % vol. 3 cl. kr.48,-

En meget velkommen ledsager til kaffen efter et godt måltid. Den er lavet udelukkende på æbler og destilleret så kun den bedste spiritus kommer med – ikke de første dråber og ikke de sidste. Lagret på fransk eg som har givet den overraskende runde og milde smag samt den smukke farve.

LØGISMOSE SNAPS. 36 % vol. 3 cl. kr. 48,-

Fremstillet på udtræk fra vilde urter og bær, der håndplukkes af den unikke flora langs den jyske vestkyst. Løgismose har brugt gamle danske sorter såsom revling og havtorn, der udover deres fantastiske smagsnuancer også tilføjer snapsen sin smukke farve.

NORKAP. 37,5 % vol.

Lavet af den reneste brændevin destilleret på korn og afstemt med kommen, kvan, havtorn og Læsø sydesalt.

HOLGER DANSKE AKVAVIT. 38 % vol. 3 cl. kr. 40,-

En klar akvavit med elegant smag.

HOLGER DANSKE GULD AKVAVIT. 40 % vol. 3 cl. kr. 40,-

En luksus akvavit hvor farven kommer fra lagring på gamle egetræsfade. Blød og afrundet med en behagelig eftersmag.

ORIGINAL FRØKEN NIELSENS SOMMERSNAPS. 38 % vol. 3 cl. kr.40,-

Lanceret i maj 2004 som Dr. Nielsens Bitter ”lillesøster”. Fremstilles som en brændevin og krydres med den danske sommers bær og hyldeblomst og som prikken over iét – et lille strejf af blomsten fra vildtvoksende humle. Duften er let sødlig som Eau de Vie og karakterfuld som hjemmelavet kryddersnaps.

SKAGENS SNAPS KLAR. 32 % vol. 3 cl. kr.40,-

Skagens snaps er fremstillet efter en gammel velbevaret brændevinsrecept. Skagens snaps forener den opkvikkende virkning med den blide velsmag. Den klare snaps er mild og delikat, som er særdeles velegnet til det traditionelle danske sildebord eller til et varieret ostebord. Skagens snaps er en dejlig dansk brændevin med en mild smag af dild og kommen.

JULEAKVAVIT

(3 cl. Kr. 48,-)

AALBORG JULEAKVAVIT. 47 % vol.

Her er tale om en kraftig luksusakvavit fremstillet efter gamle recepter som en hyldest til de fineste akvavitter fra slutningen af 1800-tallet. Alkoholstyrken ligger traditionen tro på 47 % akkurat som da brændevin blev fremstillet for over 100 år siden.

THYLANDIA JULEAKVAVIT. 38 % vol.

Dansk juleakvavit fra Spritfabrikken Thylandia, hvor håndværk og de bedste råvarer tilsat kærlig omhu og klokkelyng fra Nationalpark Thy, skaber en smagsoplevelse i særklasse.

HR SKOV JULESNAPS. 40 % vol.

Denne julesnaps nærmer sig en likør med sin store sødme – en rigtig damesnaps. Duft og smag af kanel og stjerneanis giver den rette julestemning.

BORNHOLMER JULEAKVAVIT. 42 % vol.

Fremstillet af ”Bornholmer 1855 Traditionsakvavitakvavit” tilsat bl.a. udtræk fra nellike, appelsin m.m. En rund og fyldig akvavit med smag af jul – en fryd for øjet og ganen.

LYSHOLM LINIE JULEAQVAVIT. 41,5 % vol.

Linie Christmas Edition fra Norge er baseret på en unik krydderblanding med nuancer af citrus og kommen.. Den adskiller sig fra den klassiske Lysholm Linie Aquavit ved en 14 måneder længere modningstid. Juleaquavitten har taget turen over ækvator 2 gange hvilket resultere i et tydeligere fadpræg afrundet af sødmen og vaniljen fra sherryfadene.

NORSK AQUAVIT

LYSHOLM LINIE AQUAVIT. 41,5 % vol. 3 cl. kr. 40,-

Lysholm Linie Aquavit er kendt for sin bløde runde smag. Smagen udvikles på sherryfade, mens akvavitten i mere end fire måneder sejler fra Norge til Australien og retur. Sådan har det været i mere end 200 år. Aquavitten udsættes under turen for skiftende temperaturer og konstante rulninger. Processer der er med til at skabe den unikke smag.

FRU LYSHOLM AQUAVIT. 38 % vol. 3 cl. kr. 48,-

En mild Aquavit med en lys gylden farve og en harmonisk duft af kommen og anis samt toner af sherry og vanilje fra fadlagringen. Elegant smag med noget sødme fra lagringen på sherryfade.

LYSHOLM LINIE JULEAQUAVIT. 41,5 % vol. 3 cl. kr. 48,-

Linie Christmas Edition 2012 er baseret på en unik krydderblanding med nuancer af citrus og kommen. Den adskiller sig fra den klassiske Lysholm Linie Aquavit ved en 14 måneder længere modningstid. Juleaquavitten har taget turen over ækvator 2 gange hvilket resulterer i et tydeligere fadpræg afrundet af sødmen og vaniljen fra sherryfadene.

GAMMEL OPLAND. 41,5 % vol. 3 cl. kr. 48,-

Gammel Opland er baseret på en opskrift fra 1800-tallet og er helt speciel i forhold til andre akvavitter. Den har lagret over 2 år på sherryfad og er afdæmpet i sin fremtoning med nuancer af vanilje og med en velbalanceret og mild smag. Gammel Opland har mindre kommen end andre akvavitter og det gør den ekstra mild og rund. Farven er varm og gylden. God allround akvavit. Gammel Opland er fremstillet af producenten bag blandt andre den kendte Linie Aquavit.

GAMMEL RESERVE. 41,5 % vol. 3 cl. kr. 48,-

Gammel Reserve regnes for at være det norske vinmonopols Cuvée og så for første gang dagens lys i 1927. Gammel Reserve er en af de allerbedste fadlagrede akvavitter og har fået sin helt egen smag gennem lagring i 3 år på sherryfad. Den lange fadlagring giver en kompleks og spændende smag med nuancer af sherry, kommen og vanilje. Gammel Reserve er velafstemt med en mørk gylden farve og ganske kraftig smag. Gammel Reserve er fremstillet af producenten bag, blandt andre, den kendte Linie Aquavit. Fremragende til røget og saltet kød.

GILDE TAFFEL. 37,5 % vol. 3 cl. kr. 48,-

Lanceret i 1957. En kraftig krydret taffelaquavit med smag af kommen, anis og citrus, som er med til at give den et godt sammensat præg. Gilde Taffel modner på svært gamle fade som går godt i spænd med krydderierne. Grundet at fadene er gamle lagringstiden er kort modtager Aquavitten næsten ingen farve. Velegnet til fisk og skaldyr samt sild der ikke er for krydrede.

GILDE SKALDYRS AQUAVIT. 38 % vol. 3 cl. kr. 48,-

Rund og mild dild akvavit med en let bitter eftersmag. Perfekt til fisk og skaldyr.

GILDE MAQUAVIT. 40 % vol. 3 cl. kr. 48,-

Akvavitten har et rigt krydder- og fadpræg og er en autentisk, ædel og eksklusiv akvavit. Nydes til lidt kraftigere retter eller som avec.

GILDE NON PLUS ULTRA. 41,5 % vol. 3 cl. kr. 75,-

Denne Aquavit er en blanding af Løitens Export Akvavit, Lysholm Linie Akvavit og Gammel Opland der lagres i 12 år. Justeres med endnu ældre akvavit for at fremme den helt rigtige fadsmag. Gilde Non Plus Ultra har en dyb gyldenbrun farve med fremtrædende vaniljepræg fra 12 års fadlagring. Fyldig og med en lang og harmonisk eftersmag. Kan også serveres som avec.

SIMERS OSLO AKVAVIT. 41,5 % vol.**3 cl. kr. 48,-**

Aquavit med en dyb gylden farve, fin afstemt duft af kommen og med toner af vanilje, sherry og anis. Modnet på sherryfad i mere end 5 år.

DRAMMENS AQUAVIT. 40 % vol.**3 cl. kr. 48,-**

Fremstillet efter en original opskrift fra Tandbergs destilleri i Drammen.

En gylden, rund og delikat akvavit i sødmefuld stil. Dufter af vanilje, kommen urter og anis.

Den er rund fyldig og smagsfuld med en lang behagelig eftersmag. Serveres ved stuetemperatur.

LØITENS EXPORT AQUAVIT. 40 % vol.**3 cl. kr. 48,-**

Lys gylden farve med citrustoner samt et svagt touch fra sherryfadet. Let og elegant stil.

FADLAGRING FORÆDLER OG BLØDGØR.

Traditionen med fadlagrede akvavitter er over 200 år gammel og et unikt særkende for Norge. Traditionen stammer fra dengang, hvor det Norske skib Trondheims Prøve for første gang sejlede mod Ostindien. Lasten var fyldt med tønder med akvavit, der skulle sælges i det fremmede. Da skibet vendte hjem efter flere år på havene, hvor de blandt andet havde krydset ækvators linje, var der en smule akvavit til overs i bunden af tønderne i skibets last. Kaptajnen skålede på den vellykkede hjemkomst og fandt på den måde ud af, at fadlagringen kombineret med de store temperaturforskelle, konstant bevægelse og luftfugtighed på rejsen havde forædlet modningen og tilført akvavitten en helt sublim smag. Linie Aquavitten var født.

Den dag i dag sender Arcus stadig Linie Aquavitten på rejse over ækvator på ni forskellige skibe ejet af det norske rederi Wilhelm Wilhelmsen. På Linie Aquavit flaskernes etiketter kan man læse, hvornår den enkelte flaske indhold gennemførte sin dannelsesrejse og hvilket skib det var med på. For visse samlere er det blevet et mål, at eje en flaske fra hvert af de ni skibe.

Siden fordelene ved fadlagring af akvavitter blev konstateret for 200 år siden, er lagringsteknikken blevet videreudviklet og forfinet mange gange. Man har blandt andet fundet ud af, at størrelsen på fadene har betydning for, at den rigtige smag kommer frem. De små fade er ikke velegnede til lagring, da træet afgiver for meget smag i forhold til mængden af væske. De mest eftertragtede fade er egetræsfade, der har været brugt til at lagre sherry. Fadlagrede akvavitter fremstår mindre sprittet end andre akvavitter og snapse.

ISLANDSK AKVAVIT

GEYSER AKVAVIT. 38 % vol.**3 cl. kr. 40,-**

Opkaldt efter den berømte hede kilde i Island, der med en voldsom kraft med periodiske mellemrum springer op af jorden. I Island symboliserer Geysir de rene og stærke naturkræfter, der ikke kan betvinges af mennesket – og som repræsenterer jordens urkraft.

Islændingene har siden sagaernes tid haft en forkærlighed for god brændevin. Geysir Akvavit er fremstillet efter en gammel islandsk opskrift. Smagen er god og stærk – og alligevel afrundet.

Velegnet til sild og øst.

SVENSK AKVAVIT

O.P. ANDERSON AQUAVIT. 40 % vol. Økologisk. 3 cl. kr. 40,-

Lanceret i 1891 til ære for den svenske entreprenør af samme navn. Denne traditionsrige svenske akvavit er håndværksmæssigt fremstillet og krydret efter en original opskrift med kommen, anis og fennikel. Den er lavet på udvalgte råvarer og er statskontrolleret økologisk og krydderidestillatet lagres på egetræstønder i otte måneder.

Egner sig fortrinligt til sild, skaldyr, røget laks og lagrede oste.

O.P. ANDERSON KLAR AQUAVIT. 40 % vol. Økologisk.

Krydret med kommen, anis og fennikel. Krydderidestillatet lagres på egetræstønder i otte måneder, hvilket giver en blød og velafbalanceret aquavit. Med toner af dildfrø og citronskal får denne aquavit en frisk og afrundet smag. Egner sig fortrinligt til sild, skaldyr og røget laks.

SKÅNE AKVAVIT. 40 % vol. 3 cl. kr. 40,-

Skåne akvavit blev lanceret i 1931 og er en krydret svensk brændevin der er håndværksmæssigt fremstillet og krydret efter original opskrift.

Skåne akvavit er en mild kommen akvavit med strejf af anis og fennikel.

MALMØ AKVAVIT. 38 % vol. 3 cl. kr. 40,-

Smag af kommen og citron. I Slotsparken i Malmø dyrkes den kommen som anvendes til at krydre Malmø Akvavitten med.

HERRGÅRDS AQUAVIT. 40 % vol. 3 cl. kr. 48,-

Lanceret i 1949. En eksklusiv kommenaquavit afrundet med whisky.

Dufter og smager af kommen, dild, anis og whisky.

HVEN

På den svenske Ø Hven midt i Øresund ligger Spirit of Hven – et destilleri med konference, restaurant og hotelkompleks af høj kvalitet.

Spirit of Hven – Backafallsbyn er beliggende på en Ø, hvor man traditionelt ernærer sig ved landbrug. Vi taler om en region, som råder over nogle af Sveriges allerbedste råvarer, hvorfor der bliver lagt stor vægt på at anvende lokale produkter, hvor det overhovedet er muligt.

HVEN SNAPS ORGANIC. 40 % vol. Økologisk. 3 cl. kr. 48,-

Denne Aqua Vitae er den eneste af sin slags. Den er håndlavet med de bedste certificerede økologiske råvare. Den nydestillerede økologiske kornsnaps modnes på egetræsfade både før og efter de sidste destilleringer med blomster og krydderier, hvilket giver ekstra dybde med antydninger af karamel og vanilje. Duften af nymalet kaffe anes svagt bag de friske krydderurter.

Har en tydelig duft af kommen kombineret med duften af johannesurt. Frisk skal fra økologiske citroner og appelsiner giver en liflig duft af citrus.

Til sidst er der tilført Hven honning, hvilket giver en eftersmag af let sødme.

HVEN SOMMER SNAPS. 40 % vol. Økologisk. 3 cl. kr. 48,-

Kun de bedste friske økologisk dyrkede og høstede urter, frugter og plante-ekstrakter er udvalgt til at frembringe en meget elegant, blid og lokkende karakter.

Opskriften er unik med bitter orange, rabarber, hyldeblomst og æbler sammen med lokalt høstet planteekstrakter, destilleret i små kobber pot stills på Hven. Denne fremstillingsmetode skaber sødme og afbalancerer opskriften perfekt. Til sidst modnes snapsen langsomt i amerikanske egetræsfade.

Duften tager os med helt ud på sommerens enge med blomster, græs og jordbær. Der er friske citroner med duft af æbler og pærer. Ligeledes fornemmes hyldeblomst, honning, vanilje og kakao.

Smagen er sød med et strejf af friskhed og lette bitre toner fra de amerikanske egetræsfade.

Eftersmagen er lang, blid og elegant.

HVEN WINTERSCHNAPPS. 40 % vol. Økologisk.**3 cl. kr. 48,-**

Denne vinter snaps er en virkelig bemærkelsesværdig version af Jule Aqua Vitae. Snapsen er håndlavet helt fra bunden, udelukkende med certificerede økologiske ingredienser.

Det friske økologiske destillat er modnet på egefade både før og efter destillation, hvilket giver ekstra dybde og karakter. Kun de bedste friske økologiske dyrkede og høstede urter og planteprodukter bruges for at frembringe den helt rigtige karakter af vinter snaps. Smagen er glat, varm og blid og vil uden tvivl bringe tankerne hen mod julen.

Den unikke destillationsproces i små kobber pot stills på Hven skaber perfekt sødme og balance i vinter snapsen. Velegnet til sild og røget laks.

Duften passer perfekt til et hvert veldækket julebord. Kanel, appelsin og kryddernelliker. Hertil kommer lakrids og vanilje.

Smagen er sød og olieret og føles behageligt på ganen. Lagringen på amerikanske egefade bedrager med fin karamel, peber og en let karakter af urter.

SNÄLLERÖDS ÅNGBRÄNNERI

3 cl. Kr. 48,-

Snälleröd i Skåne er en landsby med solide brændevins traditioner. I 1901 stod Snälleröds Ångbränneri klar til drift. Landmændene i området omkring Snälleröd herregården byggede det for at få et afkast på kartofler og korn. Destilleriet var i drift frem til 1971 hvor man måtte give op af økonomiske årsager.

I 1991 genopstod destilleriet via Familien Berntson som boede i området. Den dag i dag ejes Snälleröds Ångbränneri af Erik Berntson.

BOKHÅLLARENS AKVAVIT. 38 % vol. Økologisk.

Denne akvavit er fyldig og tør. Den er lavet på basis af anis, kommen, fennikel og frisk appelsinskal. Velegnet til de krydrede retter, modne oste samt som aperitif.

MÄSKDRENGENS AKVAVIT. 38 % vol. Økologisk.

En klar og ren akvavit. Mäskdregens akvavit har en tydelig kommen og fennikel duft samt noter af citrus og lakrids. Det siges "at sådan smagte en akvavit i gamle dage.

JUNGFRUNS VÅRBRÄNNVIN. 38 % vol. Økologisk.

En dejlig kryddersnaps med tydelige noter af citron. Jungfruns er krydret med de klassiske brændevinskrydderier som kommen og anis suppleret med koriander og citron. Efter lagring fremkommer en harmonisk og afrundet akvavit.

HERR BERNTSON BESK. 38 % vol. Økologisk.

En malurt akvavit med en dejlig afrundet sødme. Snälleröds bruger Malurt fra Norrviddinge i Skåne. Velegnet til sild.

BRÄNNMÄSTERENS AKVAVIT. 38 % vol. Økologisk.

En dejlig snaps krydret med anis og fennikel på en basis af kommen. Snapsen er velafbalanceret og er velegnet til sild.

BITTER

FUR HALVBITTER. 38 % vol.

3 cl. kr. 48,-

Dansk bitter krydret med hyben, porse, lyng, røllike, anis og lavendelblomst. Blomsterne er plukket på Knuden, Furs store naturområde, hvor også FUR Bryghus holder til.

ROYAL DANISH NAVY BITTER – A.H. RIISE. 32 % vol.

3 cl. kr. 58,-

Klassisk dansk bitter, som oprindeligt blev produceret på alle danske apoteker, den gang de Vestindiske Øer tilhørte det danske kongerige.

Bitteren er produceret på basis af A.H. Riise's X.O. Reserve Rom, som derefter er tilsat udtræk fra mere end 30 forskellige krydderier, hvoraf en del stammer fra Caribien.

Krydderierne er bl.a. ensianrod, kinabark, pomeransskal, kryddernellike, sandeltræ, kakaobønner, kaffebønner og et strejf vanilje.

Dette giver en unik bitter med en fyldig smag af rom, afstemt med en elegant krydret sødmefyldt eftersmag.

BORNHOLMER BITTER. 38 % vol.

3 cl. kr. 48,-

En meget karakterfuld bitter med en behagelig rund smag og duft, hvor bl.a. rønnebær og kanel svagt kan anes. En bitter i absolut særklasse som klart rammer den "brede" smag, med sin fine balance og karakter.

GAMMEL DANSK. 38 % vol.

3 cl. kr. 40,-

Den klassiske Gammel Dansk Bitter Dram blev lanceret i 1964. Hele hemmeligheden bag den særlige bittersmag ligger i blandingsforholdet mellem de 29 forskellige krydderier og urter fra hele jordkloden – bl.a. angelikarod, muskatnød, anis, ingefær og rønnebær.

JÄGERMEISTER. 35 % vol.

3 cl. kr. 40,-

Jägermeister stammer tilbage fra 1935 og laves den dag i dag efter nøjagtige samme opskrift som dengang. Planter, plantedele, urter og blomster kommer i stærk alkohol, så de gode smagsstoffer trækkes ud.. Dette koncentrat, som har en alkoholstyrke på knap 70 %, lagres på store egetræsfade i mindst 12 måneder.

Jägermeister indeholder 56 forskellige planter, rødder, frugter og blomster. Nogle af dem er: Rabarberrod, ensianrod, angosturabark, bynke, melisse, Lavendelblomst, pimpinelle, fennikelfrø og lakridsrod. De øvrige ingredienser er hemmelige.