

# AMALIE'S SNAPSEKORT

**Alle akvavitter og snapse koster kr. 55,- for 3,4 cl.  
med mindre andet er angivet.**

## AMALIE'S SNAPS

### **AMALIE'S KRYDDERSNAPS. 40 % VOL.**

Brøndums Snaps Klar med stjerne anis, 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.

## FUR SNAPS

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

### **FUR MALT SNAPS. 40 % vol.**

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

**Spritfabrikken 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.**

Porse (myrica gal) er en lille busk, som overvejende vokser på fugtig og "fattig" jord. Det er porsens blade, der er hovedsmagsgiver til denne snaps. Spritfabrikken 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 egne 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

Dan Schumacher som har været i gang med sine snaps siden 2002, startede med at lave sine kryddersnaps på basis af spiritus fra De Danske Spritfabrikker i Aalborg, men henter i dag sin sprit, som udelukkende er baseret på økologisk hvede, fra et destilleri i Nordtyskland.

## **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 rejer og rødspætter.

## **SLÅEN BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.**

Et fremragende alternativ til de klassiske kommensnaps. 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 porse. Brændevinen trækker både på porsens blade og kogler, hvilket giver en smule anistoner.

## **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.

## **RØDGRAN BRÆNDEVIN. 38 % vol. Økologisk.**

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

## **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, flæsketeg og roastbeef. En ægte kryddersnaps, trukket på økologisk rosmarin og økologiske æbler.

# SNAPSE FRA HR. SKOV

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 DILD SNAPS. 40 % vol.**

Snaps med fyldig og rund smag, trukket på krondild fra haverne i Blåvand. Perfekt til 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 de små sorte hyben er efterhånden ret sjælden og gemmer sig i marhalmen langs klitterne – så Hr. Skov og co. Er på skattejagt, når de små bær plukkes 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 fedme fuld 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 PORSE SNAPS. 40 % vol.**

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

# BRAUNSTEIN

**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 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 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 kastanjefadet. Smagen er rund, mild og blød af frisksavet træ, cappuccino og moden frugt.

## **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 MALT AQUAVIT. 38 % vol.**

Malt aquavit fremstillet af bygmalt og tilsmagt med kysthonning. God smag af sødme, men samtidig krydret og let. En rund, mild og blød akvavit.

## **BRAUNSTEIN ÆBLESNAPS. 38 % vol.**

Dansk æblebrændevin fremstillet af den bedste danske frugt og lagret 4 år på franske egefade. Braunsteins danske udgave af Calvados. Dejlig frugtig snaps med en dyb og intens smag

## **BRAUNSTEIN SLÅENSNAPS. 38 % vol.**

Lavet på slånebær fra den jyske hede. Mild frugtagtig duft og med en frisk smag af modne bær. En rund, mild og blød snaps.

## **BRAUNSTEIN DILD AKVAVIT. 38 % vol.**

Lavet på slånebær fra den jyske hede. Mild frugtagtig duft og med en frisk smag af modne bær. En rund, mild og blød snaps.

### **BRAUNSTEIN HAVTORN SNAPS. 38 % vol.**

Havtornsnaps med en bittersød smag. Den er baseret på de populære havtornbær, også kendt som "nordens citroner", og sødet med kysthonning fra kysten langs Køge bugt.

Karakteristisk smag af havtorn. En rund, mild og sødmefuld snaps.

### **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 SLÅENSNAPS. 38 % vol.**

Lavet på slåenbær fra den jyske hede. Mild frugtagtig duft og med en frisk smag af modne bær. En rund, mild og blød snaps.

### **BRAUNSTEIN ENEBÆRSNAPS. 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 LYNGSNAPS. 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 MORBÆRSNAPS. 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 STJERNE SNAPS. 38 % vol.**

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

### **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 JULE SNAPS. 38 % vol.**

Tilsat caribisk rom. Smagen er krydret og præget af kanel men har samtidig sødme og blødhed fra rommen.

# SNAPS BORNHOLM

## **N<sub>o</sub> 1 CHILI. 40 % vol. Økologisk.**

På de Caribiske øer Trinidad & Tobago finder man den pikante chili Trinidad Moruga Scorpion og andre spændende chilisorter. I 2012 blev Trinidad Moruga Scorpion kåret som verdens stærkeste chili. Scorpion navnet henviser til chiliens spids, der efter sigende skulle stikke som brodden fra en skorpion. Folkene bag Snaps har bragt denne chili og andre sorter til Bornholm, hvor de får lov at varme denne chilisnaps.

## **N<sub>o</sub> 2 HAVTORN, DILD & AGURK. 40 vol. Økologisk.**

Overalt i landet på skrænter og klitter, hvor andre bærgivende buske ofte må give op, kan man sent på året høste det syrlige bær, havtorn. I denne snaps er havtornen kombineret med dild og agurk. Sjovt ,at man tydeligt kan smage agurken.

## **N<sub>o</sub> 3 FIGEN. 40 vol. Økologisk.**

Dejlig snaps med en fyldig og karakteristisk smag og duft af figen.

## **N<sub>o</sub> 4 HINDBÆR, INGEFÆR & GRANATÆBLE. 40 vol. Økologisk.**

Skulle efter sigende være god for helbredet. En frisk og velafrundet smagsoplevelse.

## **N<sub>o</sub> 5 VANILJE. 40 vol. Økologisk.**

Skøn drikkevenlig snaps lavet på hele vaniljestænger.

## **N<sub>o</sub> 6 BLÅBÆR & CITRON. 40 vol. Økologisk.**

Blåbær plukket på Bornholm og citronskal i skøn forening, giver en snaps, der både napper i ganen og giver en behagelig eftersmag.

## **N<sub>o</sub> 7 LAKRIDS. 40 vol. Økologisk.**

Lakridssnaps med bid, dejlig lakridssmag, der fylder længe i munden.

## **N<sub>o</sub> 8 CHILI & HONNING. 40 vol. Økologisk.**

Bornholmsk honningsyp tilsat en knivspids chili, hvilket resulterer i en sød og rund snaps, der slutter med et lille bid.

## **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

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 HONNINGSYP. 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

## **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.

# DANSK AKVAVIT

## AALBORG AKVAVIT

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.

Snapseproduktionen 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 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 PORSE SNAPS. 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 GRILL AKVAVIT. 40 % vol.**

Specielt komponeret til grill-måltidet og andre kødorienteede måltider. Dens sødme harmonerer perfekt med den let røgede og krydrede smag som fremkommer når kød marineres og grilles. Aalborg Grill Akvavit byder på markante noter af vanilje og hyldeblomst, hvis sødme balanceres af koriander og anis. Akvavitten er lagret på spanske Oloroso Sherry fade i 6 måneder.

### **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 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.



### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

## **ANDRE DANSKE SNAPSE**

### **EGESNAPS FRA DE 5 GAARDE. 40 % vol.**

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. 40 % vol.**

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.**

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.

# JULEAKVAVIT

## **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.

## **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.

## **O. P. ANDERSON JULEAQUAVIT. 40 % vol.**

Krydret med kummen, anis og fennikel præcis som den originale O. P. Anderson Aquavit. Med jule toner af pomerans og cognac får den en fyldig og afrundet smag som passer perfekt til det danske julebord.

# NORSK AQUAVIT

## **LYSHOLM LINIE AQUAVIT. 41,5 % vol.**

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.**

En mild Aquavit med en har 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.**

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 resultere i et tydeligere fadpræg afrundet af sødmen og vaniljen fra sherryfadene.

## **OPLAND. 41,5 % vol.**

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. Opland har mindre kommen end andre akvavitter og det gør den ekstra mild og rund. Farven er varm og gylden. God allround akvavit.

Opland er fremstillet af producenten bag blandt andre den kendte Linie Aquavit.

## **GAMMEL RESERVE. 41,5 % vol.**

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 MAQUAVIT. 40 % vol.**

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. 99,-**

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.**

Akvavit 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.

## 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 flaskes 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.

# SVENSK AKVAVIT

## **O.P. ANDERSON AQUAVIT. 40 % vol. Økologisk.**

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 krydderiestillatet 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. Krydderiestillatet 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.**

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.**

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

## **HERRGÅRDS AQUAVIT. 40 % vol.**

Lanceret i 1949. En eksklusiv kommenaquavit afrundet med whisky.

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

# BITTER

## **FUR HALVBITTER. 38 % vol.**

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.

**3,4 cl. kr. 55,-**

## **BORNHOLMER BITTER. 38 % vol.**

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.

**3,4 cl. kr. 55,-**

## **GAMMEL DANSK. 38 % vol.**

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.

**3,4 cl. kr. 55,-**

## **JÄGERMEISTER. 35 % vol.**

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.

**3,4 cl. kr. 55,-**

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.