



RESTAURANT UDSIGTEN

I Restaurant Udsigten kan du nyde vores lækre morgenmadsbuffet, eller en af vores mange aftenmenuer inde eller ude på hotellets skønne terrasse.

Vi laver alle vores menuer fra bunden, og bygger dem op omkring årstidens friske råvarer.

Velkomme.

FORETTER

TORSDAG – LØRDAG

Mousse de saumon

*Laksemouse med grøn olie og ristede rugbrødschips.
Toppet med frisk dild.*

85,-

Soupe Artichaut

*Cremet jordkokkesuppe med stegt bacon og grøn olie.
Toppet med jordkokke-chips.*

80,-

HOVEDRETTER

TORS DAG

Coq au vin Blanc.

*Hvidvinsbraiseret unghanebryst fra Hop Balle Mølle, med stegte svampe og perleløg.
Hertil kartoffelkroket og frisk persille.*

240,-

FREDAG

bajoues de porc braisées

*Ærø øl-braiseret svinekæber på bund af grov timian-mos.
serveret med saltbagt selleri, blancheret rosenkålsblade og rabarberkompot*

240,-

LØRDAG

Steak et béarnaise

*Entrecote af kalvfilet med stegte haricots verts, champignon og cherrytomater.
Timian-kartofter og sauce bearnaise*

250,-

DESSERTER

Dessert/Nachtisch

Isdessert m. bourbon vaniljeis, chokoladesovs, flødeskum <i>Ice cream with bourbon vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i> <i>Bourbon-Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne</i>	70,-
Trifli m. rabarber-Jordbær <i>Fruit trifle/Frucht Kleinigkei</i>	70,-
Gammeldags æblekage m. flødeskum <i>Applesauce with whipped cream/Apfelsoße mit Schlagsahne</i>	65,-
Irsk kaffe <i>Irish coffee/Irischer Kaffee</i>	70,-

VARME DRIKKE/KAGE

Warm drinks/Warme Getränke

Kaffe/ <i>Frisk kvaernet fra Dynamo kafferisteri – Ærø</i> <i>Coffee/Kaffee</i>	25,-/75,-
Te/ <i>A.C. Perchs the</i> <i>The/Tee</i>	25,-
Irsk kaffe <i>Irish coffee/Irischer Kaffee</i>	70,-
Varm kakao med flødeskum <i>Hot cocoa with Whipped creme/heißer Kakao mit Schlagsahne</i>	55,-

RØDVINE

Redwine/Rotwein

Soli Pinot Noir 2020, Eduardo Miroglio

Denne vin fra Bulgarien er en dejlig aromatisk oplevelse med noter af ny høstede sommerbær. Har man ikke smagt bulgarsk vin før, bør denne skønne vin være første gang. Druer: Pinot Noir.

245,-

Cotes du Rhone Prestige Rouge 2018, Cave Les Coteaux du Rhone

Fransk skønhed med noter af ristet kaffe, egefad og mørke bær. I sin prisklasse er denne vin en absolut topscorer. Druer: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

70,- /250,-

COSO DO Rioja Crianza 2014, Terramagna, Rioja

De spanske engle synger! Med noter af mørke bær, aromatisk tobak og en koncentreret krydret smag er det som at sidde midt i den søde spanske vinmark. Druer: Tempranillo.

265,-

Chianti Classico Il Maggio 2018, Piemaggio

Moden blomme og med et strejf af kakao, omkredser denne vin fra toscana. Syren er intakt, og afsluttende med en let bitterhed fra kirsebærsten. Druer: Sagiose, Colorino, Canaiolo.

285,-

Valpolicella Ripasso Cantarelle 2017, Riolite Vini, Veneto

Helstøbt italiensk vin med noter af kirsebær, ristet kaffe og let patineret læder. Vinen er perfekt afstemt og med behagelig mundfylde. Druer: Corvina, Rondinella, Corvinone.

345,-

Orma 2014, Tenuta Sette Ponti, Toscana

Med tydelig inspiration fra Bordeaux viser denne toscanske vin, en kraft og integritet man næppe glemmer. Vi er her i top med denne berømte blanding af druerne Merlot, Cabernet Sauvignon og Petit Verdot. Noter: Modne frugter, chokolade, balsamico og egefade.

695,-

ROSÉVIN

Rose wine/Roséwein

Domaine Horgelus, Rosé 2021

Charmerende franske rosévin på druerne Merlot, Tannat og Cabernet Sauvignon. Vinen har en liflig duft og en aromatisk fylde, syren er tilpasset og rummer en fin lille sødme.

225,-

HVIDVINE

White Wine/Weißwein

Domaine Horgelus, Colombard-Sauvignon Blanc 2022, Gascogne

Denne franske vin på druerne Sauvignon Blanc og Colombard flyder med noter af melon og hyldeblomst. vinen er fyldig, frisk og med god syrebalance.

65,-/225,-

Grüner Veltliner Classic 2021, Weingut Lustig, Niederösterreich.

Sprød og let perlende hvidvin fra Østrig. Læskende og fornøjelig med sin aroma og smag af moden drue og citrus. Druer: Grüner Veltliner.

250,-

Chardonnay 2019, Domaine Romarion, Languedoc-Roussillon

Veldimensioneret Fransk chardonnay med noter af citrusfrugt, egefade og let røg. Frisk, ren og med en vellykket syrebalance. Druer: Chardonnay.

265,-

MOUSSERENDE/DESSERTVINE

Sparkling wine/Schaumwein

Dominio de Requena, Cava

Med flotte spanske bobler og en frugtrig harmonisk smag ledsages denne friske cava af florale noter og et velafbalanceret syreindhold. Eftersmagen har en krydret karakter med en behagelig og tør finish.

Druer: Macabeo, Parellada.

245,-

Rinaldi Vini, Moscato d'Asti 2012

Charmende Italiensk bobledrøm, frizzante, som italienerne siger. Denne forfriskende vin har en dejlig muskat-duft, en god syre afbalance og en markante sødme. Druer: Moscato.

265,-

Le Bal Des Papillons 2021, Domaine Horgelus, Gascogne

Le Bal des Papillons er en særlig sød hvidvin med en fabelagtig balance mellem syre og sødme, hvilket er typisk for Gros Manseng-druen. Med sit strejf af sommerlige frugter og ananas kan den nydes til dessert eller som aperitif. Druer: Gros Manseng.

65,-/245,-

Portvin; Quinta do infantado. Ruby

Smager som en lille vintageport med god syre, tannin og ren kirsebærfrugt. Meget velbalanceret portvin.

65,-

Portvin; Quinta do Infantado, Tawny Porto 10 Anos

Intens 10 års Tawny fra Duoro i Portugal. Portvinen er fodtrampet og lagret på egefade. Smagen er sødmefuld, blød og med et tørt touch af alkohol.

85,-

ØL/VAND & COCKTAILS

Beer, baverage, cocktails/Bier, getränk, Cocktails

Ærø øl /50 cl. <i>Ærø beer/Ærø Bier</i>	65,-
<i>Ærø no. 5 valnød Ærø tang Ærø ale dark Ærø gylden</i>	
Tuborg Classic på fad /25, 40, 75 cl. <i>Draft beer/bier vom fass</i>	35/45/75,-
Kronenbourg 1664 Blanc, hvede øl /33 cl. <i>Wheat beer/Weizenbier</i>	45,-
Carlsberg Nordic, alkoholfri /33 cl. <i>Alcohol free beer/Nicht alkoholisch</i>	30,-
Sodavand /25 cl. /Coca Cola/Zero, Fanta, Schweppes Sprite, Ramlösa. <i>Soda/Sprudelwasser</i>	25,-
Hyldeblomstsaft på flaske /25 cl. <i>Elderflower juice/Holunderblütensaft</i>	30,-
Isvand i karaffel (<i>Gratis ved bestilling af vin</i>) <i>Water with ice cubes/Wasser mit Eiswürfel</i>	20,-
Aperol Spritz/Aperol, Cava, danskvand, frisk appelsin. <i>Aperol, white win, sparkling water, fresh orange, ice cubes Aperol, Weißwein, Sprudelwasser, frische Orangen, Eiswürfel</i>	75,-
Hugo cocktail/Gin, hyldeblomstsaft, danskvand, lime, mynte. <i>Gin, Elderflower juice, sparkling water, lime, mint, ice cubes Gin, Holunderblütensaft, Sprudelwasser, Limette, Minze, Eiswürfel</i>	75,-
Gin & tonic/Cape Fynbos Gin citrus, Tonic, frisk citron. <i>Gin lemon, Tonic water, fresh lemon, ice cubes Gin Zitrone, Tonic Wasser, frische Zitrone, Eiswürfel</i>	85,-
Gin & tonic/Cape fynbos gin, Tonic, Frisk Agurk/lime. <i>Gin, Tonic water, fresh cucumber/lime, ice cubes Gin, Tonic wasser, frische Cucumber/Limette, Eiswürfel</i>	85,-
Cuba libre/Mørk rom, Coca cola, frisk lime. <i>Dark rum, Coca cola, Fresh lime, ice cubes Dunkel rum, Coca cola, Frische Limette, Eiswürfel</i>	65,-
Snacks/ Saltede peanuts/salt chips. <i>Choose between salted nuts or chips/wählen zwischen gesalzene Nüsse oder Chips.</i>	20,-

SPIRITUS/LIKØR

Alcohol and liquier/Alkohol und Likör

COGNAC

Cognac 1'er Cru, Louis Grimaud. Champagne-regionen 85,-
*En dejlig VSOP Cognac med noter af mango, vanilje og tørret appelsinskal.
Passende for ønsket om en lidt mildere udgave af den franske nationalspirit.*

ARMAGNAC

Armagnac VSOP, Domaine Horgelus 65,-
*fransk druebrændevin fra Gascogne i Armagnac-regionen, lagret på egefade.
Armagnac har et mere sødt smagsudtryk modsat sin "storebror" Cognacen.*

WHISKY

Ærø whisky standard issue single malt 95,-
*Blid og rund spændene Whisky uden smag af røg og sprit. Lagere på amerikansk eg
og sherry fade. Noter af honning, grønt æble, korn, og citrus.*

No. 1 Whisky Black Mountain, Black Mountain Compagnie 65,-
*Intense fransk whisky, lagret på egefade og med noter af vanilje og elegant røg.
Bør nydes ren.*

ROM

Ærø Single Cask Rum 105,-
*Blid og rund uden smag af røg, lavet på byg fra Ærø. Lagret på friske Oloroso og
sherrytønder. Smagsnoter af sødske, vanilje, sherry og med en let elegant sødme.*

AH Riise - 1888 Copenhagen Gold Medal 21 års 85,-
*Med en smag af vanilje, abrikos og læder er denne danske rom sød og intens.
Sammensat med et tydelig touch fra egefadene. En dansk klassiker.*

Troupial 8 års 85,-
*Denne interessante rom fra Venezuela har en lækker sødmefuld smag og med
noter af karamel og vanilje. Troupial er en rom for ægte romelskere.*

LIKØR

Bailey 65,-
Sød irsk whisky-fløde likør med smag af vanilje, karamel og chokolade.

Grand Marnier Cordon Rouge 60,-
*Delikat blend af de fineste Cognac'er fra de fineste franske områder
og destilleret med essensen af vilde tropiske appelsiner.*

TIL DEN LILLE SULT



Panini med skinke og ost

65,-