

Nørre Havnegade 28
6400 Sønderborg,
Danmark

oktober Månedens Menu

Gå på opdagelse i gode råvarer og velsmagende specialiteter.

Åben

Søn-Tor 11-23 | Fre-Lør 11-24

DET SPISES I OKTOBER



Pizza Red Devil 🌶️🌶️🌶️

Tomatsauce, nduja pølse, chili salsiccia, ventrecina salami, frisk chili, sirachia

kr. 150

Pizza alla zucca

Græskar creme, safran, fior de latte mozzarella, salsiccia, rødløg, semi tørrede tomater, balsamico glaze

kr. 150

Hokkaido græskarsuppe

Med curry, bacon, østrigsk græskarolie, græskar kerner, Creme fraiche, persille

kr. 85

Moules Frites



Bretagne 🌿

Dampende blåmuslinger, cider, fløde, gulerødder, løg, purløg, pommes frites, aioli

kr. 205

Køkkenchefen anbefaler

Spaghetti alle Vongole (hjertemuslinger)

i muslingesauce, som er lavet med hvidvin, hvidløg, chili og frisk persille.

kr. 189

Spaghetti al Pomodoro

Tomatsauce, Grana Padano, basilikum

kr. 175

Fiske burger

2 stk paneret fiskefilet, håndpillede rejer ca. 30g, salat, tomat, husets dressing og citron kaviart perler
Pommes frites

kr. 199

Bøffelmazzarella D.O.P. ca. 200gr. 🌿

Med variation af tomater, Rosario Manzanilla olienolie, croutoner

kr. 155

Poke Bowle 🌿

Marinerede bulgur, spidskål salat, sæson grøntsager, avocado, hummus

kr. 155

Tilkøb til Poke bulgur bowl:

- Varmrøget laks / syltede rødløg

kr.40

- Paneret kylling inderlår / caesar style

kr. 40

Retter kan bestilles hver dag fra kl. 14:30 til 17:00

- mens køkken holder pause

Vitello Tonnato

kr.135

Tomat bruschetta med pesto

kr. 85

Bøffelmazzarella D.O.P. ca. 200gr

kr. 155

Foccacia sandwich

kr. 85

Basilikumpesto, salat, tomat, bøffelmazzarella

Vælg mellem:

Parma skinke - Cotto (kogt skinke) - Salami Ventrucina

En lille snack på forhånd

Stor grønne Nocellara oliven

kr. 45

Peanuts

kr. 35

Tortilla chips gratineret med

cheddarost, Chunky tomat salsa

kr. 99

Måned's cocktails - Mohamed anbefaler

Negroni Sour

kr. 110

GinMG, Campari, Rød Vermouth, lime juice, sukkersirup, vegan æg foam

Il Padrino

kr. 95

3cl whisky, 2 cl amaretto, 8 cl æble juice fra Stevninggård, vegan æg foam

De gode dråber

Paul anbefaler

Hvidvin

2023 Astrolabe Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand

0,15 l / 0,75 l

kr.95 / kr.420

Sauvignon Blanc

Friske stikkelsbær, passionsfrugt og underliggende touch af citrus pakket ind i delikat struktur med en utrolig lækende saftspændt eftersmag.

Rødvin

2022 Valpolicella Ripasso Superiore Ca'Vendri

kr.105 / kr.450

Veneto, Italien

Corvina, Rondinella, Molinara

Klassisk rig, mørk og fyldig med klare referencer til sorte kirsebær, bitter chokolade og lidt orientalske krydderier.

Save the date

SPØRGE OM VORES JULEMENU



❗ Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

[Instagram/torve_hallen](https://www.instagram.com/torve_hallen) www.torve-hallen.com [facebook/torvehallen](https://www.facebook.com/torvehallen)

Frokostmenu

Mandag til søndag fra 11:30 - 14:30 (sidste ordre kl. 14:15)

Kun til frokost

Stjernesked

Med to panerede og en dampet fiskefilet.
Serveres med koldtvandsrejer og grønne asparges.

kr. 210

Pariserbøf

Ca 200g. med sylt, peberød og pocheret æg

kr. 189

Til de lækkersultne

Tapas anretning

Min. 2 personer – pris per person

kr. 195

Twist rejer

Rejer indbagt i fillodej, koriander, sød chilidressing, lime

kr. 110

Vitello Tonnato

Kalvekød, tunfiskecreme, kapers, citron, æg

kr. 135

Carpaccio Cipriani

Cipriani sauce, Grana Padano flager, rucola

kr. 135

Portion pommes frites

Chef's chilly-mayo – 29 kr.

kr. 56

Bruschetta med rødbede gravede laks og wasabi dressing

kr. 99

Tomat bruschetta med pesto

kr. 85

Salatvariationer

Serveres med hjemmebagt focaccia

Torve-Hallen salat

Pluksalat, friske og syltede grøntsager, husets dressing, græskar olie fra Østrig, kerner og spirer

kr. 99

Torve-Hallen "Crispy Caesar"

Pluksalat, paneret kylling inderlår, caesar dressing, Grana Padano og croutons

kr. 166

Nordic salat

Pluksalat, varmrøget laks, mango-chili vinaigrette, syltede rødløg, spirer

kr. 166

Crispy NO Chicken paneret

Pluksalat, husets mango chilli dressing, soltørrede tomater, spirer

kr. 155

Torve-Hallen Feta

Pluksalat, plantebaserede feta, husets dressing, oliven, græskar olie fra Østrig, kerner og spirer

kr. 149

Lille Torve-Hallen

Side salat til hovedret

kr. 55

Specialité

Braiserede lammeskank

Kraftig sauce, stegte rodfrugter og kartoffelmos

kr. 245

Confiteret andelår med andesauce

Perleløg, bacon, rødkål, kartoffelmos

kr. 235

Filet af Havbars, fyldt med panko, pistacie, soltørrede tomater

Mediterrane grøntsager med tomat sauce, stegte rosmarin kartofler

kr. 280

Pasta & Risotto

Pasta de la Casa – ovnbagt Rigatoni

Trøffelsauce, fransk Ventrèche bacon, kylling filet, svampe, gratineret med panko/persille/parmesan, trøffelolie.

kr. 205

Spaghetti alla Chitarra

Bolognese sauce, Grana Padano

kr. 185

Rigatoni Genovese

Med basilikum pesto, fløde, parmesan.

Toppes med soltørrede tomater, parmesanflager og ærtespirer. (vegetar)

kr. 195

Som tilkøb:

NEW: Stegt kyllingeinderfilet – kr.45

Tortelloni

Fylt med Karl Johan svampe i trøffelsauce, frisk trøffel, Grana Padano

kr. 205

Ravioli fyldt med skaldyr

kr. 210

- Bangkok style

Med stegte tiger rejer i sauce af kokosmælk, thai karry, løg, hvidløg, forårsløg

Svampe Risotto

Med Karl Johan, kantareller, Grana Padano

kr. 195

Lasagne Bolognese

Med Grana Padano

kr. 185

Torve-Hallen Burgere

Kan bestilles glutenfri (dog ikke kyllingeburger)

Burger *

– ca. 200g.

kr. 185

Double burger *

– ca. 400g.

kr. 215

Burger med paneret kyllingebryst *

– ca 125g.

kr. 165

Ekstra kyllingebryst ca. 125 gr – kr. 30

* Burgerne ovenfor serveres med salat, ost, bacon, hjemmesyltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer og pommes frites.

Vegetarburger (Soya)

– ca. 190g.

kr. 179

Burger serveres med salat, ost, hjemmesyltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer og pommes frites.

Crispy NoChicken

– ca. 90g-

kr. 165

Ekstra patty á 90g. – kr. 30

Burger tilberedt med vegan bolle, serveres med salat, tomat, SHEDDA ost, vegan cole slow, ærtespirer, plantebaseret mayo, Pommes frites

Til børn, se Aftenmenu



Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

Pizze

Mandag til Lørdag fra kl. 11:30 - 14:30 / 17:00-21:00 (Sidste ordre kl. 14:15 / 20:45)

Søndag fra kl. 11:30 - 14:30 / 17:00-20:00 (Sidste ordre kl. 14:15 / 19:40)



Le Pizze Tradizionali

Vælg dej: klassisk - (glutenfri +28kr.)

01 - Marinara kr. 95
Tomatsauce, hvidløg, oregano, basilikum og olivenolie

02 - La Vegana kr. 120
Tomat, grillet aubergine, squash, peberfrugt, hvidløgsolie

1 - Margherita kr. 105
Tomatsauce, mozzarella, oregano, basilikum og olivenolie

2 - Piccante kr. 135
Tomatsauce, mozzarella, stærk salami, scamorza og oliven

3 - Patate e guanciale * kr. 135
Mozzarella, kartofler med rosmarin, scamorza og guanciale (lufttørret svinekæbe)

4 - La Vegetale kr. 140
Tomat, mozzarella, grillet aubergine, squash, peberfrugt og pesto genovese

6 - Cotto e funghi kr. 135
Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, svampe og persille-/hvidløgsolie

7 - Pizza Quattro Formaggi kr. 150
Fior di latte mozzarella, grana padano, scamorza, gorgonzola

8 - Maiala * kr. 150
Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, syltede løg, stærk salami, guanciale (lufttørret svinekæbe) og frisk chili

*** BEMÆRK:** Svinekæber har en del fedt, som giver væske på din pizza

Tilvalg til din pizza

Prosciutto Crudo Nazionale / Bresaola / Karl Johan svampe / bøffelmozzarella kr. 25

Frisk trøffel / Oksekød kr. 50

Alle andre produkter kr. 15

Vælg din dip til pizza:
Aioli, chefs chili mayo, trøffel mayo kr. 29

9 - Parma kr. 160
Tomatsauce, mozzarella, rucola, Prosciutto Crudo Nazionale, Grana Padano, frisk trøffel og trøffelolie

10 - Calzone kr. 150
Inbagt: mozzarella, skinke, porcini (Karl Johan svampe), Ved siden af: tomatsauce, rucola, cherrytomater, Grana Padano og balsamicoglance

12 - Calabrese kr. 150
Tomatsauce, røget mozzarella, nduja (chilli salami pølse), Salsiccia, syltede rødløg

13 - Ceasar's kr. 150
Mozzarella, kartofler med rosmarin, blandet salat, paneret kylling og ceasar's dressing

14 - Tagliata e Tartufo kr. 160
Tomatsauce, mozzarella, oksekød i skiver, syltede rødløg, frisk trøffel og trøffelolie

15 - Torve-Hallen kr. 160
Mozzarella, basilikumpesto, rucola, Prosciutto Crudo Nazionale skinke **eller** Bresaola, bøffelmozzarella D.O.P. og cherrytomater.

18 - Don Pablo * kr. 160
Mozzarealla, Gorgonzola, guanciale (lufttørret svinekæbe*), Salsiccia Toscana, hvidløgsspirer og balsamicoglance

Børnepizze

30 - Pølser og pomes kr. 75
Tomatsauce, mozzarella, pølser og pomes

31 - Margherita kr. 69
Tomatsauce, mozzarella

32 - Cotto kr. 75
Tomatsauce, mozzarella og kogt skinke

33 - Salame kr. 75
Tomatsauce, mozzarella og mild salami

34 - Ananas kr. 75
Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke og ananas



Vegan



Vegetar



Glutenfri



Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN
Urban gastronomi, gode råvarer og velkomne specialiteter.

Aftenmenu

Mandag til lørdag fra kl. 17:00 - 21:00 (Sidste ordre kl. 20.40)

Søndag fra kl. 17:00 - 20:00 (Sidste ordre kl. 19.40)



Til de lækkersultne

Tapas anretning kr. 195
Min. 2 personer – pris per person

Twist rejer kr. 110
Rejer indbagt i fillodej, koriander, sød chilidressing, lime

Vitello Tonnato kr. 135
Kalvekød, tunfiskecreme, kapers, citron, æg

Carpaccio Cipriani kr. 135
Cipriani sauce, Grana Padano flager, rucola

Portion pommes frites kr. 56
Chef's chilly-mayo – 29 kr.

Bruschetta med rødbede gravede laks og wasabi dressing kr. 99

Tomat bruschetta med pesto  kr. 85

Tuna Tartare kr. 185
Rå tunfisk i terninger, rucola, grapefrugt, edame bønner, rødløg, avocado, gooma dressing, røde bede, fennikel, sesam, micro spirer



Salatvariationer

Serveres med hjemmebagt focaccia

Torve-Hallen salat  kr. 99
Pluksalat, friske og syltede grøntsager, husets dressing, græskar olie fra Østrig, kerner og spirer

Torve-Hallen "Crispy Caesar" kr. 166
Pluksalat, paneret kylling inderlår, caesar dressing, Grana Padano og croutons

Nordic salat kr. 166
Pluksalat, varmrøget laks, mango-chili vinaigrette, syltede rødløg, spirer

Crispy NO Chicken paneret  kr. 155
Pluksalat, husets mango chilli dressing, soltørrede tomater, spirer

Torve-Hallen Feta  kr. 149
Pluksalat, plantebaserede feta, husets dressing, oliven, græskar olie fra Østrig, kerner og spirer

Lille Torve-Hallen  kr. 55
Side salat til hovedret

Pasta & Risotto

Pasta de la Casa – ovenbagt Rigatoni kr. 205
Trøffelsauce, fransk Ventrèche bacon, kylling filet, svampe, gratineret med panko/persille/parmesan, trøffelolie.

Spaghetti alla Chitarra kr. 185
Bolognese sauce, Grana Padano

Rigatoni Genovese  kr. 195
Med basilikum pesto, fløde, parmesan. Toppes med soltørrede tomater, parmesanflager og ærtespirer. (vegetar)

Som tilkøb:
NEW: Stegt kyllingeinderfilet – kr.45

Tortelloni  kr. 205
Fyldt med Karl Johan svampe i trøffelsauce, frisk trøffel, Grana Padano

Ravioli fyldt med skaldyr kr. 210
– Bangkok style
Med stegte iger rejer i sauce af kokosmælk, thai karry, løg, hvidløg, forårsløg

Svampe Risotto kr. 195
Med Karl Johan, kantareller, Grana Padano

Lasagne Bolognese kr. 185
Med Grana Padano

Specialità

Braiserede lammeskank kr. 245
Kraftig sauce, stegte rodfrugter og kartoffelmos

Confiteret andelår med andesauce kr. 235
Perleløg, bacon, rødkål, kartoffelmos

Filet af Havbars, fyldt med panko, pistacie, soltørrede tomater kr. 280
Mediterrane grøntsager med tomat sauce, stegte rosmarin kartofler



Vegan



Vegetar



Glutenfri



Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN
Urban gastronomi, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

Aftenmenu

Mandag til lørdag fra kl. 17:00 - 21:00 (Sidste ordre kl. 20.40)

Søndag fra kl. 17:00 - 20:00 (Sidste ordre kl. 19.40)



Fra grillen

Til vores grillretter serveres kryddersmør, plus bagte San Marzano tomater og Pimiento de Padron - bagt kartoffel med creme fraiche dip med purløg eller pommes frites

Grisekotelet med skaft kr. 235
Ca. 300g. (Dansk Landgris)

Lammekrone kr. 350
Ca. 275g. (Newzealandsk)

Oksemørbrad kr. 355
Ca. 200g. (Uruguay)

Rib Eye kr. 365
Ca. 275g. (Uruguay)

Vælg ekstra tilbehør til bøfferne

Bearnaise, peber (pr. sauce) kr. 35

Trøffelsauce og frisk trøffel kr. 69

Lille Torve-Hallen ✓ kr. 55
Side salat til hovedret

Portion Pommes Frites kr. 49

Aioli, chefs chili eller trøffel mayo kr. 29

Allergi?

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

Til børnene (0-14 år)

Pasta Bolognese kr. 90

Kyllingenuggets med frites kr. 85

Burger - ca. 100g. kr. 110
Serveres med salat, ost, husets dressing, spirer og pommes frites

Burger med paneret kyllingebryst kr. 110
Ca. 125g. Serveres med salat, ost, husets dressing, spirer og pommes frites

Torve-Hallen Burgere

Kan bestilles glutenfri (dog ikke kyllingeburger)

Burger * kr. 185
- ca. 200g.

Double burger * kr. 215
- ca. 400g.

Burger med paneret kyllingebryst * kr. 165
- ca 125g.

Ekstra kyllingebryst ca. 125 gr - kr. 30

* Burgerne ovenfor serveres med salat, ost, bacon, hjemmesyltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer og pommes frites.

Vegetarburger (Soya) ✓ kr. 179
- ca. 190g.

Burger serveres med salat, ost, hjemmesyltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer og pommes frites.

Crispy NoChicken ✓ kr. 165
- ca. 90g.

Ekstra patty á 90g. - kr. 30

Burger tilberedt med vegan bolle, serveres med salat, tomat, SHEDDA ost, vegan cole slow, ærtespirer, plantebaseret mayo, Pommes frites

Til børn, se Aftenmenu



Vegan



Vegetar



Glutenfri

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN
Urban gastronomi, gode råvarer og velkomne specialiteter.

Desserty & varme drikke

Desserty

Creme brûlée	kr. 78
Chokolademousse	kr. 72
Dagens dessert, kage 1 kugle vaniljeis	kr. 75
Tiramisu	kr. 75
Affogato Doppelt espresso med 1 kugle vaniljeis	kr. 72
Belgisk vaffel Med sveskekompot og Kastbergs gourmet vaniljeis	kr. 90
Vandbakkelse Kastbergs Gourmet Pistacie is, hackede pistacie, chokoladesauce	kr. 99
Torve-Hallen's variation af oste	kr. 89
Pizza La Stella Med Nutella og frisk frugt	kr. 130
Som ekstra tilbehør 1 kugle vaniljeis	kr. 35

Isdesserty

Med Kastbergs Gourmet is

TH Brombær special 3 kugler vaniljeis, Caloric Punch marinerede brombær, canduccini crunch, flødeskum	kr. 85
COUP Denmark 3 kugler vaniljeis, chokoladesauce, flødeskum og vaffel	kr. 85
Bananasplit 1 kugle vaniljeis, 2 kugler bananasplit, banan, flødeskum, chokoladesauce og	kr. 85
Lemon sorbet med Cava 1 kugle med cava	kr. 65

Isdessert (serveres i glas) med

1 kugle	kr. 35
2 kugler	kr. 55
3 kugler	kr. 72
4 kugler	kr. 80

Is sorter

Vanilje, Jordnød & karamel, Chokolade, Jordbær, Pistacie, Bananasplit, Citronsorbet.

Kaffe

	Lille/Stor
Espresso	kr. 33 / 38
Espresso Macchiato	kr. 34 / 39
Cortado	kr. 42
Flat White	kr. 40 / 45
Cappuccino	kr. 40 / 45
Café Latte	kr. 42 / 49
Latte Macchiato	kr. 38 / 46
Americano	kr. 37 / 42
Filterkaffe Genopfyldning 18 kr	kr. 32 / 39

SIRUP TIL DIN KAFFE

Vanilje, hasselnød saltet karamel eller almindelig karamel + 6 kr.

Få serveret din kaffe på et nyt niveau

Ekstra shot espresso	kr. +14
Få din kaffe lavet på havredrik (Vi serverer også laktosefri mælk)	kr. +6

Specials

Affogato Doppelt espresso med 1 kugle vaniljeis	kr. 72
Iskaffe Med valgfri sirup	kr. 58
Varm kakao Serveres med flødeskum og mini-skumfiduser	kr. 55
Cointreau Hot – The Orange Chocolate Cointreau 3 cl + varm kakao + flødeskum	kr. 85
Chai Latte	Lille/Stor kr. 45 / 55
Fonte Grøn Te Chai Latte Vegansk	kr. 45 / 55
Carstensens te	kr. 36
Irish Coffee – 3 cl. whisky	kr. 85
Kaffe “Lady GAGA” 2/2 cl. Kvalitets kaffe fra Have A Coffee blandet med 2 cl cognac / 2 cl amaretto, toppet med flødeskum og caramel	kr. 89



Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN
Urban gastronomi, gode råvarer og velkomne specialiteter.

Vin, Champagne & Apéritif



Huset anbefaler Cava og Champagne

NV, Cava Brut Bellisco, Penedes

Parellada, Macabeo

Cavaen har fine vedholdende bobler. Den er sprød med elegant duft og smag af grønne æbler og citrusfrugt

kr. 69 / 320

Crepaux-Courtois, Blanc de Blancs

Base 2018, som har ligget på gærresterne i hele 7 år(!) en lækker balanceret

champagne, med brioche - og brødnoter

Druer: Chardonnay **Dosage:** 9 g/l. **Første gøring i:** Ståltanke

kr. 125 / 770

Guy de Forez, Tradition

Fine røde frugter, og terroiren gør det hele lidt mere subtilt end kraftfyldt, som Pinot Noir ellers godt kan blive. Dejlig frisk æble syre

Druer: Pinot Noir **Dosage:** 9 g/l. **Første gøring i:** Ståltanke

kr. 115 / 680



Hvidvin

Luma Bianco, Cantine Cellaro

2023 - Sicilien, Italien, 60% Catarratto, 40% Viognier
Fyldig, frisk og mineralsk med dejlige frugfulde af ferskner, citrus og let floralsk

kr. 69 / 320

Cuvee V1, Weingut Münzenrieder

2024 - Neusiedlersee - Østrig Grüner Veltliner - Chardonnay - Sauvignon Blanc Krydret duft med citrusfrugter og grønne æbler. Saftig, spændstig smag med et strejf af eksotiske noter i den cremede eftersmag

kr. 69 / 320



Apéritif

Campari Tonic

4 cl Campari, Indian Tonic, appelsin

kr. 85

Aperol Spritz

Aperol, cava, dansk vand, appelsin

kr. 85

Hugo

Cava med hyldeblomstsirup, mynte, lime, dansk vand

kr. 75

Limuncello Spritz ^{Limuncello} DICAPRI

Limuncello, cava, dansk vand, citron

kr. 85

Rabarber Spritz

Rabarber puré, cava, dansk vand

kr. 85



Rødvin

Protocolo Red Organic

2023 - Tierra Castilla - Tempranillo, Spanien
Bouqueten er fint koncentreret med knuste røde bær og vanilje. Smagen er frugtig, moderat fyldig med bløde tanniner og god finish

kr. 69 / 320

Lifili Primitivo Salento, a6mani

2023 - Primitivo - Apulien, Italien
Fyldig, blød og rig med runde tanniner og noter af svesker, blomme, rosmarin og vanilje

kr. 69 / 320



Rosévin

Maison Marcelin

2024 - Côtes de Gascogne, Frankrig - Merlot
Lys pink. Duft af jordbær og roser. Smagen er frisk, pikant let bitterhed med noter af hindbær og citrus gør vinen delikat

kr. 69 / 320

Wildflower Pinot Noir

2024 - Cramele Recas - Rumænien
Pinot Noir, der skaber en lys, elegant laksefarvet vin i glasset. Duften er saftig og domineret af moden fersken og hindbær. Smagen er forfriskende og blid, men yderst smagfuld. Det oplagte glas som ledsager til solskin på terrassen, i strandkanten eller til de lettere madretter

kr. 69 / 320

PASSION TIL VIN

Hos Torve-Hallen går vi meget op i vores vine.
Husets vine skal afspejle niveauet for resten af vores vinkort, og være en appetitvækker for, hvad du kan forvente at smage hos os



Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN
Urban gastronomi, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

Kolde drikke



Sodavand

250 ml.

Coca Cola kr. 35

Coca Cola Zero kr. 35

Sprite Zero kr. 35

Fanta kr. 35

Orangina kr. 35

500 ml.

Spezi (½ cola / ½fanta) kr. 70

Æbeltoft Gårdbruggeri

Sodavand uden koncentrat og tilsætningsstoffer.
250 ml.

Ingefær og citron kr. 48

Lime og myntebrus kr. 48

Rabarberbrus kr. 48

Hindbærbrus kr. 48

Snapple

Populær lemonade fra USA.
473 ml.

Mango kr. 58

Kiwi / Strawberry kr. 58

Monin

Lemonade
350 ml.

Lemonade kr. 42

Iced Tea Lemon kr. 42

Lemonade / Pink Grapefruit kr. 42

Stevninggård Frugt & Bær

350 ml.

Æblemost kr. 45

Æblemost Schorle kr. 45

Postevand

I forbindelse med andre drikkevarer,
er vand gratis

Vibegaard

Soft uden koncentrat og tilsætningsstoffer.
250 ml.

Hyldeblomst drik kr. 45

Solbær kr. 45

Rabarber kr. 45

Raw Culture

Økologisk
330 ml.

Kombucha hindbær kr. 65

Kombucha hyldeblomst kr. 65

ESPOIR WATER

Velkommen til en grønnere verden.

Vi har taget et bevidst valg og investeret i ESPOIR WATER. Frisk, rensat og aftappet fra nærmeste kilde. Vi reducere CO₂-udslip og miljøpåvirkning af plast. Til gengæld giver det os den højeste kvalitet af filtreret vand.

70cl Espoir Water kr. 40
Vælg mellem still eller sparkling

Free Espoir Water (betales pr. person) kr. 25
Vælg mellem still eller sparkling



Vegan



Vegetar



Glutenfri

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode retter og velkomne specialiteter.

Øl & Cider



Cider

- Bulmers Original 4,5%** kr. 75
500 ml. forfriskende cider med smag af æble
- La Chouette Rosé 4,5%** kr. 66
330 ml. fransk cider med smag af æble og pære
- ØKO Chouette Cider Blond 5%** kr. 66
330 ml. en perfekt balance mellem sødme, bitterhed og syre. En frisk brut med syrlige noter af sprøde frugter.
- Crabbie's 4%**  kr. 66
330 ml.
Vælg mellem: Original Ginger Beer eller hindbær

Alkoholfrie øl

- San Miguel 0% pilsner 250 ml.** kr. 40
- Svaneke Don't Worry 0,5%** kr. 69
500 ml. gylden og ufiltreret pale ale
- Nøgne Ø Stripped Craft 0%** kr. 65
330 ml. fin balance med den friske lime.
En let, frisk og frugtig tørstslukker
- Weihenstephaner Hefe Weissbier 0%** kr. 68
500 ml. Smagen er rund og blød, og har en fin sødme
- Ebeltoft Gårdbryggeri - Goodie Goodness 0,5%** kr. 65
330 ml. IPA – læskende med behagelig frugt

Fadøl

- San Miguel 250/400 ml.** kr. 45/69
- Weihenstephaner Weissbier 300/500 ml.** kr. 47/75
- Svaneke Classic Økologi 250/400 ml.** kr. 45/69
- Founders ALL DAY IPA 400 ml.** kr. 69
- Radler 400 ml.** kr. 69
½ San Miguel ½ Sprite Zero



Specialøl på flaske

- Weihenstephaner Dunkel 5,3%** kr. 75
500 ml. Weissbier fra verdens ældste bryggeri
- Nøgne Ø Brown Ale 4,5%** kr. 68
330 ml. Ale med en anelse spicy humle og toner af chokolade
- Nøgne Ø IPA 7,5%** kr. 68
330 ml. Rig på malt og bitterhed, med lang eftersmag af frugt
- ØKO Svaneke Brown Ale, 5%** kr. 75
500 ml. Smag af passionsfrugt, chokolade og en anelse humle
- ØKO Svaneke IPA, 5,5%** kr. 75
500 ml. Dejlig, læskende og frugtig IPA
- ØKO Svaneke Mørk Guld, 5,7%** kr. 75
500 ml. En decent bitterhed af valnød, i balance af karamelnuancer
- Red Stripe, 4,7%** kr. 58
330 ml. Pilsner fra Jamaica, lavet på sukkerrør
- Trappist Rochefort, 9,2%** kr. 66
330 ml. Ale med toner af kaffe, chokolade, nødder og stenfrugt
- Ebeltoft Gårdbryggeri, 4,7%** kr. 65
330 ml. Helles Lager
- Ebeltoft Gårdbryggeri, 5,9%** kr. 65
330 ml. Wildflower IPA, noter af hyldeblomst
- Mahou IPA, 4,5%** kr. 69
330 ml. let IPA med masser af frisk humle
- LA Cadette - Tropical Blast, 5,9%** kr. 75
330 ml. Frugtig fransk craft IPA
- Val-Dieu Rose, 4,4%** kr. 69
330 ml. Klassisk Belgisk hvede øl med masser frisk smag af hindbær og kirsebær. Brygget på et kloster i Val-Dieu.



Vegan



Vegetar



Glutenfri



Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode råvarer og velmagende specialiteter.

Drinks

Likør

3 cl.	
Limoncello Di Capri	kr. 45
Cointreau	kr. 55
Baileys	kr. 45
Southern Comfort	kr. 55
Organic Spirits Rabarber/Lakrids	kr. 42

Grappa

3 cl.	
Grappa Marolo di Barolo Bussia (Klar) 45%	kr. 76
Smagen er blød men rig i smag med en rar, blomstret aroma	
Grappa Marzadro "Le Dic Otto Lune" 41%	kr. 85
Dic Otto Lune betyder de 18 måner. Dic Otto Lune er lagret på 4 forskellige fadtyper i 18 måneder akacie-, eg-, ask- og kirsebær-fade, hvor efter grappaen er blandet sammen. En blød og cremet smag med masser af krydderier fra fadene	
Grappa Marzadro Giare Affinata Gewürztraminer 41%	kr. 90
Lagret i 36 måneder på egetræstønder, hvilket er med til at sikre Grappaens krydrede smag	

Alkoholfri drinks med Gin/Rum

Alle Gin/Rum drinks kan serveres med GinISH(0.5%) og RumISH (0.5%)

Et lækkert, alkoholfrit alternativ til gin og rum.
Drinks priser er det samme.

Smag måske en low-alkohol NEGRONI.

GOD FORNOJELSE

Mocktail

Pinky Ginish	kr. 85
Ginish (alkfri gin), lime juice, sukkersirup, grenadine, jordbær/mynte	

Vodka

Moskow Mule, 4 cl.	kr. 95
Stumbras, lime, mynteblade, Ginger Beer	
White Russian, 3/3 cl.	kr. 75
Stumbras, Kahlua, fløde	
Espresso Martini, 4/2 cl.	kr. 95
Stumbras, Kahlua, espresso, vaniljesirup	

TH SPECIAL

TH Sunrise	kr. 90
3 cl. Tequila, 2 cl. Cointreau, sukkersirup, appelsinjuice, Grenadine sirup	
TH Sommer 2025	kr. 85
Tequilla, Limoncello, lime sirup, hyldeblomst sirup, lime/mynte	

Gin

GT - Hendrick's Gin, 4 cl.	kr. 99
Agurk, rosenpeber, Fever Tree Indian Tonic	
GT - Monkey 47 Gin, 4 cl.	kr. 115
Citron, Fever Tree Indian Tonic Water	
GT - Gin Mare, 4 cl.	kr. 99
Rosmarin, Fever Tree Mediterranean Tonic	
GT - MG Gin, 4 cl.	kr. 90
Citron, Fever Tree Indian Tonic Water	
Gin Hass, 4 cl.	kr. 95
GINMG, lime, lemon, mangosirup	
Negroni, 3 - 3/3 cl.	kr. 95
GINMG, Campari, Rød Vermouth, appelsinskal	
Negroni Sour	kr. 110
GINMG, Campari, Rød Vermouth, lime juice, sukkersirup	
Tom Collins, 4 cl.	kr. 95
GINMG, lemon juice, sukkersirup, danskvand, lemon skive	

Rum

Dark & Stormy, 4 cl.	kr. 95
Havana Rum, lime, Angostura, Ginger Beer	
Mojito, 5 cl.	kr. 99
Santissima Trinidad, sukkersirup, lime, mynteblade, danskvand	
Cuba Libre, 4 cl.	kr. 90
Santissima Trinidad, lime juice, cola, limeskiver	

Whisky

Whisky Sour, 6 cl.	kr. 95
Tullamore Dew Irish Whiskey, lime juice, sukkersirup, Angustura, lemonsiver	
Il Padrino	kr. 95
3cl whisky, 2 cl amaretto, 8 cl æble juice fra Stevninggård, vegan æg foam	

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN
Urban gastronomi, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

Spiritus

Rom

3 cl.

Santisima - Trinidad, 3 years kr. 45

Matusalem Grand Reserve, 15 års kr. 65

Matusalem Grand Reserve, 23 års kr. 85

Botran Gran Reserve, 18 års kr. 75

El Dorado, 12 års kr. 65

Mount Gay XO kr. 85

Havana Especial kr. 65

Diverse spiritus

3 cl.

Pernod kr. 45

Campari kr. 45

Whisky

3 cl.

Aberlour 12 year, Speyside kr. 65
Single Malt

Glenmorangie 18 year, Highland kr. 135
Single Malt

Laphroaig 10 year, Islay kr. 75
Single Malt

Alisa Bay kr. 105
Single Malt

Tullamore Dew Irish Whiskey kr. 55

Jack Daniels kr. 45

Cognac / Calvados

3 cl.

Martell VS kr. 45

Martell VSOP kr. 55

Boulard - Grand Solage kr. 65

Snaps / bitter

3 cl.

Rød Aalborg kr. 38

Jubilæums Akvavit kr. 50

Linie Akvavit kr. 50

Nordguld kr. 50

Gammel Dansk kr. 38

1 enkelt kr. 38

Sambuca Mollinari kr. 45

Ramazotti kr. 38

Averna kr. 38

Vodka

3 cl.

Stumbras, Premium Organic kr. 45



Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE·HALLEN
Urban gastronomi, gode råvarer og velkompende specialiteter.