

Nørre Havnegade 28  
6400 Sønderborg,  
Danmark

# Monatsmenu

Entdecken Sie hochwertige Zutaten und köstliche Spezialitäten.

## AKTUELLES IM JULI + AUGUST



### Pizza Tonno

Tomatensauce, Thunfisch, rote Zwiebel, Chili, Kapern, Petersilie

kr. 150

NEUHEIT

### Paella mit Meeresfrüchten

Für 2 Personen – Safranreis, Meeresfrüchte, Muscheln, Vongole, Calamari, Gemüse

kr. 285

Preis pro Person

## Moules Frites



### Bretagne

Dampfende Miesmuscheln, Cidre, Sahne, Karotten, Zwiebeln, Schnittlauch, Pommes Frites und Aioli

kr. 210

## Cocktails des Monats

### Mohamed empfiehlt

#### Yuzu Paloma

Tequila, Le Fruit de Monin Yuzu, Limettensaft, Grape Tonic

kr. 95

Alkoholfrei  
kr. 75

#### Porn Star Martini

Vodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfruchtpüree

kr. 90

## Der Chefkoch empfiehlt

### Gamberi alla pomoderini e piccante

Sautierte Riesengarnelen, Kirschtomaten, ein Hauch Chili, Focaccia

kr. 210

### Gamberi su letto di Zucchini e Menta

Sautierte Riesengarnelen auf einem Bett aus Zucchini, Minze, Petersilie/Knoblauchöl

kr. 210

### Tagliatelle Primavera

Grüner Spargel, Brokkolini, Knoblauch, Paprika, Hefeflocken, Zucchini, Olivenöl, Grana Padano

kr. 180

### Fisch-Burger

2 panierte Fischfilets, handgeschälte Garnelen (ca. 30 g), Salat, Tomate, Hausdressing und Zitronenkaviarperlen, Pommes frites

kr. 199

### Büffelmozzarella D.O.P. ca. 200 gr

Mit Variation von Tomaten, Rosario Manzanilla Olivenöl, Croutons

kr. 165

### Poke Bowle

Cous Cous, Edamame, Mango, Sushi-Ingwer, Blumenkohl, Gurke, Erdnüsse, Radieschen, Roter Spitzkohlsalat, Avocado, Hummus, Karotten, Erbsen und Rote-Bete-Sprossen

kr. 160

#### Zusätzlich für Poke Bulgur Bowle:

- 2 panierte Hähnchenstücke / Caesar Style

kr. 50

- Warmgeräucherter Lachs / eingelegte rote Zwiebeln

kr. 45

## Ein kleiner Snack für vorab

Große grüne Nocellara Oliven

kr. 45

Erdnüsse

kr. 35

Tortilla-Chips überbacken mit

Cheddar-Käse, Tomatensalsa

kr. 99

## Die guten Tropfen

### Pauls Empfehlungen

#### Weißwein

2024 Chardonnay, Philipp Grassl 0,15l / 0,75l

Göttelsbrunn, Österreich kr.100 / kr.420

Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, Nüssen, leicht reduktiv, Noten von Orangenblüten, edle Mineralität. Kräftige Vorspeisen mit würzigen Saucen, asiatische Küche, Pasta, weißes Fleisch, Fisch und verschiedene Hartkäsesorten. Lagerung in Edelstahl und großen Holzfässern (30 %) auf der Hefe.

#### Rotwein

2022 Chianti Classico, Poggio al Sole

Toskana, Italien kr. 95 / kr.420

Sangiovese

Saftig, delikater aber kompakt mit festen, feinen Tanninen und mehreren Schichten reifer dunkler Früchte wie Pflaumen und getrockneten Kirschen, Erde und Gewürzen

## Die Gerichte können täglich von 15:30 bis 17:00 Uhr bestellt werden.

- während die Küche eine Pause macht

### Vitello Tonnato

kr.135

### Tomat bruschetta mit pesto

kr. 95

### Büffelmozzarella D.O.P. ca. 200gr

kr. 165

### Focaccia sandwich

kr. 85

Basilikum-Pesto, Salat, Tomate, Büffelmozzarella

Wählen Sie zwischen:

Parmaschinken - Cotto (gekochter Schinken) - Salami Ventricina



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

# Mittagstisch

Montag bis Sonntag von 11:30 - 15:30 (Letzte Bestellung um 15:15 Uhr)

## Nur Mittags

### “Stjernesud” kr. 210

Dänisches Smørrebrød mit zwei panierten und einem gedämpften Fischfilet. Dazu Garnelen und grüner Spargel

### “Pariserbof” kr. 189

Ca. 200 gr. Hackfleisch auf Toastbrot, Eingelegtes und pochiertes Ei

### Fritto Misto kr. 175

Knusprige Tigergarnelen, Tintenfischringe, Pommes frites, Zitrone, hausgemachte Tartardip

## Für den kleinen und grossen Hunger

### Tapas Gericht kr. 199

Min. 2 Personen - Preis pro Person

### Twist rejer kr. 110

Garnelen im Tempurateig, Dill, süße Chilisauce, Zitrone

### Vitello Tonnato kr. 135

Kalbsfleisch, Tunfischcreme, Kapern, Zitrone, Ei

### Carpaccio di Manzo e Tartufo kr. 155

Rindfleisch, frischer Trüffel, Rucola und Parmesan

### Portion Pommes kr. 56

Chilly-Mayo des Küchenchef - 29 kr.

### Bruschetta mit in Rote Bete kr. 110

#### ingelegtem Lachs

Wassabi dresiing.

### Tomaten Bruschetta mit Pesto kr. 95

## Salatvariationen

Serviert mit hausgemachter Focaccia

### Torve-Hallen Salat kr. 60 / 105 kr.

Salat, Hausdressing, Kürbisöl aus Österreich, Artischocken, Oliven, eingelegte Paprika, Sprossen und Kerne

### Torve-Hallen “Crispy Caesar” kr. 169

Mit paniert Hähnchenfilet, Caesar-Dressing, Croutons und Grana Padano

### Nordic kr. 169

Mit warm geräuchertem Lachs, Mango-Chili-Vinaigrette, eingelegten roten Zwiebeln

### Crispy NO Chicken, gebacken kr. 155

Salat, Mango-Chili-Dressing nach Art des Hauses, halbgetrocknete Tomaten, Sprossen

### Torve-Hallen Feta kr. 149

Salat, pflanzlicher Feta, Hausdressing, Oliven, Kürbisöl aus Österreich, Kerne und Sprossen

## Specialità

### Teriyaki-mariniertes Lachsfilet kr. 255

Wokgebratenes Gemüse und gebratene Kartoffeln

### Pulpo kr. 235

Gegrillter Tintenfischarm mit Hummus, Artischocken, knusprigen Kartoffeln und leicht scharfem Chiliblanc Dressing

### Pollo al Gorgonzola kr. 215

Saftiger entbeinter Hähnchenoberschenkel in cremiger Gorgonzola-/Spargelsauce, Rosmarinkartoffeln

## Pasta & Risotto

### Pasta de la Casa – Im Ofen gebacken kr. 205

Trüffelsauce, französischer Ventrèche-Speck, Hähnchenfilet, Champignons, überbacken mit Panko/Petersilie/Parmesan, Trüffelöl.

### Spaghetti Chitarra kr. 185

In Bolognesesauce, Grana Padano

### Rigatoni Salmone kr. 195

Frischer Lachs in cremiger Tomaten-/Sahnesauce, Zucchini, rote Zwiebel, frischem Dill

### Tortelloni kr. 215

Gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelsauce, frischem Trüffel, Grana Padano

### Ravioli gefüllt mit Meeresfrüchten – Bangkok-Stil kr. 210

Mit gebratenen Tigergarnelen in einer Sauce aus Kokosmilch, Thai-Curry, Zwiebel, Knoblauch, Frühlingszwiebel

### Lasagne Bolognese kr. 185

Mit Grana Padano

### NEUHEIT Paella mit Meeresfrüchten kr. 285

Für 2 Personen – Safranreis, Meeresfrüchte, Muscheln, Vongole, Calamari, Gemüse

Preis pro Person

## Burgers

Kann glutenfrei bestellt werden (mit Ausnahme des Hähnchenburgers).

### Burger \* kr. 185

- ca. 200g.

### Double burger \* kr. 215

- ca. 400g.

### Burger mit paniertes Hühnerbrust \* kr. 165

- ca. 125g.

Extra Hähnchenbrust ca. 125g. - kr. 30

\* Die oben genannten Burger werden mit Salat, Käse, Speck, hausgebeizten roten Zwiebeln und Gurken, Hausdressing, Sprossen und Pommes frites serviert.

### Vegetarischer Burger (Soya) kr. 179

- ca. 190g.

Burger serviert mit Salat, Käse, hausgebeizten roten Zwiebeln und Gurken, hausgemachtem Dressing, Sprossen und Pommes frites.

### Crispy NoChicken kr. 165

- ca. 90g.

Extra-Bratling 90 g. - kr. 30

Burger mit veganem Brötchen, serviert mit Salat, Tomate, SHEDDA-Käse, veganem Cole Slow, Erbsensprossen, pflanzlicher Mayo, Pommes frites

Für Kinder, siehe Abendmenü

# Pizza

Montag bis Samstag von 11:30 - 15:30 / 17:00-21:00 (Letzte Bestellung um 15:15 / 20:45)

Sonntag von 11:30 - 15:30 / 17:00-20:00 (Letzte Bestellung um 15:15 / 19:40)



## Le Pizze Tradizionali

Wählen Sie den Teig: klassisch - (glutenfrei +28kr)

- |   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| <b>1 - Margherita</b>   | kr. 105 | <b>10 - Calzone</b>  | kr. 150 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Oregano, Basilikum und Olivenöl   |         | Gefaltete Pizza mit Mozzarella Fior di latte, Schinken, Steinpilzen. Dazu gibt es Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano und Balsamicoglace |         |
| <b>2 - Piccante</b>   | kr. 140 | <b>11 - Marinara</b>   | kr. 95  |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, würziger Salami, Scamorza und Oliven  |         | Mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum und Olivenöl   |         |
| <b>3 - Patate e guanciale *</b>   | kr. 140 | <b>12 - Calabrese</b>  | kr. 155 |
| Mit Mozzarella Fior di latte, Kartoffeln, Rosmarin, Scamorza, Guanciale (Luftgetrocknete Schweinebacke*)  |         | Tomatensauce, geräucherter Mozzarella, Nduja (Chilisalamiwurst), Salsiccia, eingelegte rote Zwiebeln   |         |
| <b>4 - La Vegetale</b>  | kr. 145 | <b>13 - Ceasar's</b>   | kr. 165 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Pesto Genovese  |         | Mozzarella Fior di latte, Kartoffeln, Rosmarin, Salat, paniertes Hähnchen und Ceasars Dressing   |         |
| <b>5 - La Vegana</b>  | kr. 125 | <b>14 - Tagliata e Tartufo</b>   | kr. 165 |
| Mit Tomatensauce, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Knoblauchöl   |         | Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rinderfleisch in Streifen, eingelegte Zwiebeln, frischer Trüffel und Trüffelöl                                 |         |
| <b>6 - Cotto e funghi</b>   | kr. 140 | <b>15 - Torve-Hallen</b>   | kr. 165 |
| Mit Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken, Pilzen und Petersilien-Knoblauchöl   |         | Mozzarella Fior di latte, Basilikumpesto, Rucola, Parma Schinken oder Bresaola, Büffelmozzarella D.O.P und Cherrytomaten                               |         |
| <b>7 - Pizza Quattro Formaggi</b>   | kr. 155 | <b>16 - Pizza Red Devil</b>  | kr. 155 |
| Fior di latte mozzarella, grana padano, scamorca, gorgonzola  |         | Tomatensauce, Nduja Chili Wurst, Salsiccia med Chili, Ventrecina Salami, frischer Chili, Sirachia Sauce  |         |
| <b>8 - Maiala *</b>   | kr. 150 | <b>18 - Don Pablo *</b>  | kr. 160 |
| Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken, würzige Salami, eingelegte Zwiebel, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke) und frischer Chili |         | Mozzarella Fior di latte, Blauschimmelkäse, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Salsiccia Toskana, Knoblauchsprossen und Balsamico              |         |
| <b>9 - Parma</b>  | kr. 165 |  |         |
| Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rukola, Parma Schinken, Grana Padano, frischen Trüffeln und Trüffelöl                                     |         |  |         |

**HINWEIS:** Schweinebacke enthält viel Fett, was Ihrer Pizza Flüssigkeit verleihen kann

### Zusätzlich zu deiner Pizza

- |   |        |
|---|--------|
| Parma Schinken / Bresaola / Steinpilze / Büffelmozzarella | kr. 25 |
| Frischer Trüffel / Rindfleisch                            | kr. 50 |
| Alle anderen Produkte                                     | kr. 18 |
| <b>Wählen Sie Ihren Dip zur Pizza:</b>                    |        |
| Aioli, Chefs Chili Mayo, Trüffelmayo                      | kr. 29 |

## Pizza für Kinder

- |   |        |
|---|--------|
| <b>30 - Würstchen und Pommes</b>                                    | kr. 75 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Würstchen und Pommes    |        |
| <b>31 - Margherita</b>  | kr. 69 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Oregano              |        |
| <b>32 - Cotto</b>   | kr. 75 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Kochschinken         |        |
| <b>33 - Salame</b>  | kr. 75 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami               |        |
| <b>34 - Ananas</b>  | kr. 75 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken und Ananas |        |



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

! Informationen über den Inhalt von allergenen Zutaten in unseren Gerichten erhalten Sie durch Kontakt mit dem Restaurantpersonal

**TORVE-HALLEN**

Urban gastronomy, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

# Abendmenü

Montag bis Samstag von 17:00 - 21:00 (Letzte Bestellung um 20:40 Uhr)

Sonntag von 17:00 - 20:00 (Letzte Bestellung um 19:40 Uhr)

## Vorspeisen

**Tapas Gericht** kr. 199

Min. 2 Personen - Preis pro Person

**Twist rejer** kr. 110

Garnelen im Tempurateig, Dill, süße Chilisauce, Zitrone

**Vitello Tonnato** kr. 135

Kalbsfleisch, Tunfischcreme, Kapern, Zitrone, Ei

**Carpaccio di Manzo e Tartufo** kr. 155

Rindfleisch, frischer Trüffel, Rucola und Parmesan

**Pommes Frites** kr. 56

Chilly-Mayo des Küchenchef - 29 kr.

**Bruschetta mit in Rote Bete eingelegtem Lachs** kr. 110

Wassabi dressing.

**Tomaten Bruschetta mit Pesto**  kr. 95

**Tuna Tartare** kr. 185

Roher gewürfelter Thunfisch, Rucola, Grapefruit, Edame-Bohnen, rote Zwiebel, Avocado, Gooma-Dressing, Rote Bete, Fenchel, Sesam, Mikrosprossen



## Salatvariationen

Serviert mit hausgemachter Focaccia

**Torve-Hallen Salat**  kr. 60 / 105 kr.

Salat, Hausdressing, Kürbisöl aus Österreich, Artischocken, Oliven, eingelegte Paprika, Sprossen und Kerne

**Torve-Hallen "Crispy Caesar"** kr. 169

Mit paniert Hähnchenfilet, Caesar-Dressing, Croutons und Grana Padano

**Nordic** kr. 169

Mit warm geräuchertem Lachs, Mango-Chili-Vinaigrette, eingelegten roten Zwiebeln

**Crispy NO Chicken gebacken**  kr. 155

Salat, Mango-Chili-Dressing nach Art des Hauses, halbgetrocknete Tomaten, Sprossen

**Torve-Hallen Feta**  kr. 149

Salat, pflanzlicher Feta, Hausdressing, Oliven, Kürbisöl aus Österreich, Kerne und Sprossen



## Pasta & Risotto

**Pasta de la Casa - Im Ofen gebacken** kr. 205

Trüffelsauce, französischer Ventrèche-Speck, Hähnchenfilet, Champignons, überbacken mit Panko/Petersilie/Parmesan, Trüffelöl.

**Spaghetti Chitarra** kr. 185

In Bolognesesauce, Grana Padano

**Rigatoni Salmone** kr. 195

Frischer Lachs in cremiger Tomaten-/Sahnesauce mit Zucchini, rote Zwiebel, frischem Dill

**Tortelloni**  kr. 215

Gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelsauce, frischem Trüffel, Grana Padano

**Ravioli gefüllt mit Meeresfrüchten** kr. 210

- Bangkok-Stil

Mit gebratenen Tigergarnelen in einer Sauce aus Kokosmilch, Thai-Curry, Zwiebel, Knoblauch, Frühlingszwiebel

**Lasagne Bolognese** kr. 185

Mit Grana Padano

NEUHEIT

**Paella mit Meeresfrüchten** kr. 285

Für 2 Personen - Safranreis, Meeresfrüchte, Muscheln, Vongole, Calamari, Gemüse

Preis pro Person

## Specialità

**Teriyaki-mariniertes Lachsfilet** kr. 255

Wokgebratenes Gemüse und gebratene Kartoffeln

**Pulpo** kr. 235

Gegrillter Tintenfischarm mit Hummus, Artischocken, knusprigen Kartoffeln und leicht scharfem Chilidressing

**Pollo al Gorgonzola** kr. 215

Saftiger entbeinter Hähnchenoberschenkel in cremiger Gorgonzola-/Spargelsauce, Rosmarinkartoffeln



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

! Informationen über den Inhalt von allergenen Zutaten in unseren Gerichten erhalten Sie durch Kontakt mit dem Restaurantpersonal

**TORVE-HALLEN**

Urban gastronomy, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

# Abendmenü

Montag bis Samstag von 17:00 - 21:00 (Letzte Bestellung um 20.40 Uhr)

Sonntag von 17:00 - 20:00 (Letzte Bestellung um 19.40 Uhr)



## Vom Grill

Zu unseren Grillgerichten servieren wir Kräuterbutter sowie gebackene San-Marzano-Tomaten und Pimientos de Padrón. Dazu bieten wir entweder Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Dip und Schnittlauch oder Pommes frites an.

**Schweinekotelett mit Knochen** kr. 245  
Ca. 300g. (Dänisches Landschwein)

**Lammkrone** kr. 360  
Ca. 275g. (Neuseeland)

**Rinderfilet** kr. 355  
Ca. 200g. (Uruguay)

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

## Ekstra Beilagen zum Fleisch

**Bernaise- oder Pfeffersauce** kr. 35

**Trüffelsauce mit frischem Trüffel** kr. 69

**Kleiner Torve-Hallen Salat**  kr. 55  
Kleiner vegetarischer Salat zu Ihrem Hauptgericht

**Pommes Frites** kr. 49  
Immer mit Ketchup und Mayonnaise serviert

**Surf & Turf – als Beilage zu Ihrem Steak: ½ gegrillter Hummerschwanz** kr. 125

**Aioli, Chili oder Trüffel-Mayonnaise des Küchenchefs** kr. 29

## Allergie?

Informationen über den Inhalt von allergenen Zutaten in unseren Gerichten erhalten Sie durch Kontakt mit dem Restaurantpersonal

## Für Kinder (0-14 Jahre)

**Pasta Bolognese** kr. 90

**Pommes Frites mit Chickennuggets** kr. 85

**Burger – ca. 100g.** kr. 115  
Serviert mit Salat, Käse, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes Frites

**Burger mit paniertes Hühnerbrust** kr. 115  
Ca. 125g., serviert mit Salat, Käse, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes Frites

## Burgers

Kann glutenfrei bestellt werden (mit Ausnahme des Hähnchenburgers).

**Burger \*** kr. 185  
– ca. 200g.

**Double burger \*** kr. 215  
– ca. 400g.

**Burger mit paniertes Hühnerbrust \*** kr. 165  
– ca. 125g.

Extra Hähnchenbrust ca. 125g. – kr. 30

\* Die oben genannten Burger werden mit Salat, Käse, Speck, hausgebeizten roten Zwiebeln und Gurken, Hausdressing, Sprossen und Pommes frites serviert.

**Vegetarischer Burger (Soya) ** kr. 179  
– ca. 190g.

Burger serviert mit Salat, Käse, hausgebeizten roten Zwiebeln und Gurken, hausgemachtem Dressing, Sprossen und Pommes frites.

**Crispy NoChicken ** kr. 165  
– ca. 90g.

Extra-Bratling 90g. – kr. 30

Serviert mit veganem Brötchen, serviert mit Salat, Tomate, SHEDDA-Käse, veganem Cole Slow, Erbsensprossen, pflanzlicher Mayo, Pommes frites

Für Kinder, siehe Abendmenü



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

! Informationen über den Inhalt von allergenen Zutaten in unseren Gerichten erhalten Sie durch Kontakt mit dem Restaurantpersonal

**TORVE-HALLEN**

Urban gastronomy, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

# Desserts & heiße Getränke

## Dessert

<b>Crème brûlée</b>	kr. 78
<b>Schokoladenmousse</b>	kr. 75
<b>Dessert / Kuchen des Tages</b>	kr. 75
Mit einer Kugel Eis – fragen Sie Ihren Kellner nach den Optionen	
<b>Tiramisu</b>	kr. 75
<b>Affogato</b>	kr. 72
Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleei	
<b>Belgische Waffel</b>	kr. 95
Med rabarberkompot og rabarber sorbet	
<b>Windbeutel</b>	kr. 99
Kastbergs Gourmet Pistazie Eis, gehackte Pistazien, Schokoladensauce	
<b>Torve-Hallens Käservariation</b>	kr. 89
<b>Pizza La Stella</b>	kr. 130
Mit Nutella und frischen Früchten	
<b>1 Kugel Eis nach Wahl</b>	kr. 35

## Eisbecher

Gourmet Eis von Kastberg

<b>Erdbeertraum</b>	kr. 95
2 Kugeln Erdbeereis und 1 Kugel Vanilleeis, Erdbeerpüree, frische Erdbeeren, Schlagsahne	
<b>COUP Dänemark</b>	kr. 95
3 Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne mit Waffel	
<b>Bananen split</b>	kr. 95
1 Kugeln Vanilleeis, 2 Kugeln Bananasplit, Banane, Schlagsahne und Schokoladensauce	
<b>Zitronensorbet mit Cava</b>	kr. 95
1 Kugel mit Cava	

## Eisdessert (im Glas serviert)

1 Kugel	kr. 35
2 Kugeln	kr. 60
3 Kugeln	kr. 85
4 Kugeln	kr. 99

### Eissorten

Vanille, Erdnuss-Karamell, Schokolade, Erdbeere, Pistazie, Bananensplit, Zitronen-Sorbet, Rabarber sorbet.

## Coffee

	Klein/Groß
<b>Espresso</b>	kr. 33 / 45
<b>Espresso Macchiato</b>	kr. 35 / 46
<b>Cortado</b>	kr. 44
<b>Flat White</b>	kr. 40 / 48
<b>Cappuccino</b>	kr. 40 / 48
<b>Café Latte</b>	kr. 42 / 53
<b>Latte Macchiato</b>	kr. 42 / 49
<b>Americano</b>	kr. 38 / 45
<b>Filterkaffee</b>	kr. 35 / 42
Nachfüllen 18 kr.	

### SIRUP FÜR IHREN KAFFE

Vanille, Walnuss, Salz Karamel oder Karamel (+6 kr)

## Bring dein Kaffee auf ein neues Niveau...

Extra Schuss Espresso	kr. +18
Wir servieren auch Hafermilch (Wir servieren auch laktosefreie Milch)	kr. +6

## Spezialitäten

<b>Affogato</b>	kr. 72
Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleei	
<b>Eiskaffe</b>	kr. 58
Mit einem Sirup deiner Wahl	
<b>Warmer Kakao</b>	kr. 55
Serviert mit Schlagsahne und kleinen Marshmallows.	
<b>Cointreau Hot – The Orange Chocolate</b>	kr. 85
Cointreau 3 cl + heiße Schokolade + Schlagsahne	
<b>Chai Latte</b>	Klein/Groß kr. 45 / 55
<b>Fonte Grüner Te Chai Latte</b>	kr. 45 / 55
Vegan	
<b>Carstensens Tee</b>	kr. 36
<b>Irish Coffee – 3 cl. whisky</b>	kr. 89
<b>Kaffee “Lady GAGA” 2/2 cl.</b>	kr. 89
Qualitätskaffee von Have A Coffee gemischt mit 2 cl Cognac / 2 cl Amaretto, getoppt mit Schlagsahne und Karamell	

! Informationen über den Inhalt von allergenen Zutaten in unseren Gerichten erhalten Sie durch Kontakt mit dem Restaurantpersonal

**TORVE-HALLEN**

Urban gastronomy, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

# Wein, Champagner & Aperitif



## Wir Empfehlen Cava und Champagne

### NV, Cava Brut Bellisco, Penedes

Parellada, Macabeo

Der Cava hat feine anhaltende Perlen. Es ist knackig mit elegantem Duft und Geschmack von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten

kr. 69 / 320

### Crepeaux-Courtois, Blanc de Blancs

Base 2018. Ein absolut klassischer und köstlicher Chardonnay, der ganze 7 Jahre (!) auf der Hefe gelegen hat. Dadurch entsteht ein köstlich ausgewogener Champagner, dessen Brioche- und andere Brotnoten dem Champagner einen größeren Präsenz und eine ergänzende Frische verleihen  
**Trauben:** Chardonnay **Dosierung:** 9 g/l. **I. Erste Gärung in:** Stahltanks

kr. 125 / 770

### Guy de Forez, Tradition

Reiner Pinot Noir aus Les Riceys im Süden der Champagne. Noten von roten Früchten, und das Terroir macht das Ganze etwas subtiler als kraftvoll, wie Pinot Noir in der Champagne sonst sein kann. Da der Champagner keine malolaktische Gärung durchläuft, erleben Sie eine schöne frische Apfelsäure  
**Trauben:** Pinot Noir **Dosierung:** 9 g/l. **I. Erste Gärung in:** Stahltanks

kr. 115 / 680



## Weißwein

### Luma Bianco, Cantine Cellaro

2025 - Sizilien, Italien, 60% Catarratto, 40% Viognier Vollmundig, frisch und mineralisch mit schöner Fruchtigkeit von Pfirsichen, Zitrusfrüchten und leicht blumig

kr. 73 / 330

### Cuvee V1, Weingut Münzenrieder

2024 - Neusiedlersee - Österreich - Grüner Veltliner - Chardonnay - Sauvignon Blanc. Würziges Aroma mit Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln. Saftiger, geschmeidiger Geschmack mit einem Hauch exotischer Noten im cremigen Nachgeschmack

kr. 73 / 330

## LEIDENSCHAFT FÜR WEIN

In der Torve-Hallen sind wir sehr leidenschaftlich in Bezug auf unsere Weine. Unsere Hausweine sollen die Qualität unserer gesamten Weinkarte widerspiegeln und eine verlockende Vorschau darauf sein, was Sie von uns erwarten können



## Aperitifs

### Aperol Spritz

Aperol, cava, danskvand, appelsin

kr. 95

### Hugo

Mit Cava, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Selter

kr. 78

### Limoncello Spritz <sup>Limoncello</sup> DICAPRI

Limoncello, Cava, Selter, Zitrone

kr. 85

### Rabarber Spritz

Rhabarberpüree, Cava, Selter

kr. 95

### Campari Tonic

4 cl Campari, Indian Tonic, Orange

kr. 88



## Rotwein

### Protocolo Red Organic

2024 - Tierra Castilla - Tempranillo, Spanien  
Das Bukett ist fein konzentriert mit zerkleinerten roten Beeren und Vanille. Der Geschmack ist fruchtig, mäßig vollmundig mit weichen Tanninen und einem guten Abgang

kr. 73 / 330

### Lifili Primitivo Salento, a6mani

2023 - Primitivo - Apulien, Italien  
Vollmundig, weich, reich mit runden Tanninen und mit Noten von Zwetschken, Pflaume, Rosmarin und Vanille

kr. 73 / 330



## Rosévin

### Maison Marcelin

2024 - Côtes de Gascogne, Frankreich - Merlot Hellrosa. Duft nach Erdbeeren und Rosen. Der Geschmack ist frisch, pikant, leicht bitter mit Noten von Himbeeren und Zitrusfrüchten, was den Wein delikater macht.

kr. 73 / 330

### Wildflower Pinot Noir

2024 - Cramele Reaş - Rumänien  
Ein Pinot Noir, der im Glas einen hellen, eleganten lachsfarbenen Wein hervorbringt. Das Aroma ist saftig und geprägt von reifem Pfirsich und Himbeere. Der Geschmack ist erfrischend und mild, aber dennoch äußerst aromatisch. Das ideale Glas für Sonnenschein auf der Terrasse, am Strand oder zu leichten Gerichten.

kr. 73 / 330

! Informationen über den Inhalt von allergenen Zutaten in unseren Gerichten erhalten Sie durch Kontakt mit dem Restaurantpersonal

**TORVE-HALLEN**

Urban gastronomi, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

# Kalte Getränke



## Erfrischungsgetränke

250 ml.

Coca Cola kr. 35

Coca Cola Zero kr. 35

Sprite Zero kr. 35

Fanta kr. 35

Orangina kr. 35

500 ml.

Spezi kr. 70

## Ebeltoft Gårdbruggeri

Erfrischungsgetränke ohne Konzentrat oder Zusatzstoffe  
250 ml.

Ingwer und Zitronenbrause kr. 48

Limette und Minzbrause kr. 48

Rhabarberbrause kr. 48

Himbeerbrause kr. 48

## Snapple

Beliebte Limonade aus den USA  
473 ml.

Mango kr. 64

Kiwi / Strawberry kr. 64

## Monin

Lemonade  
350 ml.

Lemonade kr. 45

Eistee Zitrone kr. 45

Lemonade / Rosa Grapefruit kr. 45

## Stevninggård Frugt & Bær

350 ml.

Apfelsaft kr. 45

Apfelsaftschorle kr. 45

## Leitungswasser

Im Zusammenhang mit anderen  
Getränken ist Wasser kostenlos

## Vibegaard

Saftgetränke ohne Konzentrate und Zusatzstoffe  
250 ml.

Holunderblüten kr. 45

Schwarze Johannisbeere kr. 45

Rhabarber kr. 45

## Raw Culture

Ökologisch  
330 ml.

Kombucha Himbeere kr. 65

Kombucha Holunderblüten kr. 65

## ESPOIR WATER

Willkommen in einer grüneren Welt.

Wir haben uns bewusst für reines Wasser entschieden und investiert. Frisch, gereinigt und von der nächstgelegenen Quelle abgefüllt. Wir reduzieren CO<sub>2</sub>-Emissionen und Umweltauswirkungen durch Plastik. Im Gegenzug erhalten wir höchste Qualität gefilterten Wassers.

70cl Esplor Water kr. 40

Wählen Sie zwischen still oder prickelnd

Free Esplor Water (Preis pro Person) kr. 25

Wählen Sie zwischen still oder prickelnd



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

! Informationen über den Inhalt von allergenen Zutaten in unseren Gerichten erhalten Sie durch Kontakt mit dem Restaurantpersonal

**TORVE-HALLEN**

Urban gastronomy, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

# Bier und Cider



## Cider

- Bulmers Original 4,5%** kr. 75  
500 ml. Erfrischender Cider mit Apfelgeschmack
- La Chouette Rosé 4,5%** kr. 68  
330 ml. Französischer Cidre mit einem Geschmack von Äpfeln und Birnen
- ØKO Chouette Cider Blond 5%** kr. 68  
330 ml. Eine perfekte Balance zwischen Süße, Bitterkeit und Säure. Ein frischer Brut mit säuerlichen Noten von knackigen Früchten.
- Crabbie's 4%**  kr. 68  
330 ml. Wählen Sie zwischen:  
Original Ingwer Bier oder Himbeere

## Alkoholfreies Bier

- San Miguel 0% pilsner 250 ml.** kr. 45
- Svaneke Don't Worry 0,5%** kr. 69  
500 ml. goldenes und ungefiltertes Pale Ale
- Nøgne Ø Stripped Craft 0%** kr. 68  
330 ml. Fein ausbalancierter Geschmack von Limette, leicht, frisch und fruchtiger Durstlöscher
- Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5%** kr. 68  
500 ml. Runder und weicher Geschmack, hat eine feine Süße
- Ebeltoft Gårdbryggeri  
- Goodie Goodness 0,5%** kr. 68  
330 ml. IPA – erfrischend mit angenehm fruchtigem Geschmack



## Spezialbier in Flaschen

- Weihenstephaner Dunkel 5,3%** kr. 75  
500 ml. Weißbier aus der ältesten Brauerei der Welt
- Nøgne Ø IPA 7,5%** kr. 68  
330 ml. Reich an Malz und Bitterkeit, mit einem langen Nachgeschmack von Früchten
- ØKO Svaneke Brown Ale, 5%** kr. 75  
500 ml. Geschmack von Passionsfrucht, Schokolade und einem Hauch von Hopfen
- ØKO Svaneke IPA, 5,5%** kr. 75  
500 ml. Schönes, erfrischendes und fruchtiges IPA
- ØKO Svaneke Dark Gold, 5,7%** kr. 75  
500 ml. Eine angenehme Bitterkeit von Walnuss, ausgewogen mit Karamellnuancen
- Red Stripe, 4,7%** kr. 65  
330 ml. Pilsner aus Jamaika, hergestellt aus Zuckerrohr
- Trappist Rochefore, 9,2%** kr. 69  
330 ml. Ale mit Noten von Kaffee, Schokolade, Nüssen und Steinobst
- Ebeltoft Gårdbryggeri, 4,7%** kr. 68  
330 ml. Helles Lager
- Ebeltoft Gårdbryggeri, 5,9%** kr. 68  
330 ml. Wildflower IPA mit Noten von Holunderblüten
- Mahou IPA, 4,5%** kr. 69  
330 ml. Mildes IPA mit reichlich frischem Hopfen
- LA Cadette - Tropical Blast, 5,9%** kr. 75  
330 ml. Fruchtiges französisches Craft-IPA

## Fassbier

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

! Informationen über den Inhalt von allergenen Zutaten in unseren Gerichten erhalten Sie durch Kontakt mit dem Restaurantpersonal

# Drinks

## Likör

3 cl.

<b>Limoncello Di Capri</b> <small>Limoncello</small> <b>DICAPRI</b>	kr. 45
<b>Cointreau</b>	kr. 55
<b>Baileys</b>	kr. 45
<b>Organic Spirits Rhabarber / Lakritze</b>	kr. 42

## Grappa

3 cl.

<b>Grappa Marolo di Barolo Bussia (Klar) 45%</b>	kr. 76
Der Geschmack ist weich, aber reich an Aroma mit einem schönen, blumigen Aroma	
<b>Grappa Marzadro "Le Dic Otto Lune" 41%</b>	kr. 85
Wird 18 Monate lang in 4 verschiedenen. Ein weicher und cremiger Geschmack	
<b>Grappa Marzadro Giare Affinata Gewürztraminer 41%</b>	kr. 90
36 Monate in Eichenfässern gereift, was den würzigen Geschmack des Grappas gewährleistet	

### Alkoholfreie Getränke mit Gin/Rum

Alle Gin/Rum-Getränke können auch mit Gin-ISH (0,5%) und RumISH (0,5%) serviert werden, einer köstlichen alkoholfreien Alternative zu Gin und Rum. Die Getränkepreise bleiben gleich.

Versuchen Sie doch vielleicht einen NEGRONI mit niedrigem Alkoholgehalt. Genießen Sie!

## Mocktail

<b>Pinky Ginish (mocktail)</b>	kr. 85
Ginish (alkoholfreier Gin), Limettensaft, Zuckersirup, Grenadine, Erdbeere/Minze	
<b>Yuzu Paloma - Alkoholfrei</b>	kr. 75
Le Fruit de Monin Yuzu, Limettensaft, Grape Tonic	

## Vodka

<b>Moscow Mule, 4 cl.</b>	kr. 95
Stumbras, Limette, Minzblätter, Ingwer Bier	
<b>White Russian, 3/3 cl.</b>	kr. 75
Stumbras, Kahlua, Sahne	
<b>Espresso Martini, 4/2 cl.</b>	kr. 95
Stumbras, Kahlua, Espresso, Vanillesirup	
<b>Porn Star Martini</b>	kr. 90
Vodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfruchtpüree	

## TH SPECIAL

<b>Yuzu Paloma</b>	kr. 95
Tequila, Le Fruit de Monin Yuzu, Limettensaft, Grape Tonic	
<b>TH Sommer 2026</b>	kr. 90
Tequila, Limoncello, Limettensirup, Holunderblütensirup, Limette/Minze	
<b>TH Sunrise</b>	kr. 90
Tequila, Cointreau, Zuckersirup, Orangensaft, Grenadinesirup	

## Gin

<b>GT - Hendrick's Gin, 4 cl.</b>	kr. 99
Gurke, rosa Pfeffer, Fever Tree Indian Tonic	
<b>GT - Monkey 47 Gin, 4 cl.</b>	kr. 115
Lemon, Fever Tree Indian Tonic Water	
<b>GT - Gin Mare, 4 cl.</b>	kr. 99
Rosmarin, Fever Tree Mediterranean Tonic	
<b>GT - MG Gin, 4 cl.</b>	kr. 90
Zitrone, Fever Tree Indian Tonic Water	
<b>Gin Hass, 4 cl.</b>	kr. 95
GINMG, Limette, Zitrone und Mangosirup	
<b>Negroni, 3 - 3/3 cl.</b>	kr. 95
GINMG, Campari, roter Wermut, Orangenschale	
<b>Negroni Sour</b>	kr. 110
GinMG, Campari, roter Wermut, Limettensaft, Zuckersirup	
<b>Tom Collins, 4 cl.</b>	kr. 95
GINMG, Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser, Zitronenscheibe	

## Rom

<b>Dark &amp; Stormy, 4 cl.</b>	kr. 95
Havana Rum, Limette, Angostura, Ingwer Bier	
<b>Mojito, 5 cl.</b>	kr. 99
Santissima Trinidad, Zuckersirup, Limette, Minzblätter, Sprudelwasser	
<b>Cuba Libre, 4 cl.</b>	kr. 90
Santissima Trinidad, Limettensaft, Cola, Limettenscheiben	

## Whisky

<b>Whisky Sour, 6 cl.</b>	kr. 95
Tullamore Dew Irish Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura Bitters, Zitronenscheiben	
<b>Il Padrino</b>	kr. 95
3 cl Whisky, 2 cl Amaretto, 8 cl Apfelsaft von Stevninggård, veganer Eierschaum	

! Informationen über den Inhalt von allergenen Zutaten in unseren Gerichten erhalten Sie durch Kontakt mit dem Restaurantpersonal

# Spiritus

## Rom

3 cl.

<b>Santisima - Trinidad, (3.Jahre)</b>	kr. 45
<b>Matusalem Grand Reserve, (15.Jahre)</b>	kr. 65
<b>Matusalem Grand Reserve, (23.Jahre)</b>	kr. 85
<b>Botran Gran Reserve, (18.Jahre)</b>	kr. 75
<b>El Dorado, (12.Jahre)</b>	kr. 65
<b>Mount Gay XO</b>	kr. 85
<b>Havana Especial</b>	kr. 65

## Verschiedene Alkohol

3 cl.

<b>Pernod</b>	kr. 45
<b>Campari</b>	kr. 55

## Whisky

3 cl.

<b>Aberlour 12.Jahre, Speyside</b> Single Malt	kr. 65
<b>Laphroaig 10.Jahre, Islay</b> Single Malt	kr. 75
<b>Alisa Bay</b> Single Malt	kr. 105
<b>Tullamore Dew Irish Whiskey</b>	kr. 55
<b>Canadian Club</b>	kr. 55
<b>Jack Daniels</b>	kr. 45

## Cognac / Calvados

3 cl.

<b>Martell VS</b>	kr. 55
<b>Martell VSOP</b>	kr. 65
<b>Boulard - Grand Solage</b>	kr. 65

## Snaps / bitter

3 cl.

<b>Rød Aalborg</b>	kr. 42
<b>Jubilæums Akvavit</b>	kr. 50
<b>Linie Akvavit</b>	kr. 50
<b>Nordguld</b>	kr. 55
<b>Gammel Dansk</b>	kr. 42
<b>1 enkelt</b>	kr. 42
<b>Sambuca Mollinari</b>	kr. 48
<b>Ramazotti</b>	kr. 48
<b>Averna</b>	kr. 48

## Vodka

3 cl.

<b>Stumbras, Premium Organic</b>	kr. 45
----------------------------------	--------