

Nørre Havnegade 28
6400 Sønderborg,
Danmark

Monatsmenu

Entdecken Sie hochwertige Zutaten und köstliche Spezialitäten.

AKTUELLES IM MAI



Pizza Primavera

Mozzarella fior di latte, Salsiccia, grüner Spargelcreme, Frühlingszwiebel, Grana Padano, Basilikum

kr. 150

Cremige Tomatensuppe

Croutons / Basilikum / Focaccia-Brot

kr. 75

Moules Frites



Bretagne

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

kr. 205

Der Chefkoch empfiehlt

Unsere Saisonkarte mit **Weißer Spargel**



Carpaccio di Polpo

Dünne Scheiben vom Oktopus / Zitrone / Olivenöl / Rucola / halbtrocknete Tomaten

kr. 140

Tagliatelle Primavera

Weißer Spargel / Brokkolini / Knoblauch / Paprika / Hefeflocken / Zucchini / Olivenöl / Grana Padano

kr. 180

Spaghetti Frutti di Mare

Garnelen / Calamari / Muscheln / Chili / Tomate / Weißwein / Knoblauch / Petersilie

kr. 205

Fügen Sie zu Ihrer Pasta hinzu:

½ gegrillter Hummer

+ kr. 125

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. 155

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

Cocktails des Monats

Mohamed empfiehlt

Sunkissed Aperol

5 cl Aperol, 2 cl Gin, Limetten-/Zuckersirup, Sprudel Wasser

kr. 88

Virgin Rhabarber Spritz

Rhabarberpüree / Mineralwasser

kr. 65

Die guten Tropfen Pauls Empfehlungen

Weißwein

2024 Chardonnay, Philipp Grassl 0,15 l / 0,75 l
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. 85

Büffelmozzarella D.O.P. ca. 200gr

kr. 155

Focaccia sandwich

kr. 85

Basilikum-Pesto, Salat, Tomate, Büffelmozzarella

Wählen Sie zwischen:

Parmaschinken - Cotto (gekochter Schinken) - Salami Venticina



Vegan Vegetarisch Glutenfrei

Mittagstisch

Montag bis Sonntag von 11:30 - 14:30 (Letzte Bestellung um 14:15 Uhr)

Nur Mittags

“Stjernes kud” kr. 210

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

“Pariserbøf” kr. 189

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

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 Chilisaucе, 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

eingelegtem Lachs

Wassabi dresiing.

Tomaten Bruschetta mit Pesto  kr. 85

Salatvariationen

Serviert mit hausgemachter Focaccia

Torve-Hallen salat  kr. 99

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

Torve-Hallen “Crispy Caesar” kr. 166

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

Nordic kr. 166

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

Kleiner Torve-Hallen  kr. 55

Kleiner Beilagensalat für Ihr Hauptgericht

Specialità

Salmone al Sole kr. 255

Ofengebackener Lachs auf Karottenpüree, garniert mit Grapefruit-Dill-Salsa und serviert mit grober Dijon-Senf-Sauce und Stampfkartoffel - frisch, säuerlich und leicht wie Sonnenschein.

Pollo al Gorgonzola kr. 215

Saftige, entbeinte Hähnchenschenkel in cremiger Gorgonzola-Spargel-Sauce, serviert mit Rosmarin-Kartoffeln - ein köstliches, italienisch inspiriertes Gericht mit vollem Geschmack.

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 Genovese  kr. 195

Mit Basilikum-Pesto, Sahne, Parmesan.

Belegt mit sonnengetrockneten Tomaten, Parmesan Flocken und Erbsensprossen. (vegetarisch)

Optionale Zusätze:

Gebratenes Hähnchenfilet - kr.45

Tortelloni  kr. 205

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

Risotto di Asparagi, Calamari e Gamberi kr. 225

Weißer Spargel / Calamari / Scampi / Grana Padano

Lasagne Bolognese kr. 185

Mit Grana Padano

Burgers

Kann glutenfrei bestellt werden (mit Ausnahme des Hähnchenburgers).

Burger * kr. 185

- ca. 200g.

Double burger * kr. 215

- ca. 400g.

Burger mit paniertem 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 - 14:30 / 17:00-21:00 (Letzte Bestellung um 14:15 / 20:45)

Sonntag von 11:30 - 14:30 / 17:00-20:00 (Letzte Bestellung um 14:15 / 19:40)



Le Pizze Tradizionali

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

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| 1 - Margherita | kr. 105 | 10 - Calzone | 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 | |
| 2 - Piccante | kr. 135 | 11 - Marinara | kr. 95 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, würziger Salami, Scamorza und Oliven | | Mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum und Olivenöl | |
| 3 - Patate e guanciale * | kr. 135 | 12 - Calabrese | kr. 150 |
| Mit Mozzarella Fior di latte, Kartoffeln, Rosmarin, Scamorza, Guanciale (Luftgetrocknete Schweinebacke*) | | Tomatensauce, geräucherter Mozzarella, Nduja (Chilisalamiwurst), Salsiccia, eingelegte rote Zwiebeln | |
| 4 - La Vegetale | kr. 140 | 13 - Ceasar's | kr. 150 |
| 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 | |
| 5 - La Vegana | kr. 120 | 14 - Tagliata e Tartufo | kr. 160 |
| Mit Tomatensauce, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Knoblauchöl | | Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rinderfleisch in Streifen, eingelegte Zwiebeln, frischer Trüffel und Trüffelöl | |
| 6 - Cotto e funghi | kr. 135 | 15 - Torve-Hallen | kr. 160 |
| 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 | |
| 7 - Pizza Quattro Formaggi | kr. 150 | 16 - Pizza Red Devil | kr. 150 |
| Fior di latte mozzarella, grana padano, scamorca, gorgonzola | | Tomatensauce, Nduja Chili Wurst, Salsiccia med Chili, Ventrecina Salami, frischer Chili, Sirachia Sauce | |
| 8 - Maiala * | kr. 150 | 18 - Don Pablo * | 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 | |
| 9 - Parma | kr. 160 | | |
| 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. 15 |
| Wählen Sie Ihren Dip zur Pizza: | |
| Aioli, Chefs Chili Mayo, Trüffelmayo | kr. 29 |

Pizza für Kinder

- | | |
|---|--------|
| 30 - Würstchen und Pommes | kr. 75 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Würstchen und Pommes | |
| 31 - Margherita | kr. 69 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Oregano | |
| 32 - Cotto | kr. 75 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Kochschinken | |
| 33 - Salame | kr. 75 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami | |
| 34 - Ananas | 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 kr. 110

eingelegtem Lachs

Wassabi dressing.

Tomaten Bruschetta mit Pesto  kr. 85

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. 99

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

Torve-Hallen "Crispy Caesar" kr. 166

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

Nordic kr. 166

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

Kleiner Torve-Hallen  kr. 55

Kleiner Beilagensalat für Ihr Hauptgericht



Pasta & Risotto

Pasta de la Casa - Im Ofen kr. 205
gebacken

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

Spaghetti Chitarra kr. 185


In Bolognesesauce, Grana Padano

Rigatoni Genovese  kr. 195

Mit Basilikum-Pesto, Sahne, Parmesan. Belegt mit sonnengetrockneten Tomaten, Parmesan Flocken und Erbsensprossen. (vegetarisch)

Optionale Zusätze:

Gebratenes Hähnchenfilet - kr.45

Tortelloni  kr. 205

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

Risotto di Asparagi, Calamari e kr. 225
Gamberi

Weißer Spargel / Calamari / Scampi / Grana Padano

Lasagne Bolognese kr. 185

Mit Grana Padano

Specialità

Salmone al Sole kr. 255

Ofengebackener Lachs auf Karottenpüree, garniert mit Grapefruit-Dill-Salsa und serviert mit grober Dijon-Senf-Sauce und Stampfkartoffel - frisch, säuerlich und leicht wie Sonnenschein.

Pollo al Gorgonzola kr. 215

Saftige, entbeinte Hähnchenschenkel in cremiger Gorgonzola-Spargel-Sauce, serviert mit Rosmarin-Kartoffeln - ein köstliches, italienisch inspiriertes Gericht mit vollem Geschmack.



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. 235
Ca. 300g. (Dänisches Landschwein)

Lammkrone kr. 350
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. 110
Serviert mit Salat, Käse, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes Frites

Burger mit paniierter Hühnerbrust kr. 110
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 paniierter 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

Crème brûlée	kr. 78
Schokoladenmousse	kr. 72
Dessert / Kuchen des Tages Mit einer Kugel Eis – fragen Sie Ihren Kellner nach den Optionen	kr. 75
Tiramisu	kr. 75
Affogato Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleei	kr. 72
Belgische Waffel Med rabarberkompot og rabarber sorbet	kr. 90
Windbeutel Kastbergs Gourmet Pistazie Eis, gehackte Pistazien, Schokoladensauce	kr. 99
Torve-Hallens Käservariation	kr. 89
Pizza La Stella Mit Nutella und frischen Früchten	kr. 130
1 Kugel Eis nach Wahl	kr. 35

Eisbecher

Gourmet Eis von Kastberg

TH Brombeeren Spezial 3 Kugeln Vanilleeis, Caloric Punch marinierte Brombeeren, Canduccini Crunch, Schlagsahne	kr. 85
COUP Dänemark 3 Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne mit Waffel	kr. 85
Bananen split 1 Kugeln Vanilleeis, 2 Kugeln Bananasplit, Banane, Schlagsahne und Schokoladensauce	kr. 85
Zitronensorbet mit Cava 1 Kugel mit Cava	kr. 65

Eisdessert (im Glas serviert)

1 Kugel	
2 Kugeln	kr. 35
3 Kugeln	kr. 55
4 Kugeln	kr. 72

Eissorten

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

Coffee

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

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

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

! 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

2024 - Sizilien, Italien, 60% Catarratto, 40% Viognier Vollmundig, frisch und mineralisch mit schöner Fruchtigkeit von Pfirsichen, Zitrusfrüchten und leicht blumig

kr. 69 / 320

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. 69 / 320

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. 85

Hugo

Mit Cava, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Selter

kr. 75

Limoncello Spritz Limoncello DICAPRI

Limoncello, Cava, Selter, Zitrone

kr. 85

Rabarber Spritz

Rhabarberpüree, Cava, Selter

kr. 85

Campari Tonic

4 cl Campari, Indian Tonic, Orange

kr. 85



Rotwein

Protocolo Red Organic

2023 - 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. 69 / 320

Lifili Primitivo Salento, a6mani

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

kr. 69 / 320



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. 69 / 320

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. 69 / 320

! 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. 58
Kiwi / Strawberry	kr. 58

Monin

Lemonade
350 ml.

Lemonade	kr. 42
Eistee Zitrone	kr. 42
Lemonade / Rosa Grapefruit	kr. 42

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 CO₂-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. 66

330 ml. Französischer Cidre mit einem Geschmack von Äpfeln und Birnen

ØKO Chouette Cider Blond 5% kr. 66

330 ml. Eine perfekte Balance zwischen Süße, Bitterkeit und Säure. Ein frischer Brut mit säuerlichen Noten von knackigen Früchten.

Crabbie's 4%  kr. 66

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. 65

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 kr. 65

- Goodie Goodness 0,5%

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 Brown Ale 4,5% kr. 68

330 ml. Ale mit einem Hauch würziger Hopfen und Noten von Schokolade

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. 58

330 ml. Pilsner aus Jamaika, hergestellt aus Zuckerrohr

Trappist Rochefore, 9,2% kr. 66

330 ml. Ale mit Noten von Kaffee, Schokolade, Nüssen und Steinobst

Ebeltoft Gårdbryggeri, 4,7% kr. 65

330 ml. Helles Lager

Ebeltoft Gårdbryggeri, 5,9% kr. 65

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

Val-Dieu Rose, 4,4% kr. 69

330 ml. Klassisches belgisches Weizenbier mit viel frischem Himbeer- und Kirschgeschmack. Gebraut in einer Abtei in Val-Dieu

Fadøl

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. 69

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

TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

Drinks

Likör

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

Grappa

3 cl.		
Grappa Marolo di Barolo Bussia (Klar) 45%		kr. 76
Der Geschmack ist weich, aber reich an Aroma mit einem schönen, blumigen Aroma		
Grappa Marzadro "Le Dic Otto Lune" 41%		kr. 85
Dic Otto Lune bedeutet die 18 Monde. Dic Otto Lune wird 18 Monate lang in 4 verschiedenen Fasstypen in Akazien-, Eichen-, Eschen- und Kirschfässern gereift, danach wird der Grappa zusammengemischt. Ein weicher und cremiger Geschmack mit vielen Gewürzen aus den Fässern		
Grappa Marzadro Giare Affinata Gewürztraminer 41%		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!

Vodka

Moscow Mule, 4 cl.		kr. 95
Stumbras, Limette, Minzblätter, Ingwer Bier		
White Russian, 3/3 cl.		kr. 75
Stumbras, Kahlua, Sahne		
Espresso Martini, 4/2 cl.		kr. 95
Stumbras, Kahlua, Espresso, Vanillesirup		

TH SPECIAL

TH Sunrise	kr. 90
3 cl. Tequila, 2 cl. Cointreau, Zuckersirup Orangensaft, Grenadinesirup	
TH Sommer 2026	kr. 85
Tequila, Limoncello, Limettensirup, Holunderblütensirup, Limette/Minze	

Gin

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

Rum

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

Whisky

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

Mocktail

Pinky Ginish (mocktail)	kr. 85
Ginish (alkoholfreier Gin), Limettensaft, Zuckersirup, Grenadine, Erdbeere/Minze	

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

Spiritus

Rom

3 cl.

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

Verschiedene Alkohol

3 cl.

Pernod	kr. 45
Campari	kr. 45

Whisky

3 cl.

Aberlour 12 Jahre, Speyside Single Malt	kr. 65
Laphroaig 10 Jahre, Islay Single Malt	kr. 75
Alisa Bay Single Malt	kr. 105
Tullamore Dew Irish Whiskey	kr. 55
Canadian Club	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
----------------------------------	--------