

Nørre Havnegade 28
6400 Sønderborg,
Danmark

Monatsmenu

Entdecken Sie hochwertige Zutaten und köstliche Spezialitäten.

AKTUELLES IM MÄRZ



Pizza Bianca del Bosco

kr. 155

Fior di latte, würzige Salsiccia, cremiger Gorgonzola, sautierte Lauchzwiebeln und geröstete Walnüsse vereinen sich zu einer eleganten, nussigen und würzigen Kombination.

Minestrone

kr. 85

Klassische italienische Gemüsesuppe, serviert mit Focaccia

Moules Frites



Bretagne

kr. 205

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

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

Green Capri

kr. 90

Wodka, Limoncello, Zuckersirup, Basilikum, Eischäum, dänisches Wasser

Negroni sour

kr. 110

GinMG, Campari, roter Wermut, Limettensaft, Zuckersirup

Der Chefkoch empfiehlt

Spaghetti Cozze alla Marinara

kr. 189

Muscheln, Tomatensauce, Weißwein, Knoblauch, Chili, Petersilie

Spaghetti al Polpetta e Pomodoro

kr. 190

Softige Fleischbällchen, Tomatensauce, Grana Padano, Petersilie

Fisch-Burger

kr. 199

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

Büffelmozzarella D.O.P. ca. 200 gr

kr. 155

Mit Variation von Tomaten, Rosario Manzanilla Olivenöl, Croutons

Poke Bowle

kr. 160

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

Zusätzlich für Poke Bulgur Bowle:

- 2 panierte Hähnchenstücke / Caesar Style kr. 50
- Warmgeräucherter Lachs / eingelegte rote Zwiebeln kr. 45

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

Die guten Tropfen

Pauls Empfehlungen

Weißwein

0,15 l / 0,75 l

2024 Chardonnay, Philipp Grassl

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

2017 Cabernet Sauvignon,

Experience Reserve

kr.115 / kr.495

Napa Valley, USA

92 % Cabernet Sauvignon, 6 % Merlot, 2 % Malbec
Tief granat-illa Farbe, würzige Früchte und Pflaumenpudding. Vollmundig und mit einer guten Menge schwarzer Früchte mit erfrischender Kräuternote im Abgang.

Save the date

✓ OSTERSPEZIALITÄTEN

2-6.4.26



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Mittagstisch

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

Nur Mittags

“Stjernesud”

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

kr. 210

“Pariserbof”

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

kr. 189

Für den kleinen und grossen Hunger

Tapas Gericht

Min. 2 Personen – Preis pro Person

kr. 199

Twist rejer

In Fillo-Teig gebackene Garnelen, Koriander, süßes Chili-Dressing, Limette

kr. 110

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch, Tunfischcreme, Kapern, Zitrone, Ei

kr. 135

Carpaccio di Manzo e Tartufo

Rindfleisch, frischer Trüffel, Rucola und Parmesan

kr. 155

Portion Pommes

Chilly-Mayo des Küchenchef – 29 kr.

kr. 56

Bruschetta Salsiccia e Stracchino

Toskanische Schweinswurst, Parma-Schinken, Stracchino-Käse – gratiniert

kr. 85

Tomaten Bruschetta mit Pesto



kr. 85

Salatvariationen

Serviert mit hausgemachter Focaccia

Torve-Hallen salat



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

kr. 99

Torve-Hallen “Crispy Caesar”

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

kr. 166

Nordic

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

kr. 166

Crispy NO Chicken, gebacken



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

kr. 155

Torve-Hallen Feta



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

kr. 149

Kleiner Torve-Hallen



Kleiner Beilagensalat für Ihr Hauptgericht

kr. 55

Specialità

Salmone al Sole

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

kr. 255

Pollo al Gorgonzola

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

kr. 215

Pasta & Risotto

Pasta de la Casa – Im Ofen gebacken

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

kr. 205

Spaghetti Chitarra

In Bolognesesauce, Grana Padano

kr. 185

Rigatoni Genovese



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

kr. 195

Optionale Zusätze:

Gebratenes Hähnchenfilet – kr.45

Tortelloni



Gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelsauce, frischem Trüffel, Grana Padano

kr. 205

Ravioli gefüllt mit Meeresfrüchten – Bangkok-Stil

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

kr. 210

Pilzrisotto

Mit Steinpilze, Pfifferlingen, Grana Padano

kr. 195

Lasagne Bolognese

Mit Grana Padano

kr. 185

Burgers

Kann glutenfrei bestellt werden (mit Ausnahme des Hähnchenburgers).

Burger *

– ca. 200g.

kr. 185

Double burger *

– ca. 400g.

kr. 215

Burger mit paniertem Hühnerbrust *

– ca. 125g.

kr. 165

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)



– ca. 190g.

kr. 179

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

Crispy NoChicken



– ca. 90g.

kr. 165

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 Hühnchen 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, scamorza, 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

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

Min. 2 Personen – Preis pro Person

Twist rejer

In Fillo-Teig gebackene Garnelen, Koriander, süßes Chili-Dressing, Limette

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch, Tunfischcreme, Kapern, Zitrone, Ei

Carpaccio di Manzo e Tartufo

Rindfleisch, frischer Trüffel, Rucola und Parmesan

Pommes Frites

Chilly-Mayo des Küchenchef – 29 kr.

Bruschetta Salsiccia e Stracchino

Toskanische Schweinswurst, Parma-Schinken, Stracchino-Käse – gratiniert

Tomaten Bruschetta mit Pesto

Tuna Tartare

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

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

Torve-Hallen “Crispy Caesar”

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

Nordic

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

Crispy NO Chicken gebacken

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

Torve-Hallen Feta

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

Kleiner Torve-Hallen

Kleiner Beilagensalat für Ihr Hauptgericht



Pasta & Risotto

Pasta de la Casa – Im Ofen gebacken

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

Spaghetti Chitarra

In Bolognesesauce, Grana Padano

Rigatoni Genovese

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

Optionale Zusätze:

Gebratenes Hähnchenfilet – kr.45

Tortelloni

Gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelsauce, frischem Trüffel, Grana Padano

Ravioli gefüllt mit Meeresfrüchten – Bangkok-Stil

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

Pilzrisotto

Mit Steinpilze, Pfifferlingen, Grana Padano

Lasagne Bolognese

Mit Grana Padano

Specialità

Salmone al Sole

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

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 velkomne 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

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 velkomne 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 Vanilleeis	kr. 72
Belgische Waffel Mit Pflaumenkompott und Kastbergs Gourmet-Vanilleeis	kr. 85
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 Kugel 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	kr. 35
2 Kugeln	kr. 55
3 Kugeln	kr. 72
4 Kugeln	kr. 80

Eissorten

Vanille, Erdnuss-Karamell, Schokolade, Erdbeere, Pistazie, Bananensplit, Zitronen-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 Vanilleeis	kr. 72
Eiskaffee 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

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 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 delikat macht.

kr. 69 / 320

Cuvée Rose, Weingut Münzenrieder

2024 - Neusiedlersee - Österreich
Zweigelt, Merlot, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Rote Beerenmischung, fein fruchtig, sehr erfrischend am Gaumen, die Säure ist gut integriert

kr. 69 / 320

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 Esprit Water kr. 40

Wählen Sie zwischen still oder prickelnd

Free Esprit 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 velkomne 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 Rochefort, 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

Drinks

Likör

3 cl.		
Limoncello Di Capri		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 Die Otto Lune" 41%		kr. 85
Die Otto Lune bedeutet die 18 Monde. Die 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 Orangsaft, 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 kr. 65
Single Malt

Laphroaig 10 Jahre, Islay kr. 75
Single Malt

Alisa Bay kr. 105
Single Malt

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