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

Offen
Son-Don 11-23 | Fre-Sam 11-24

Nørre Havnegade 28
6400 Sønderborg,
Danmark

# Monatsmenu

*Entdecken Sie hochwertige Zutaten und köstliche Spezialitäten.*

## AKTUELLES IM NOVEMBER



**Pizza alla Zucca** kr. 150
Kürbiscreme, Safran, Fior di Latte Mozzarella, Salsiccia, rote Zwiebeln, halbgetrocknete Tomaten, Balsamico-Glace Knoblauch

**Hokkaido-Kürbissuppe** kr. 85
Mit Speck, Pilzen, österreichischem Kürbiskernöl, Crème fraîche, Petersilie

## Moules Frites



**Bretagne** kr. 210
Dampfende Miesmuscheln, Cidre, Sahne, Karotten, Zwiebeln, Schnittlauch, Pommes Frites und Aioli

## Der Chefkoch empfiehlt

**Tagliatelle Primavera** kr. 180
Grünner Spargel, Brokkolini, Knoblauch, Paprika, Hefeflocken, Zucchini, Olivenöl, Grana Padano

**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. 165
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

## 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

**Yuzu Paloma** kr. 95
Tequila, Le Fruit de Monin Yuzu, Limettensaft, Grape Tonic
Alkoholfrei kr. 75

**Porn Star Martini** kr. 90
Vodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passions-fruchtpüree

## 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

**2023 Valpolicella Ripasso Superiore Cá Vendri** kr. 95 / kr.450
Venetien, Italien
Corvina, Rondinella, Molinara
Klassisch reichhaltig, dunkel und vollmundig mit klaren Anklängen an schwarze Kirschen, bittere Schokolade und leicht orientalische Gewürze.

## Die Gerichte können täglich von 14:30 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
**Foccacia sandwich** kr. 85
Basilikum-Pesto, Salat, Tomate, Büffelmozzarella
**Wählen Sie zwischen:**
Parmaschinken - Cotto (gekochter Schinken) - Salami Ventricina

Vegan Vegetarisch Glutenfrei

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

# Mittagstisch

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

## Nur Mittags

**"Stjerneskud"** 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

**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 eingelegtem Lachs** kr. 110
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, Artischokken, 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

## Specialitá

**Geschmorte Lammhaxe** kr. 250
Kräftige Sauce, gebratenes Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

**Confierte Entenkeule** kr. 245
Waldpilzsauce, Kartoffelpüree, hausgemachter Rotkohl, Waldbeeren-Chutney

**Knusprig gebratenes Petermännchen** kr. 210
A uf einem seidenweichen Püree aus Petersilienwurzel, Sellerie und Fenchel, abgerundet mit Balsamico-Glace und frischem, knackigem Salat

## Pasta & Risotto

**Pasta de la Casa – Im Ofen gebacken** kr. 205
Trüffelsauce, französischer Ventréche-Speck, Hähnchenfilet, Champignons, überbacken mit Panko, Petersilie, Parmesan, Trüffelöl.

**Spaghetti Chitarra** kr. 185
In Bolognesesauce, Grana Padano

**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

**Risotto rosa** kr. 205
Warm geräucherter Lachs, Rote Bete, Zitrone, Grana Padano mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

## Burgers

Kann glutenfrei bestellt werden (mit Ausnahme des Hähnchenburgers).

**Burger *** kr. 185
- ca. 200g.

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

**Burger mit panierter 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-Bratling90 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
Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Oregano, Basilikum und Olivenöl

**2 - Piccante** kr. 140
Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, würziger Salami, Scamorza und Oliven

**3 - Patate e guanciale *** kr. 140
Mit Mozzarella Fior di latte, Kartoffeln, Rosmarin, Scamorza, Guanciale (Luftgetrocknete Schweinebacke*)

**4 - La Vegetale** kr. 145
Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Pesto Genovese

**5 - La Vegana** kr. 125
Mit Tomatensauce, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Knoblauchöl

**6 - Cotto e funghi** kr. 140
Mit Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken, Pilzen und Petersilien-Knoblauchöl

**7 - Pizza Quattro Formaggi** kr. 155
Fior di latte mozzarella, grana padano, scamorca, gorgonzola

**8 - Maiala *** kr. 150
Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken, würzige Salami, eingelegte Zwiebel, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke) und frischer Chilli

**9 - Parma** 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 |
| **Wählen Sie Ihren Dip zur Pizza: Aioli, Chefs Chili Mayo, Trüffelmayo** | kr. 29 |

**10 - Calzone** kr. 150
Gefaltete Pizza mit Mozzarella Fior di latte, Schinken, Steinpilzen. Dazu gibt es Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano und Balsamicoglace

**11 - Marinara** kr. 95
Mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum und Olivenöl

**12 - Calabrese** kr. 155
Tomatensauce, geräucherter Mozzarella, Nduja (Chilisalamiwurst), Salsiccia, eingelegte rote Zwiebeln

**13 - Ceasar's** kr. 165
Mozzarella Fior di latte, Kartoffeln, Rosmarin, Salat, paniertes Hühnchen und Ceasars Dressing

**14 - Tagliata e Tartufo** kr. 165
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rinderfleisch in Streifen, eingelegte Zwiebeln, frischer Trüffel und Trüffelöl

**15 - Torve-Hallen** kr. 165
Mozzarella Fior di latte, Basilikumpesto, Rucola, Parma Schinken oder Bresaola, Büffelmozzarella D.O.P und Cherrytomaten

**16 - Pizza Red Devil** kr. 155
Tomatensauce, Nduja Chili Wurst, Salsiccia med Chili, Ventrecina Salami, frischer Chili, Sirachia Sauce

**18 - Don Pablo *** kr. 160
Mozzarella Fior di latte, Blauschimmelkäse, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Salsiccia Toskana, Knoblauchsprossen und Balsamico

## 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 gastronomi, 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, Artischokken, 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 Ventréche-Speck, Hähnchenfilet, Champignons, überbacken mit Panko, Petersilie, Parmesan, Trüffelöl.

**Spaghetti Chitarra** kr. 185
In Bolognesesauce, Grana Padano

**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

**Risotto rosa** kr. 205
Warm geräucherter Lachs, Rote Bete, Zitrone, Grana Padano mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

## Specialitá

**Geschmorte Lammhaxe** kr. 250
Kräftige Sauce, gebratenes Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

**Confierte Entenkeule** kr. 245
Waldpilzsauce, Kartoffelpüree, hausgemachter Rotkohl, Waldbeeren-Chutney

**Knusprig gebratenes Petermännchen** kr. 210
A uf einem seidenweichen Püree aus Petersilienwurzel, Sellerie und Fenchel, abgerundet mit Balsamico-Glace und frischem, knackigem Salat

Vegan Vegetarisch Glutenfrei

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.

# 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. (Argentina)

**Rib Eye** kr. 365
Ca. 275g. (Dänisches Färsenfleisch)

## Ekstra Beilagen zum Fleisch

**Bernaise- oder Pfeffersauce** kr. 35

**Trüffelsauce mit frischem Trüffel** kr. 69

**Kleiner Torve-Hallen Salat** kr. 60
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. 115
Serviert mit Salat, Käse, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes Frites

**Burger mit panierter 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 panierter 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

# Desserts & heiße Getränke

## Dessert

**Creme brûlée** kr. 78

**Schokoladenmousse** kr. 75

**Dessert / Kuchen des Tages** kr. 75
Mit einer Kugel Eis - fragen Sie Ihren Kellner nach den Optionen

**Tiramisu** kr. 75

**Affogato** kr. 72
Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleei

**Belgische Waffel** kr. 95
Mit Pflaumenkompott und Kastbergs Gourmet-Vanilleeis

**Windbeutel** kr. 99
Kastbergs Gourmet Pistazie Eis, gehackte Pistazien, Schokoladensauce

**Torve-Hallens Käservariation** kr. 89

**Pizza La Stella** kr. 130
Mit Nutella und frischen Früchten

**1 Kugel Eis nach Wahl** kr. 35

## Eisbecher
Gourmet Eis von Kastberg

**TH Brombeer Special** kr. 95
3 Kugeln Vanilleeis, in Caloric Punch marinierte Brombeeren, Amaretti-Crunch, Sahne

**COUP Dänemark** kr. 95
3 Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne mit Waffel

**Bananen split** kr. 95
1 Kugeln Vanilleeis, 2 Kugeln Bananasplit, Banane, Schlagsahne und Schokoladensauce

**Zitronensorbet mit Cava** 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 |
|---|---|
| **Espresso** | kr. 33 / 45 |
| **Espresso Macchiato** | kr. 35 / 46 |
| **Cortado** | kr. 44 |
| **Flat White** | kr. 40 / 48 |
| **Cappuccino** | kr. 40 / 48 |
| **Café Latte** | kr. 42 / 53 |
| **Latte Macchiato** | kr. 42 / 49 |
| **Americano** | kr. 38 / 45 |
| **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** kr. 72
Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleei

**Eiskaffe** kr. 58
Mit einem Sirup deiner Wahl

**Warmer Kakao** kr. 55
Serviert mit Schlagsahne und kleinen Marshmallows.

**Cointreau Hot – The Orange Chocolate** kr. 85
Cointreau 3 cl + heiße Schokolade + Schlagsahne

| | Klein/Groß |
|---|---|
| **Chai Latte** | kr. 45 / 55 |
| **Fonte Grüner Te Chai Latte** Vegan | kr. 45 / 55 |
| **Carstensens Tee** | kr. 36 |
| **Irish Coffee - 3 cl. whisky** | kr. 89 |
| **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** kr. 69 / 320
Parellada, Macabeo
Der Cava hat feine anhaltende Perlen. Es ist knackig mit elegantem Duft und Geschmack von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten

**Guy de Forez, Tradition** kr. 115 / 680
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

## Weißwein

**Luma Bianco, Cantine Cellaro** kr. 73 / 330
2025 - Sizilien, Italien, 60% Catarratto, 40% Viognier Vollmundig, frisch und mineralisch mit schöner Fruchtigkeit von Pfirsichen, Zitrusfrüchten und leicht blumig

**Cuvee V1, Weingut Münzenrieder** kr. 73 / 330
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

**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

## Apéritifs

**Aperol Spritz** kr. 95
Aperol, cava, danskvand, appelsin

**Hugo** kr. 78
Mit Cava, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Selter

**Limoncello Spritz** kr. 85
Limoncello, Cava, Selter, Zitrone

**Rabarber Spritz** kr. 95
Rhabarberpüree, Cava, Selter

**Campari Tonic** kr. 88
4 cl Campari, Indian Tonic, Orange

## Rotwein

**Protocolo Red Organic** kr. 73 / 330
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

**Lifili Primitivo Salento, a6mani** kr. 73 / 330
2023 - Primitivo - Apulien, Italien
Vollmundig, weich, reich mit runden Tanninen und mit Noten von Zwetschken, Pflaume, Rosmarin und Vanille

## Rosévin

**Maison Marcelin** kr. 73 / 330
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.

**Wildflower Pinot Noir** kr. 73 / 330
2024 – Cramele Recaș – 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.

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

# 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 Johanisbeere** | 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 $CO_2$-Emissionen und Umweltauswirkungen durch Plastik. Im Gegenzug erhalten wir höchste Qualität gefilterten Wassers.**

| | |
|---|---|
| **70cl Espoir Water**<br>Wählen Sie zwischen still oder prickelnd | kr. 40 |
| **Free Espoir Water** (Preis pro Person)<br>Wählen Sie zwischen still oder prickelnd | kr. 25 |

Vegan Vegetarisch Glutenfrei

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.

# 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

## 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



## 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

**Nøgne Ø Brown Ale 4,5%** kr. 68
**330 ml.** Ale mit einer Spur würziger Hopfen-note und Schokoladentönen

**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

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

# 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 Dic Otto Lune" 41%** kr. 85
Wird 18 Monate lang in 4 verschiedenen. Ein weicher und cremiger Geschmack

**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!**

## Mocktail

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

**Yuzu Paloma - Alkoholfrei** kr. 75
Le Fruit de Monin Yuzu, Limettensaft, Grape Tonic

## 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

**Porn Star Martini** kr. 90
Vodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfruchtpüree

## TH SPECIAL

**Yuzu Paloma** kr. 95
Tequila, Le Fruit de Monin Yuzu, Limettensaft, Grape Tonic

**TH Sommer 2026** kr. 90
Tequila, Limoncello, Limettensirup, Holunderblütensirup, Limette/Minze

**TH Sunrise** kr. 90
Tequila, Cointreau, Zuckersirup, Orangensaft, Grenadinesirup

## 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

## Rom

**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

ⓘ 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.

# 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. 55 |

## Whisky

3 cl.

| | |
|---|---|
| **Aberlour 12 Jahre, Speyside**<br>Single Malt | kr. 65 |
| **Laphroaig 10 Jahre, Islay**<br>Single Malt | kr. 75 |
| **Alisa Bay**<br>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. 55 |
| **Martell VSOP** | kr. 65 |
| **Boulard - Grand Solage** | kr. 65 |

## Snaps / bitter

3 cl.

| | |
|---|---|
| **Rød Aalborg** | kr. 42 |
| **Jubilæums Akvavit** | kr. 50 |
| **Linie Akvavit** | kr. 50 |
| **Nordguld** | kr. 55 |
| **Gammel Dansk** | kr. 42 |
| **1 enkelt** | kr. 42 |
| **Sambuca Mollinari** | kr. 48 |
| **Ramazotti** | kr. 48 |
| **Averna** | kr. 48 |

## Vodka

3 cl.

| | |
|---|---|
| **Stumbras, Premium Organic** | kr. 45 |

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