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

Nørre Havnegade 28
6400 Sønderborg,
Danmark

Monatsmenu

Entdecken Sie hochwertige Zutaten und köstliche Spezialitäten.

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

Torve-Hallen zieht um

Liebe Gäste,

Torve-Hallen zieht in die Kastanie Allé 9A in Sønderborg um. Unser letzter Öffnungstag am Hafen ist der 31. Dezember 2026, und wir rechnen damit, Mitte Februar 2027 wieder zu öffnen. Es ist also kein Abschied, sondern ein Wiedersehen.

Danke für 10 schöne Jahre! Verfolgt den Umzug auf Facebook und Instagram, und schreibt uns gern eure Wünsche für die neuen Räumlichkeiten. Kommt vorbei, bevor wir schließen.

Paul & das Team

Silvesterabend 2026

Donnerstag, 31. Dezember · 19.00-01.00 Uhr

Inklusive Willkommensdrink, Fingerfood, 4-Gänge-Menü, Kaffee & Kransekage, Silvesterdekoration und einem Glas Champagner zum Anstoßen um 24 Uhr.

Preis pro Person
kr. 1800

Save the date - Save the date -

AKTUELLES IM NOVEMBER/DECEMBER

Pizza Buon Natale kr. 199
Mozzarella Fior di Latte, Scamorza, Entenconfit, Rotkohl, Kürbis-Chutney, Glühwein-Reduktion, Thymian, Granatapfelkerne

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

Risalamande im neuen Gewand kr. 110
Tuiles, warme Kirschsauce, Zimteis

Für die kalten Tage

Weißer Glühwein kr. 89
Mit in weißem Portwein marinierten Rosinen und Mandeln

Schwarze Johannisbeere Wintersinfonie kr. 75
Ein köstliches, herzerwärmendes Getränk ohne Alkohol, mit Rosinen und Mandeln

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

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

Moules Frites

Bretagne kr. 210
Dampfende Miesmuscheln, Cidre, Sahne, Karotten, Zwiebeln, Schnittlauch, Pommes

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.

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

Weihnachtliche Tapas kr. 220
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 gebeitztem Lachs kr. 110
Wassabi dressing.

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
Auf 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, 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, Tomate, 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, Tomate und Gurken, hausgemachtem Dressing, Sprossen und Pommes

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

Weihnachtliche Tapas kr. 220
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,, 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
Auf 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, Tomate, 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, Tomate 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

Risalamande im neuen Gewand kr. 110
Tuiles, warme Kirschsauce, Zimteis

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
Zimt, 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. 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 gastronomi, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

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.

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 Wählen Sie zwischen still oder prickelnd	kr. 40
Free Espoir Water (Preis pro Person) 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

Don't Worry - Alkoholfreies Weihnachtsbier kr. 75
500 ml. Dunkelbraunes Bier mit vollem Körper, dunkler Schokolade, Tannennadeln und Zitrusfrüchten

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

ØKO Svaneke Weihnachtsbier 5,7% kr. 48/72
250/400 ml.
Ein nussiges braunes Lagerbier. Seine große Fülle wird durch die Verwendung von dunklem Karamellmalz erreicht, wie bei Krokant und hellen Röstnoten. Eine dezente Süße balanziert mit Hopfen im Nachgeschmack

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

Radler 400 ml. kr. 69
½ San Miguel ½ Sprite Zero

Spezialbier in Flaschen

Mørk Guld Jul - Weihnachtsbier 5,7 % kr. 75
500 ml. Würziger Weihnachtsgeschmack mit Orangenschale und Hopfung

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 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. 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