

Nørre Havnegade 28
6400 Sønderborg,
Danmark

Oktober Aktuelles

Entdecken Sie hochwertige Zutaten und köstliche Spezialitäten.

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

AKTUELLES IM OKTOBER



Pizza Red Devil

kr. 150

Tomatensauce, Nduja Chili Wurst, Salsiccia med Chili, Ventrecina Salami, frischer Chili, Sirachia Sauce

Pizza alla zucca

kr. 150

Kürbiscreme, Safran, Fior di Latte Mozzarella, Salsiccia, rote Zwiebeln, halbgetrocknete Tomaten, Balsamico-Glace

Hokkaido-Kürbissuppe

kr. 85

Mit Curry, Speck, österreichischem Kürbisöl, Kürbiskerne, Crème fraîche, Petersilie

Muscheln und Pommes frites

Bretagne

kr. 205

Dämpfende Muscheln, Apfelwein, Sahne, Karotten, Zwiebeln, Schnittlauch, Pommes Frites, Aioli

Der Chefkoch empfiehlt

Spaghetti alle Vongole (Herzmuscheln)

kr. 189

in Muschelsauce mit Weißwein, Knoblauch, Chili und frischer Petersilie.

Spaghetti al Pomodoro

kr. 175

Tomatensauce, Grana Padano, Basilikum

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. 155

Marinierter Bulgur, Spitzkohlsalat, Saisongemüse, Avocado, Hummus

Zusätzlich für Poke Bulgur Bowle:

- Warm geräucherter Lachs/eingelegte rote Zwiebeln kr. 40
- Panierte Hähnchenschenkel / Caesar Style kr. 40

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

Foccacia sandwich

kr. 85

Basilikum-Pesto, Salat, Tomate, Büffelmozzarella

Wählen Sie zwischen:

Parmaschinken - Cotto (gekochter Schinken) -
Salami Ventricina

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

Negroni Sour

kr. 110

GinMG, Campari, roter Wermut, Limettensaft, Zuckersirup, vegane Eischäum

Il Padrino

kr. 95

3 cl Whisky, 2 cl Amaretto, 8 cl Apfelsaft von Stevninggård, vegane Eischäum

Die guten Tropfen Paul-Empfehlungen

Weißwein

2023 Astrolabe Sauvignon Blanc

0,15 l / 0,75 l

Marlborough, New Zealand

kr. 95 / kr. 420

Sauvignon Blanc

Frische Stachelbeeren, Passionsfrucht und ein Hauch von Zitrusfrüchten, umhüllt von einer delikaten Struktur mit einem unglaublich erfrischenden, saftigen Nachgeschmack.

Rotwein

2022 Valpolicella Ripasso

Superiore Ca' Vendri

kr. 105 / kr. 450

Venetien, Italien

Corvina, Rondinella, Molinara klassisch reichhaltig, dunkel und vollmundig mit deutlichen Noten von schwarzen Kirschen, Bitterschokolade und leicht orientalischen Gewürzen.

Save the date

FRAGEN SIE NACH UNSEREM
WEIHNACHTSMENÜ



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

[Instagram/torve_hallen](https://www.instagram.com/torve_hallen) www.torve-hallen.com [facebook/torvehallen](https://www.facebook.com/torvehallen)

Mittagstisch

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

Nur Mittags

“Stjernes kud”

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. 195

Twist rejer

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

kr. 110

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch, Tunfischcreme, Kapern, Zitrone, Ei

kr. 135

Carpaccio Cipriani

Cipriani-Sauce, Grana Padano-Flocken, Rucola

kr. 135

Portion Pommes

Chilly-Mayo des Küchenchef – 29 kr.

kr. 56

Bruschetta mit Roter Bete

gebeiztem Lachs und Wasabi-Dressing

kr. 99

Tomaten Bruschetta mit Pesto



kr. 85

Salatvariationen

Serviert mit hausgemachter Focaccia

Torve-Hallen salat



Salat, Hausdressing, Kürbisöl aus Österreich, Artischocken, 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

Geschmorte Lammkeule

Kräftige Soße, gebratenes Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

kr. 245

Konfierte Entenkeule mit Entensoße

Perlzwiebeln, Speck, Rotkohl, Kartoffelpüree

kr. 235

Wolfsbarschfilet, gefüllt mit Panko, Pistazien und sonnengetrockneten Tomaten

Mediterrane Gemüse mit Tomatensauce, gebratene Rosmarinkartoffeln

kr. 280

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.

kr. 195

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

Optionale Zusätze:

NEU: 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)

01 - Marinara

Mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum und Olivenöl

kr. 95

02 - La Vegana

Mit Tomatensauce, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Knoblauchöl

kr. 120

1 - Margherita

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Basilikum und Olivenöl

kr. 105

2 - Piccante

Mit Tomatensauce, Mozzarella, würziger Salami, Scamorza und Oliven

kr. 135

3 - Patate e guanciale *

Mit Mozzarella, Kartoffeln, Rosmarin, Scamorza, Guanciale (Luftgetrocknete Schweinebacke*)

kr. 135

4 - La Vegetale

Mit Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Pesto Genovese

kr. 140

6 - Cotto e funghi

Mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen und Petersilien-Knoblauchöl

kr. 135

7 - Pizza Quattro Formaggi

Fior di latte mozzarella, grana padano, scamorza, gorgonzola

kr. 150

8 - Maiala *

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, würzige Salami, eingelegte Zwiebel, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke) und frischer Chilli

kr. 150

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

Zusätzlich zu deiner Pizza

Prosciutto Crudo Nazionale / 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

9 - Parma

Tomatensauce, Mozzarella, Rukola, Prosciutto Crudo Nazionale, Grana Padano, frischen Trüffeln und Trüffelöl

kr. 160

10 - Calzone

Gefaltete Pizza mit Mozzarella, Schinken, Steinpilzen. Dazu gibt es Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano und Balsamicoglaze

kr. 150

12 - Calabrese

Tomatensauce, geräucherter Mozzarella, Nduja (Chilisalamiwurst), Salsiccia, eingelegte rote Zwiebeln

kr. 150

13 - Ceasar's

Mozzarella, Kartoffeln, Rosmarin, Salat, paniertes Hühnchen und Ceasars Dressing

kr. 150

14 - Tagliata e Tartufo

Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfleisch in Streifen, eingelegte Zwiebeln, frischer Trüffel und Trüffelöl

kr. 160

15 - Torve-Hallen

Mozzarella, Basilikumpesto, Rucola, Prosciutto Crudo Nazionale Schinken oder Bresaola, Büffelmozzarella D.O.P und Cherrytomaten

kr. 160

18 - Don Pablo *

Mozzarella, Blauschimmelkäse, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Salsiccia Toskana, Knoblauchsprossen und Balsamico

kr. 160

Pizza für Kinder

30 - Würstchen und Pommes

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen und Pommes

kr. 75

31 - Margherita

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

kr. 69

32 - Cotto

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken

kr. 75

33 - Salame

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami

kr. 75

34 - Ananas

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Ananas

kr. 75



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)

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 Cipriani

Cipriani-Sauce, Grana Padano-Flocken, Rucola

Pommes Frites

Chilly-Mayo des Küchenchef – 29 kr.

Bruschetta mit Roter Bete

gebeiztem Lachs und Wasabi-Dressing

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:

NEU: 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

Geschmorte Lammkeule

Kräftige Soße, gebratenes Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

Konfierte Entenkeule mit Entensoße

Perlzwiebeln, Speck, Rotkohl, Kartoffelpüree

Wolfsbarschfilet, gefüllt mit Panko, Pistazien und sonnengetrockneten Tomaten

Mediterrane Gemüse mit Tomatensauce, gebratene Rosmarinkartoffeln



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

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

TORVE-HALLEN
Urban gastronomy, gode råvarer og 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 Vanilleei	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. 34 / 39
Cortado	kr. 42
Flat White	kr. 40 / 45
Cappuccino	kr. 40 / 45
Café Latte	kr. 42 / 49
Latte Macchiato	kr. 38 / 46
Americano	kr. 37 / 42
Filterkaffee Nachfüllen 18 kr.	kr. 32 / 39

SIRUP FÜR IHREN KAFFE

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

Bring dein Kaffee auf ein neues Niveau...

Extra Schuss Espresso	kr. +14
Wir servieren auch Hafermilch (Wir servieren auch laktosefreie Milch)	kr. +6

Spezialitäten

Affogato Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleei	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

2023 - 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

Wildflower Pinot Noir

2024 - Cramele Recas - Rumänien
Pinot Noir, der im Glas einen hellen, eleganten, lachsfarbenen Wein ergibt. Der Duft ist saftig und wird von reifen Pfirsichen und Himbeeren dominiert. Der Geschmack ist erfrischend und mild, aber äußerst geschmacksintensiv. Der ideale Begleiter für sonnige Stunden auf der Terrasse, am Strand oder zu leichteren Speisen.

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 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. 40
- 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%** kr. 68
500 ml. Runder und weicher Geschmack, hat eine feine Süße
- Ebeltoft Gårdbryggeri - Goodie Goodness 0,5%** kr. 65
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
- Radler 400 ml.** kr. 69
½ San Miguel ½ Sprite Zero

Drinks

Likör

3 cl.

Limoncello Di Capri  kr. 45

Cointreau kr. 55

Baileys kr. 45

Southern Comfort kr. 55

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
Orangsaft, Grenadinesirup

TH Sommer 2025 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

TORVE-HALLEN
Urban gastronomi, gode råvarer og velkomne 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. 45

Whisky

3 cl.

Aberlour 12 Jahre, Speyside kr. 65
Single Malt

Glenmorangie 18 Jahre, Highland kr. 135
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