

Nørre Havnegade 28
6400 Sønderborg,
Danmark

Monatsmenu

Entdecken Sie hochwertige Zutaten und köstliche Spezialitäten.

Offen

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

AKTUELLES IM SEPTEMBER



Pizza Tonno

Tomatensauce, Thunfisch, rote Zwiebel, Chili, Kapern, Petersilie

kr. 150

Paella mit Meeresfrüchten

Für 2 Personen – Safranreis, Meeresfrüchte, Muscheln, Vongole, Calamari, Gemüse

kr. 285

Preis pro Person

Moules Frites



Bretagne

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

kr. 210

Cocktails des Monats

Mohamed empfiehlt

Yuzu Paloma

Tequila, Le Fruit de Monin Yuzu, Limettensaft, Grape Tonic

kr. 95

Alkoholfrei
kr. 75

Porn Star Martini

Vodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfruchtpüree

kr. 90

Der Chefkoch empfiehlt

Tagliatelle Primavera

Grüner Spargel, Brokkolini, Knoblauch, Paprika, Hefeflocken, Zucchini, Olivenöl, Grana Padano

kr. 180

Fisch-Burger

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

kr. 199

Büffelmozzarella D.O.P. ca. 200 gr

Mit Variation von Tomaten, Rosario Manzanilla Olivenöl, Croutons

kr. 165

Poke Bowle

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

kr. 160

Zusätzlich für Poke Bulgur Bowle:

- 2 panierte Hähnchenstücke / Caesar Style

kr. 50

- Warmgeräucherter Lachs / eingelegte rote Zwiebeln

kr. 45

Ein kleiner Snack für vorab

Große grüne Nocellara Oliven

kr. 45

Erdnüsse

kr. 35

Tortilla-Chips überbacken mit

Cheddar-Käse, Tomatensalsa

kr. 99

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

2018 Blaufränkisch Leithaberg,

Weingut Heinrich ÖKO

kr. 115 / kr.520

Burgenland, Österreich

Sangiovese

Saftig, delikat aber kompakt mit festen, feinen Tanninen und mehreren Schichten reifer dunkler Früchte wie Pflaumen und getrockneten Kirschen, Erde und Gewürzen

Die Gerichte können täglich von 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

Focaccia sandwich

kr. 85

Basilikum-Pesto, Salat, Tomate, Büffelmozzarella

Wählen Sie zwischen:

Parmaschinken - Cotto (gekochter Schinken) - Salami Ventricina



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

Fritto Misto

Knusprige Tigergarnelen, Tintenfischringe, Pommes frites, Zitrone, hausgemachte Tartardip

kr. 175

Für den kleinen und grossen Hunger

Tapas Gericht

Min. 2 Personen – Preis pro Person

kr. 199

Twist rejer

Garnelen im Tempurateig, Dill, süße Chilisauce, Zitrone

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 mit in Rote Bete eingelegtem Lachs

Wassabi dresing.

kr. 110

Tomaten Bruschetta mit Pesto

kr. 95

Salatvariationen

Serviert mit hausgemachter Focaccia

Torve-Hallen Salat

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

kr. 60 / 105 kr.

Torve-Hallen “Crispy Caesar”

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

kr. 169

Nordic

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

kr. 169

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

Specialità

Teriyaki-mariniertes Lachsfilet

Wokgebratenes Gemüse und gebratene Kartoffeln

kr. 255

Pulpo

Gegrillter Tintenfischarm mit Hummus, Artischocken, knusprigen Kartoffeln und leicht scharfem Chilidressing

kr. 235

Pollo alla Boscaiola

Hähnchenoberschenkel ohne Knochen, Tomatensauce, Champignons, Oliven, Karotten, Zwiebeln, Kapern, dazu Rosmarinkartoffeln mit Gemüse

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 Salmone

Frischer Lachs in cremiger Tomaten-/Sahnesauce, Zucchini, rote Zwiebel, frischem Dill

kr. 195

Tortelloni

Gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelsauce, frischem Trüffel, Grana Padano

kr. 215

Ravioli gefüllt mit Meeresfrüchten – Bangkok-Stil

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

kr. 210

Lasagne Bolognese

Mit Grana Padano

kr. 185

Paella mit Meeresfrüchten

Für 2 Personen – Safranreis, Meeresfrüchte, Muscheln, Vongole, Calamari, Gemüse

kr. 285

Preis pro Person

Risotto rosa

Warm geräucherter Lachs, Rote Bete, Zitrone, Grana Padano mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

kr. 205

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

Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Oregano, Basilikum und Olivenöl

kr. 105

2 - Piccante

Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, würziger Salami, Scamorza und Oliven

kr. 140

3 - Patate e guanciale *

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

kr. 140

4 - La Vegetale

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

kr. 145

5 - La Vegana

Mit Tomatensauce, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Knoblauchöl

kr. 125

6 - Cotto e funghi

Mit Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken, Pilzen und Petersilien-Knoblauchöl

kr. 140

7 - Pizza Quattro Formaggi

Fior di latte mozzarella, grana padano, scamorza, gorgonzola

kr. 155

8 - Maiala *

Tomaten, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken, würzige Salami, eingelegte Zwiebel, Guanciale (Luftgetrocknete Schweinebacke) und frischer Chili

kr. 150

9 - Parma

Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rukola, Parma Schinken, Grana Padano, frischen Trüffeln und Trüffelöl

kr. 165

10 - Calzone

Gefaltete Pizza mit Mozzarella Fior di latte, Schinken, Steinpilzen. Dazu gibt es Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano und Balsamicoglace

kr. 150

11 - Marinara

Mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum und Olivenöl

kr. 95

12 - Calabrese

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

kr. 155

13 - Ceasar's

Mozzarella Fior di latte, Kartoffeln, Rosmarin, Salat, paniertes Hähnchen und Ceasars Dressing

kr. 165

14 - Tagliata e Tartufo

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

kr. 165

15 - Torve-Hallen

Mozzarella Fior di latte, Basilikumpesto, Rucola, Parma Schinken oder Bresaola, Büffelmozzarella D.O.P und Cherrytomaten

kr. 165

16 - Pizza Red Devil

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

kr. 155

18 - Don Pablo *

Mozzarella Fior di latte, Blauschimmelkäse, Guanciale (Luftgetrocknete Schweinebacke), Salsiccia Toskana, Knoblauchsprossen und Balsamico

kr. 160

Pizza für Kinder

30 - Würstchen und Pommes

Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Würstchen und Pommes

kr. 75

31 - Margherita

Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Oregano

kr. 69

32 - Cotto

Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Kochschinken

kr. 75

33 - Salame

Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami

kr. 75

34 - Ananas

Mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken und Ananas

kr. 75



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

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

! 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

Garnelen im Tempurateig, Dill, süße Chilisauce, Zitrone

kr. 199

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch, Tunfischcreme, Kapern, Zitrone, Ei

kr. 135

Carpaccio di Manzo e Tartufo

Rindfleisch, frischer Trüffel, Rucola und Parmesan

kr. 155

Pommes Frites

Chilly-Mayo des Küchenchef – 29 kr.

kr. 56

Bruschetta mit in Rote Bete eingelegtem Lachs

Wassabi dressing.

kr. 110

Tomaten Bruschetta mit Pesto



kr. 95

Tuna Tartare

Roher gewürfelter Thunfisch, Rucola, Grapefruit, Edame-Bohnen, rote Zwiebel, Avocado, Gooma-Dressing, Rote Bete, Fenchel, Sesam, Mikrosprossen

kr. 185



Salatvariationen

Serviert mit hausgemachter Focaccia

Torve-Hallen Salat



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

kr. 60 / 105 kr.

Torve-Hallen "Crispy Caesar"

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

kr. 169

Nordic

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

kr. 169

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

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 Salmone

Frischer Lachs in cremiger Tomaten-/Sahnesauce mit Zucchini, rote Zwiebel, frischem Dill

kr. 195

Tortelloni



Gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelsauce, frischem Trüffel, Grana Padano

kr. 215

Ravioli gefüllt mit Meeresfrüchten – Bangkok-Stil

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

kr. 210

Lasagne Bolognese

Mit Grana Padano

kr. 185

Paella mit Meeresfrüchten

Für 2 Personen – Safranreis, Meeresfrüchte, Muscheln, Vongole, Calamari, Gemüse

kr. 285

Preis pro Person

Risotto rosa

Warm geräucherter Lachs, Rote Bete, Zitrone, Grana Padano mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

kr. 205

Specialità

Teriyaki-mariniertes Lachsfilet

Wokgebratenes Gemüse und gebratene Kartoffeln

kr. 255

Pulpo

Gegrillter Tintenfischarm mit Hummus, Artischocken, knusprigen Kartoffeln und leicht scharfem Chiliblanc Dressing

kr. 235

Pollo alla Boscaiola

Hähnchenoberschenkel ohne Knochen, Tomatensauce, Champignons, Oliven, Karotten, Zwiebeln, Kapern, dazu Rosmarinkartoffeln mit Gemüse

kr. 215



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. 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 paniierter 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 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. 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
Med rabarberkompot og rabarber sorbet	
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	kr. 35 / 42
Nachfüllen 18 kr.	

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	kr. +6
(Wir servieren auch laktosefreie Milch)	

Spezialitäten

Affogato	kr. 72
Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleei	
Eiskaffee	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	kr. 45 / 55
Vegan	
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

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

2025 - Sizilien, Italien, 60% Catarratto, 40% Viognier Vollmundig, frisch und mineralisch mit schöner Fruchtigkeit von Pfirsichen, Zitrusfrüchten und leicht blumig

kr. 73 / 330

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. 73 / 330

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

Aperol, cava, danskvand, appelsin

kr. 95

Hugo

Mit Cava, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Selter

kr. 78

Limoncello Spritz DICAPRI

Limoncello, Cava, Selter, Zitrone

kr. 85

Rabarber Spritz

Rhabarberpüree, Cava, Selter

kr. 95

Campari Tonic

4 cl Campari, Indian Tonic, Orange

kr. 88



Rotwein

Protocolo Red Organic

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

kr. 73 / 330

Lifili Primitivo Salento, a6mani

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

kr. 73 / 330



Rosévin

Maison Marcelin

2024 - Côtes de Gascogne, Frankreich - Merlot Hellrosa. Duft nach Erdbeeren und Rosen. Der Geschmack ist frisch, pikant, leicht bitter mit Noten von Himbeeren und Zitrusfrüchten, was den Wein delikater macht.

kr. 73 / 330

Wildflower Pinot Noir

2024 - Cramele Recaş - Rumänien
Ein Pinot Noir, der im Glas einen hellen, eleganten lachsfarbenen Wein hervorbringt. Das Aroma ist saftig und geprägt von reifem Pfirsich und Himbeere. Der Geschmack ist erfrischend und mild, aber dennoch äußerst aromatisch. Das ideale Glas für Sonnenschein auf der Terrasse, am Strand oder zu leichten Gerichten.

kr. 73 / 330

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 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. 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 kr. 68

- 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 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. 65

330 ml. Pilsner aus Jamaika, hergestellt aus Zuckerrohr

Trappist Rochefort, 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

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

Drinks

Likör

3 cl.

Limoncello Di Capri Limoncello DICAPRI	kr. 45
Cointreau	kr. 55
Baileys	kr. 45
Organic Spirits Rhabarber / Lakritze	kr. 42

Grappa

3 cl.

Grappa Marolo di Barolo Bussia (Klar) 45%	kr. 76
Der Geschmack ist weich, aber reich an Aroma mit einem schönen, blumigen Aroma	
Grappa Marzadro "Le Dic Otto Lune" 41%	kr. 85
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	

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	

! 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. 55

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. 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