

Nørre Havnegade 28
6400 Sønderborg,
Danmark

September Aktuelles

Entdecken Sie hochwertige Zutaten und köstliche Spezialitäten.

Offen

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

AKTUELLES IM SEPTEMBER



Pizza Red Devil

kr. 150

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

Pizza Rossa

kr. 150

Tomatensauce, Kapern, Sardellen, Oregano, Basilikum, Büffelmozzarella D.O.P.

Muscheln und Pommes frites

Bretagne

kr. 205

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

Ein kleiner Snack für vorab

Große grüne Nocellara Oliven kr. 45

Erdnüsse kr. 35

Tortilla-Chips überbacken mit Cheddar-Käse, Tomatensalsa kr. 99

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

Focaccia sandwich kr. 85

Basilikum-Pesto, Salat, Tomate, Büffelmozzarella

Wählen Sie zwischen:

- Parmaschinken - Cotto (gekochter Schinken) - Salami Venticina

Cocktails des Monats - Mohamed empfiehlt

Campari Tonic kr. 85
4 cl Campari, Indian Tonic, Orange

Mr Edgars kr. 95
Ananas, Rum, Amaretto, Limettensirup

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

✓ KULINARISCHE WANDERUNG
21.09.2025



Mittagstisch

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

Nur Mittags

“Stjernes kud” 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

Für den kleinen und grossen Hunger

Tapas Gericht kr. 195
Min. 2 Personen – Preis pro Person

Twist rejer kr. 110
In Fillo-Teig gebackene Garnelen, Koriander, süßes Chili-Dressing, Limette

Vitello Tonnato kr. 135
Kalbsfleisch, Tunfischcreme, Kapern, Zitrone, Ei

Carpaccio Cipriani kr. 135
Cipriani-Sauce, Grana Padano-Flocken, Rucola

Portion Pommes kr. 49
Chilly-Mayo des Küchenchef – 24 kr.

Bruschetta mit Roter Bete kr. 99
gebeiztem Lachs und Wasabi-Dressing

Tomaten Bruschetta mit Pesto  kr. 85

Salatvariationen

Serviert mit hausgemachter Focaccia

Torve-Hallen salat  kr. 99
Salat, Hausdressing, Kürbisöl aus Österreich, Artischocken, Oliven, eingelegte Paprika, Sprossen und Kerne

Torve-Hallen “Crispy Caesar” kr. 166
Mit paniert Hähnchenfilet, Caesar-Dressing, Croutons und Grana Padano

Nordic kr. 166
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

Kleiner Torve-Hallen  kr. 55
Kleiner Beilagensalat für Ihr Hauptgericht

Specialità

Pulpo kr. 235
Gegrillter Oktopusarm auf Hummus, Chili-Dressing, Artischocken, Bratkartoffeln

Im Ofen gebackener Lachs in cremiger Fischsauce kr. 265
Mit Kaltwassergarnelen und Kapern, auf grünem Spargel und Bratkartoffeln

Toskanisches Huhn kr. 195
Hähnchen Supreme mit Tomatensauce, sonnengetrockneten Tomaten, gegrillter Paprika, Spinat, Knoblauch, gerösteten Rosmarinkartoffeln

Pasta & Risotto

Pasta de la Casa – Im Ofen gebacken kr. 205

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

Spaghetti Chitarra kr. 185
In Bolognesesauce, Grana Padano

Rigatoni Genovese  kr. 195
Mit Basilikum-Pesto, Sahne, Parmesan. Belegt mit sonnengetrockneten Tomaten, Parmesan Flocken und Erbsensprossen. (vegetarisch)

Optionale Zusätze:
NEU: Gebratenes Hähnchenfilet – kr.45

Tortelloni  kr. 205
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

Pilzrisotto kr. 195
Mit Steinpilze,, Pfifferlingen, Grana Padano

Burgers

Kann glutenfrei bestellt werden (mit Ausnahme des Hähnchenburgers).

Burger * kr. 185
– ca. 200g.

Double burger * kr. 215
– ca. 400g.

Burger mit paniertes 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 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 | kr. 95 | 9 - Parma | kr. 160 |
| Mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum und Olivenöl | | Tomatensauce, Mozzarella, Rukola, Prosciutto Crudo Nazionale, Grana Padano, frischen Trüffeln und Trüffelöl | |
| 02 - La Vegana | kr. 120 | 10 - Calzone | kr. 150 |
| Mit Tomatensauce, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Knoblauchöl | | Gefaltete Pizza mit Mozzarella, Schinken, Steinpilzen. Dazu gibt es Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano und Balsamicoglance | |
| 1 - Margherita | kr. 105 | 12 - Calabrese | kr. 150 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Basilikum und Olivenöl | | Tomatensauce, geräucherter Mozzarella, Nduja (Chilisalamiwurst), Salsiccia, eingelegte rote Zwiebeln | |
| 2 - Piccante | kr. 135 | 13 - Ceasar's | kr. 150 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella, würziger Salami, Scamorza und Oliven | | Mozzarella, Kartoffeln, Rosmarin, Salat, paniertes Hähnchen und Ceasars Dressing | |
| 3 - Patate e guanciale * | kr. 135 | 14 - Tagliata e Tartufo | kr. 160 |
| Mit Mozzarella, Kartoffeln, Rosmarin, Scamorza, Guanciale (Luftgetrocknete Schweinebacke*) | | Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfleisch in Streifen, eingelegte Zwiebeln, frischer Trüffel und Trüffelöl | |
| 4 - La Vegetale | kr. 140 | 15 - Torve-Hallen | kr. 160 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Pesto Genovese | | Mozzarella, Basilikumpesto, Rucola, Prosciutto Crudo Nazionale Schinken oder Bresaola, Büffelmozzarella D.O.P und Cherrytomaten | |
| 6 - Cotto e funghi | kr. 135 | 18 - Don Pablo * | kr. 160 |
| Mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen und Petersilien-Knoblauchöl | | Mozzarella, Blauschimmelkäse, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Salsiccia Toskana, Knoblauchsprossen und Balsamico | |
| 7 - Pizza Quattro Formaggi | kr. 150 | | |
| Fior di latte mozzarella, grana padano, scamorza, gorgonzola | | | |
| 8 - Maiala * | kr. 150 | | |
| Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, würzige Salami, eingelegte Zwiebel, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke) und frischer Chilli | | | |

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. 24 |

Pizza für Kinder

- | | |
|---|--------|
| 30 - Würstchen und Pommes | kr. 75 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen und Pommes | |
| 31 - Margherita | kr. 69 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano | |
| 32 - Cotto | kr. 75 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken | |
| 33 - Salame | kr. 75 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami | |
| 34 - Ananas | kr. 75 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella, 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 gastronomy, gode råvarer og velmagende 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. 195

Min. 2 Personen - Preis pro Person

Twist rejer kr. 110

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

Vitello Tonnato kr. 135

Kalbsfleisch, Tunfischcreme, Kapern, Zitrone, Ei

Carpaccio Cipriani kr. 135

Cipriani-Sauce, Grana Padano-Flocken, Rucola

Pommes Frites kr. 49

Chilly-Mayo des Küchenchef - 24 kr.

Bruschetta mit Roter Bete kr. 99

gebeiztem Lachs und Wasabi-Dressing

Tomaten Bruschetta mit Pesto  kr. 85

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. 99

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

Torve-Hallen "Crispy Caesar" kr. 166

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

Nordic kr. 166

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

Kleiner Torve-Hallen  kr. 55

Kleiner Beilagensalat für Ihr Hauptgericht



Pasta & Risotto

Pasta de la Casa - Im Ofen gebacken kr. 205

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

Spaghetti Chitarra kr. 185

In Bolognesesauce, Grana Padano

Rigatoni Genovese  kr. 195

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

Optionale Zusätze:

NEU: Gebratenes Hähnchenfilet - kr.45

Tortelloni  kr. 205

Gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelsauce, frischem Trüffel, Grana Padano

Ravioli gefüllt mit Meeresfrüchten kr. 210

- Bangkok-Stil

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

Pilzrisotto kr. 195

Mit Steinpilze,, Pfifferlingen, Grana Padano

Specialità

Pulpo kr. 235

Gegrillter Oktopusarm auf Hummus, Chili-Dressing, Artischocken, Bratkartoffeln

Im Ofen gebackener Lachs in cremiger Fischsauce kr. 265

Mit Kaltwassergarnelen und Kapern, auf grünem Spargel und Bratkartoffeln

Toskanisches Huhn kr. 195

Hähnchen Supreme mit Tomatensauce, sonnengetrockneten Tomaten, gegrillter Paprika, Spinat, Knoblauch, gerösteten 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 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. 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

Chili-Mayonnaise des Küchenchefs kr. 24

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. 75

Pommes Frites mit Chickennuggets kr. 69

Burger - ca. 100g. kr. 99
Serviert mit Salat, Käse, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes Frites

Burger mit paniertes Hühnerbrust kr. 99
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 paniertes 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 råsmagende specialiteter.

Desserts & heiße Getränke

Dessert

| | |
|---|---------|
| Crème brûlée | kr. 78 |
| Schokoladenmousse | kr. 68 |
| 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 Rhabarberkompott und Rhabarbersorbet | kr. 85 |
| Windbeutel Kastbergs Gourmet Pistazie Eis, gehackte Pistazien, Schokoladensauce | kr. 88 |
| 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 Kugeln 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, Bananasplit, Rhabarber-Sorbet, 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 |
| Eiskaffe Mit einem Sirup deiner Wahl | kr. 55 |
| 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

TORVE-HALLEN

Urban gastronomy, gode råvarer og velmagende specialiteter.

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 Limoncello 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

! 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.

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 Esplor Water kr. 40

Wählen Sie zwischen still oder prickelnd

Free Esplor 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 Rochefore, 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

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

Drinks

Likör

| | | |
|---|---|--------|
| 3 cl. | | |
| Limoncello Di Capri | <small>Limoncello</small> DICAPRI | 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 Orangensaft, 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

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 Single Malt | kr. 65 |
| Glenmorangie 18 Jahre, Highland Single Malt | kr. 135 |
| 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. 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 |
|----------------------------------|--------|