

Offen

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

Nørre Havnegade 28
 6400 Sønderborg,
 Danmark

April Aktuelles

Entdecken Sie hochwertige Zutaten und köstliche Spezialitäten.

AKTUELLES IM APRIL



Pizza Primavera ✓

Mozzarella Fior di Latte, Parmesan, grüner Spargel, Zucchini, Erbsen, Knoblauch, Rucola, halbtrocknete Tomaten

Optional: Speck aus Südtirol

kr. 125 / 140

kr. 30,-

Muscheln und Pommes frites



Bretagne

Gedämpfte Miesmuscheln, Cider, Sahne, Karotten, Zwiebeln, Schnittlauch, Pommes frites, Aioli

kr. 175

Paul's Empfehlungen

Büffelmozzarella D.O.P. ca. 250 gr ✓

Mit Variation von Tomaten, Rosario Manzanilla Olivenöl, Croutons

kr. 145

Poke bulgur bowle ✓

Marinierter Bulgur, Spitzkohlsalat, Saisongemüse, Avocado, Hummus

kr. 145

Zusätzlich für Poke Bulgur Bowle:

- Warm geräucherter Lachs kr. 40
- Gebratenes Hühnerfilet kr. 40
- 2 große wilde Tiger-Garnelen kr. 100

Sardines a l'huile d'olive et au citron kr. 98

Sardinen mit Zitrone, Dose 69 g.

Absolut fantastische und schmackhafte Sardinen von höchster Qualität in Olivenöl und Zitrone. Serviert mit hausgemachter Focaccia, Zitrone und biodynamischer Butter von Naturmælk

Ein kleiner Snack für vorab

Paniertes Hähnchen-Popcorn mit Dip kr. 65

Wählen Sie Ihren Dip: Aioli, Chefs Chili Mayo, Sweet Chili Sauce, Trüffelmayo (Dieses Gericht wird nur während der Küchenöffnungszeiten serviert)

Große grüne Nocellara Oliven kr. 35

Erdnüsse kr. 35

Tortilla chips kr. 40

Tortilla-Chips mit Cheddar-Käse kr. 65

Chunky Tomatensalsa kr. 18



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei



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

Cocktails des Monats

Pinky Ginish (mocktail)

kr. 85

Ginish (alkoholfreier Gin), Limettensaft, Zuckersirup, Grenadine, Erdbeer-/Minztee

Die guten Tropfen Paul anbefaler

Frankreich

NV Guy de Forez, Tradition

Champagne

Glas 0,1L kr.90 / kr.570

Pinot Noir **Dosierung:** 9 g/l. **Erste Gärung in:** Stahlkank
 Reiner Pinot Noir aus Les Riceys in der südlichsten Region der Champagne. Der Champagner zeigt feine rote Früchte, und das Terroir macht ihn etwas subtiler als kraftvoll, wie Pinot Noir in der Champagne sein kann. Da der Champagner keine malolaktische Gärung durchläuft, werden Sie eine schöne frische Apfelsäure erleben.

Österreich

2022 Grüner Veltliner Von

kr.85/ 365

Stockstal Ecker

Wagram

Grüner Veltliner

Reine frische Frucht mit klassischen Noten von weißem Pfeffer und grünen Kräutern. Sehr aromatisch und vollmundig mit einem spritzigen Säureprofil und einem erfrischenden Abgang.

Deutschland

2018 Blauer Spätburgunder,

kr.105 / 430

Weingut Knipser

Pfalz

Pinot Noir

Kraftvoll und saftig mit reichlich feinen Tanninen und Noten von Himbeere, Kirsche, Tabak und Espressopulver.

Save the date

✓ MUTTERTAG
 12.5.24

✓ BESTELLEN SIE IHR
 GEBURTSTAGSDINNER
 IN Torve-Hallen



Mittagstisch

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

Nur Mittags

“Stjernes kud” kr. 185

Dänisches Smørrebrød mit zwei panierten und einem gedämpften Fischfilet. Dazu Garnelen und grüner Spargel

“Pariserbøf” kr. 175

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

Vitello Tonnato kr. 125

Kalbsfleisch, Tunfischcreme, Kapern, Zitrone, Ei

Carpaccio Cipriani kr. 135

Cipriani-Sauce, Grana Padano-Flocken, Rucola

Portion Pommes kr. 49

Chilly-Mayo des Küchenchef - 10 kr.

Bruschetta mit Roter Bete kr. 99

gebeitztem Lachs und Senfdressing

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 “Caesar” kr. 155

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

Nordic kr. 155

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

Crispy NO Chicken, gebacken kr. 149

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

Im Ofen gebratener Lachs kr. 225

in cremiger Fischsauce

Mit Kaltwassergarnelen und Kapern, auf grünem Spargel und Bratkartoffeln

Lammhaxe geschmorte kr. 210

Köstliche Sauce, gebratenes Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

Toskanisches Huhn kr. 185

Hähnchen Suprême mit Tomatensoße, sonnengetrockneten Tomaten, gegrilltem Paprika, Spinat, Knoblauch und gerösteten Rosmarinkartoffeln

Pasta & Risotto

Spaghetti Chitarra kr. 165

In Bolognesesauce, Grana Padano

Spaghetti Genovese kr. 175

Mit Basilikumpesto, sonnengetrocknete Tomaten, Kapern, Bøffel Mozzarella, Grana Padano

Tortelloni kr. 185

Gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelsauce, frischem Trüffel, Grana Padano

Ravioli kr. 185

Gefüllt mit Meeresfrüchten, gebratenen Riesengarnelen, Hummersauce, Grana Padano

Tagliatelle Frutti di Mare kr. 185

Tigergarnelen, Vongole, Muscheln, Calamari in Weißweinsauce mit Knoblauch, Tomaten und Petersilie

Risotto rosa kr. 185

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

Risotto Tartufo kr. 195

Mit Trüffelsauce, Grana Padano, gebratenen Buchenhutpilzen und frischem Trüffel

Burgers

Kann glutenfrei bestellt werden (mit Ausnahme des Hähnchenburgers).

Burger - ca. 200 gr. kr. 179

Serviert mit Salat, Käse, Speck, Hausgemachte eingelegte rote Zwiebel und Gurken, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes

Double burger - ca. 400 gr. kr. 198

Serviert mit Salat, Käse, Speck, Hausgemachte eingelegte rote Zwiebel und Gurken, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes

Burger mit paniertes Hühnerbrust kr. 158

Ca. 125 gr. serviert mit Salat, Cheddar, Speck, Hausgemachte eingelegte rote Zwiebel und Gurken, Hausdressing, Sprossen und Pommes Frites
Extra Hähnchenbrust ca. 125gramm - kr. 30

Vegetarischer Burger (Soya) kr. 175

Patty aus Soya (ca. 190 gr.). Serviert mit Salat, Käse, Hausgemachte eingelegte rote Zwiebel und Gurken, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes Frites

Crispy NoChicken, ca. 90 g. kr. 165

Extra-Bratling 90 gr. - 30 kr.

Raw NoBeef, ca. 113 gr. kr. 170

Extra-Bratling 113 gr. - 36 kr.

Veganes Spinat-Brötchen, Salat, Tomate, SHEDDA-Käse, veganer Krautsalat, Erbsensprossen, pflanzliche Mayonnaise, Pommes Frites.



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei



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

Pizza

Montag bis Samstag von 11:30 - 14:30 / 17:00 - 21:00 (Letzte Bestellung um 14:15 / 20:40 Uhr)

Sonntag von 11:30 - 14:30 / 17:00 - 20:00 (Letzte Bestellung um 14:15 / 19:40 Uhr)



Le Pizze Tradizionali

Wählen Sie den Teig: klassisch - Vollkorn 
- (glutenfrei +28kr)

	Preis Mittagessen / Abend
01 - Marinara 	kr. 85 / 95
Mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum und Olivenöl	
02 - La Vegana 	kr. 105 / 120
Mit Tomatensauce, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Knoblauchöl	
1 - Margherita 	kr. 85 / 95
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Basilikum und Olivenöl	
2 - Piccante	kr. 120 / 130
Mit Tomatensauce, Mozzarella, würziger Salami, Scamorza und Oliven	
3 - Patate e guanciale *	kr. 115 / 125
Mit Mozzarella, Kartoffeln, Rosmarin, Scamorza, Guanciale (Luftgetrocknete Schweinebacke*)	
4 - La Vegetale 	kr. 115 / 130
Mit Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Pesto Genovese	
6 - Cotto e funghi	kr. 115 / 125
Mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen und Petersilien-Knoblauchöl	
8 - Maiala *	kr. 130 / 150
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, würzige Salami, eingelegte Zwiebel, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke) und frischer Chili	

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. 40
Alle anderen Produkte	kr. 15
NEU NEU NEU	
Wählen Sie Ihren Dip zur Pizza: Aioli, Chefs Chili Mayo, Trüffelmayo	kr. 24

	Preis Mittagessen / Abend
9 - Parma	kr. 135 / 150
Tomatensauce, Mozzarella, Rukola, Prosciutto Crudo Nazionale, Grana Padano, frischen Trüffeln und Trüffelöl	
10 - Calzone	kr. 125 / 145
Gefaltete Pizza mit Mozzarella, Schinken, Steinpilzen. Dazu gibt es Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano und Balsamicoglaze	
12 - Calabrese	kr. 125 / 145
Tomatensauce, geräucherter Mozzarella, Nduja (Chilisalamiwurst), Salsiccia, eingelegte rote Zwiebeln	
13 - Ceasar's	kr. 125 / 140
Mozzarella, Kartoffeln, Rosmarin, Salat, paniertes Hähnchen und Ceasars Dressing	
14 - Tagliata e Tartufo	kr. 135 / 150
Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfleisch in Streifen, eingelegte Zwiebeln, frischer Trüffel und Trüffelöl	
15 - Torve-Hallen	kr. 130 / 150
Mozzarella, Basilikumpesto, Rucola, Prosciutto Crudo Nazionale Schinken oder Bresaola, Büffelmozzarella D.O.P und Cherrytomaten	
18 - Don Pablo *	kr. 130 / 150
Mozzarella, Blauschimmelkäse, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Salsiccia Toskana, Knoblauchsprossen und Balsamico	

Pizza für Kinder

30 - Würstchen und Pommes	kr. 70
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

Vitello Tonnato kr. 125
Kalbsfleisch, Tunfischcreme, Kapern, Zitrone, Ei

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

**Bruschetta mit Roter Bete,
gegrabenem Lachs und Senfdressing** kr. 99

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 "Caesar" kr. 155
Mit gegrillten Hähnchenfilet, Caesar-Dressing,
Croutons und Grana Padano

Nordic kr. 155
Mit warm geräuchertem Lachs, Mango-Chili-
Vinaigrette, eingelegten roten Zwiebeln

Crispy NO Chicken gebacken  kr. 149
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

Spaghetti Chitarra kr. 165
In Bolognesesauce, Grana Padano

Spaghetti Genovese  kr. 175
Mit Basilikumpesto, sonnengetrocknete Tomaten,
Kapern, Bøffel Mozzarella, Grana Padano

Tortelloni  kr. 185
Gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelsauce, frischem
Trüffel, Grana Padano

Ravioli kr. 185
Gefüllt mit Meeresfrüchten, gebratenen
Riesengarnelen, Hummersauce, Grana Padano

Tagliatelle Frutti di Mare kr. 185
Tigergarnelen, Vongole, Muscheln, Calamari in
Weißweinsauce mit Knoblauch, Tomaten und
Petersilie

Risotto rosa kr. 185
Heiß geräucherter Lachs, Rote Bete, Zitrone,
Grana Padano mit Knoblauch, Tomate,
Petersilie

Risotto Tartufo  kr. 195
Mit Trüffelsauce, Grana Padano, gebratenen
Buchenhutpilzen und frischem Trüffel

Specialità

**Im Ofen gebratener Lachs
in cremiger Fischeauce** kr. 225
Mit Kaltwassergarnelen und Kapern, auf grünem
Spargel und Bratkartoffeln

Lammhaxe geschmorte kr. 210
Köstliche Sauce, gebratenes Wurzelgemüse und
Kartoffelpüree

Toskanisches Huhn kr. 185
Hähnchen Suprême mit Tomatensoße,
sonnengetrockneten Tomaten, gegrilltem
Paprika, Spinat, Knoblauch und 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. 220
Ca. 300 g. Wird mit gerösteter Paprika, Zucchini, kleinen Kartoffeln und Kräuterbutter serviert.

Lammkrone kr. 330
Ca. 300 gr. (Neuseeland)

Rinderfilet kr. 345
Ca. 225 gr. (Uruguay)

Rib Eye kr. 355
Ca. 300 gr. (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. 10

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. 100 gr. kr. 99
Serviert mit Salat, Käse, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes Frites

Burger mit paniertes Hühnerbrust kr. 99
Ca. 125 gr., serviert mit Salat, Käse, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes Frites

Burgers

Kann glutenfrei bestellt werden (mit Ausnahme des Hähnchenburgers).

Burger - ca. 200 gr. kr. 179
Serviert mit Salat, Käse, Speck, Hausgemachte eingelegte rote Zwiebel und Gurken, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes

Double burger - ca. 400 gr. kr. 198
Serviert mit Salat, Käse, Speck, Hausgemachte eingelegte rote Zwiebel und Gurken, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes

Burger mit paniertes Hühnerbrust kr. 158
Ca. 125 gr., serviert mit Salat, Cheddar, Speck, Hausgemachte eingelegte rote Zwiebel und Gurken, Hausdressing, Sprossen und Pommes Frites
Extra Hühnerbrust ca. 125 - kr.30

Vegetarischer Burger (Soya)  kr. 175
Patty aus Soya (ca. 190 gr.). Serviert mit Salat, Käse, Hausgemachte eingelegte rote Zwiebel und Gurken, Hausdressing und Sprossen, dazu Pommes Frites

Crispy NoChicken, ca. 90 gr.  kr. 165
Extra-Bratling 90 gr. - 30 kr.

Raw NoBeef, ca. 113 gr.  kr. 170
Extra-Bratling 113 gr. - 36 kr.
Veganes Spinat-Brötchen, Salat, Tomate, SHEDDA-Käse, veganer Krautsalat, Erbsensprossen, pflanzliche Mayonnaise, Pommes Frites.



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.

Desserts & heiße Getränke

Dessert

Tiramisu	kr. 75
Creme brûlée	kr. 78
Belgische Waffel mit Apfelkompott und Apfelsorbet	kr. 85
Windbeutel Kastbergs Gourmet Pistazie Eis, gehackte Pistazien, Schokoladensauce	kr. 88
Schokoladenmousse	kr. 68
Dessert / Kuchen des Tages Mit einer Kugel Eis – fragen Sie Ihren Kellner nach den Optionen	kr. 75
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

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
Torve-Hallen Spezial 3 Kugeln Vanilleeis, mit Rum marinierte Rosinen, Schlagsahne, eingelegter Ingwer, Kaffeepulver, Caloric Punch	kr. 90
Eisdessert (im Glas serviert)	
1 Kugel	kr. 35
2 Kugeln	kr. 49
3 Kugeln	kr. 65
4 Kugeln	kr. 79

Eissorten

Vanille, Erdnuss-Karamel, Schokolade, Erdbeere
Bananasplitt, Zitronensorbet, Pistazie

Coffee

	Klein/Groß
Espresso	kr. 25 / 35
Espresso Macchiato	kr. 29 / 38
Cortado	kr. 39
Flat White	kr. 36 / 42
Cappuccino	kr. 40 / 45
Café Latte	kr. 40 / 49
Latte Macchiato	kr. 38 / 46
Americano	kr. 35 / 38
Filterkaffee Nachfüllen 12 kr.	kr. 26 / 32

SIRUP FÜR IHREN KAFFE

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

Bring dein Kaffee auf ein neues Niveau...

Extra Schuss Espresso kr. +10

Wir servieren auch Hafer- und Erbsenmilch kr. +6
(Wir servieren auch laktosefreie Milch)

Spezialitäten

Affogato Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleei	kr. 60
Eiskaffe Mit einem Sirup deiner Wahl	kr. 50
Warmer Kakao Serviert mit Schlagsahne und kleinen Marshmallows. Wähle aus : Klassisch/ Kokos/ Zimt-Orange/ Haselnuss/ extra Dunkel oder Weisser Schokolade	kr. 55
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 velsmagende 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. 65 / 320

Crepaux-Courtois, Blanc de Blancs

50% 2014 + 50% 2015. 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

kr. 95 / 670

Trauben: Chardonnay **Dosierung:** 9 g/l. **I. Erste Gärung in:** Stahltanks

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

kr. 90 / 570

Trauben: Pinot Noir **Dosierung:** 9 g/l. **I. Erste Gärung in:** Stahltanks

Claude Cazals, Millésime, 2012

Reiner Chardonnay aus den beiden Grand-Cru-Orten Oger und Le Mesnil-sur-Oger. Besser geht's kaum. Der Champagner hat 9 Jahre auf der Hefe gelegen, also etwas mehr als die 3 Jahre, die für einen Jahrgangschampagner mindestens erforderlich sind. Das hat dazu geführt, dass der Champagner einen herrlich runden Körper hat, gleichzeitig aber dank des Jahrgangs 2012 seine Frische behalten hat

kr. 135 /

Trauben: Chardonnay **Dosierung:** 4 g/l. **I. Erste Gärung in:** Stahltanks



Weißwein

Luma Bianco, Cantine Cellaro

2022 - Sizilien, Italien, 60% Catarratto, 40% Viognier
Vollmundig, frisch und mineralisch mit schöner Fruchtigkeit von Pfirsichen, Zitrusfrüchten und leicht blumig

kr. 65 / 290

Cuvee V1, Weingut Münzenrieder

2023 - Neusiedler See - 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. 65 / 290



Aperitifs

Aperol Spritz

kr. 75

Hugo

Mit Cava, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Selter

kr. 68

Limoncello Spritz ^{Limoncello} DICAPRI

Limoncello, Cava, Selter, Zitrone

kr. 75

Rabarber Spritz

Rhabarberpüree, Cava, Selter

kr. 75



Rotwein

Protocolo Red Organic

2020 - 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. 65 / 290

Lifili Primitivo Salento, a6mani

2021 - Primitivo - Apulien, Italien
Vollmundig, weich, reich mit runden Tanninen und mit Noten von Zwetschken, Pflaume, Rosmarin und Vanille

kr. 65 / 290



Rosé

Horgelus, Domaine Horgelus

2022 - Côtes de Gascogne - Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Frankreich
Charmanter Rosé mit schön luftigem Duft nach roten Beeren, aromatischer und vollmundiger Geschmack mit passender Harmonie zwischen Säure und Fruchtsüße

kr. 65 / 290

Zweigelt, Weingut Lustig

2022 - Niederösterreich - Blauer Zweigelt, Österreich
Frisch und abgerundet mit Aromen von Erdbeeren und anderen Sommerbeeren
Trocken und fruchtig mit einem Hauch von Süße

kr. 65 / 290

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



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 rådgivende specialiteter.

Kalte Getränke



Erfrischungsgetränke

250 ml.

Coca Cola	kr. 35
Coca Cola Zero	kr. 35
Sprite	kr. 35
Fanta	kr. 35
Orangina	kr. 35

Ebeltoft Gårdbruggeri

Erfrischungsgetränke ohne Konzentrat oder Zusatzstoffe
250 ml.

Ingwer und Zitronenbrause	kr. 45
Limette und Minzbrause	kr. 45
Rhabarberbrause	kr. 45
Himbeerbrause	kr. 45

Snapple

Beliebte Limonade aus den USA
473 ml.

Mango	kr. 48
Kiwi / Strawberry	kr. 48

Monin

Lemonade
350 ml.

Lemonade	kr. 40
Iced Tea Pfirsich	kr. 40
Lemonade / Rosa Grapefruit	kr. 40

Leitungswasser

Im Zusammenhang mit anderen
Getränken ist Wasser kostenlos

Vibegaard

Softgetränke ohne Konzentrate und Zusatzstoffe
250 ml.

Holunderblüten	kr. 42
Schwarze Johannisbeere	kr. 42
Stachelbeere	kr. 42

Matcha Energy

Ökologisch 
250 ml.

Ökologischer Energy Drink	kr. 38
---------------------------	--------

Leckerer und natürlicher Geschmack von
Mango, Zitrus und natürlich Matcha

The GUTsy Captain

Vegan 
400 ml.

Kombucha Himbeere	kr. 59
-------------------	--------

Stevninggård Frugt & Bær

350 ml.

Apfelsaft	kr. 42
-----------	--------

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 Espoir Water	kr. 35
-------------------	--------

Wählen Sie zwischen still oder prickelnd

Free Espoir 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. 62
330 ml. Französischer Cidre mit einem Geschmack von Äpfeln und Birnen

La Chouette 4,5% kr. 62
330 ml. Französischer Cidre mit einem Apfelgeschmack

Crabbie's 4%  kr. 65
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. 65
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. 65
500 ml. Runder und weicher Geschmack, hat eine feine Süße

Beavertown Lazer Crush 0,3% kr. 60
330 ml. Bitterkeit, die von IPA's bekannt ist, mit einem Hauch von Zitrone und Traube



Spezialbier in Flaschen

Weihenstephaner Dunkel 5,3% kr. 68
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. 69
500 ml. Geschmack von Passionsfrucht, Schokolade und einem Hauch von Hopfen

ØKO Svaneke IPA, 5,5% kr. 69
500 ml. Schönes, erfrischendes und fruchtiges IPA

ØKO Svaneke Dark Gold, 5,7% kr. 69
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 Gaardbrygeri, 4,7% kr. 65
330 ml. Helles Lager

Ebeltoft Gaardbrygeri, 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

Fadøl

San Miguel 250 / 400 ml. kr. 45-65

Weihenstephaner Weissbier 500 ml. kr. 68

Svaneke Classic Organic 400 ml. kr. 59

Founders ALL DAY IPA 400 ml. kr. 68

Drinks

Likör

3 cl.		
Limoncello Di Capri	<small>Limoncello</small> DICAPRI	kr. 45
Cointreau		kr. 55
Baileys		kr. 45
Southern Comfort		kr. 55
Galliano		kr. 55
Organic Spirits Rhabarber		kr. 42
Organic Spirits Lakritze		kr. 42
Creme de Sureau (Holunder)		kr. 45

Grappa

3 cl.		
Grappa di Amarone, Marzardo		kr. 75
Grappa Reserva Eligo dell Ornellaia		kr. 85

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	

Vodka

Vodka	
Matcha Vodka, 4 cl.	kr. 90
Stumbras, Matcha-Energy, mango-sirup	
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

Queen Margrid	kr. 85
4 cl. Campari, Chardonnay Weißwein, Fever Tree Mediterranean Tonic	
TH Sunrise	kr. 85
3 cl. Tequila, 2 cl. Cointreau, Zuckersirup Orangsaft, Grenadinesirup	
TH Sommer 2024	kr. 85
Tequila, Limoncello, Limettensirup, Holunderblütensirup, Limette/Minze	

Gin

Gin	
GT - Le Tribute, 5 cl.	kr. 149
Zitrone, Zitronengras, Le Tribute Tonic	
GT - Hendrick's Gin, 4 cl.	kr. 99
Gurke, rosa Pfeffer, Fever Tree Indian Tonic	
GT - Monkey 47 Gin, 4 cl.	kr. 115
Lemon, 1724 Tonic Water	
GT - Gin Mare, 4 cl.	kr. 99
Rosmarin, Fever Tree Mediterranean Tonic	
GT - MG Gin, 4 cl.	kr. 75
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	
Tom Collins, 4 cl.	kr. 95
GINMG, Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser, Zitronenscheibe	

Rom

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. 85
Santissima Trinidad, Limettensaft, Cola, Limettenscheiben	

Whisky

Whisky	
Old Fashioned, 6 cl.	kr. 95
Ha'Penny Irish Whiskey, brauner Zucker, Angostura Bitters, Wasser, Orangenschale	
Whisky Sour, 6 cl.	kr. 95
Ha'Penny Irish Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura Bitters, Zitronenscheiben	

! 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
Ha'Penny Irish Whisky	kr. 55
Canadian Club	kr. 55
Jack Daniels	kr. 45

Cognac / Calvados

3 cl.

Martell VS	kr. 45
Martell VSOP	kr. 55
Martell CORDON BLEU	kr. 165
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
----------------------------------	--------