

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
<b>01 - Marinara</b> 	kr. 85 / 95
Mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum und Olivenöl	
<b>02 - La Vegana</b> 	kr. 105 / 120
Mit Tomatensauce, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Knoblauchöl	
<b>1 - Margherita</b> 	kr. 85 / 95
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Basilikum und Olivenöl	
<b>2 - Piccante</b>	kr. 120 / 130
Mit Tomatensauce, Mozzarella, würziger Salami, Scamorza und Oliven	
<b>3 - Patate e guanciale *</b>	kr. 115 / 125
Mit Mozzarella, Kartoffeln, Rosmarin, Scamorza, Guanciale (Luftgetrocknete Schweinebacke*)	
<b>4 - La Vegetale</b> 	kr. 115 / 130
Mit Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Auberginen-Paprika-Zucchini und Pesto Genovese	
<b>6 - Cotto e funghi</b>	kr. 115 / 125
Mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen und Petersilien-Knoblauchöl	
<b>8 - Maiala *</b>	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
<b>NEU NEU NEU</b>	
Wählen Sie Ihren Dip zur Pizza: Aioli, Chefs Chili Mayo, Trüffelmayo	kr. 24

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

## Pizza für Kinder

<b>30 - Würstchen und Pommes</b>	kr. 70
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen und Pommes	
<b>31 - Margherita</b> 	kr. 69
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	
<b>32 - Cotto</b>	kr. 75
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken	
<b>33 - Salame</b>	kr. 75
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	
<b>34 - Ananas</b>	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 gastronomy, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

# Desserts & heiße Getränke

## Dessert

<b>Tiramisu</b>	kr. 75
<b>Creme brûlée</b>	kr. 78
<b>Belgische Waffel</b> mit Apfelkompott und Apfelsorbet	kr. 85
<b>Windbeutel</b> Kastbergs Gourmet Pistazie Eis, gehackte Pistazien, Schokoladensauce	kr. 88
<b>Schokoladenmousse</b>	kr. 68
<b>Dessert / Kuchen des Tages</b> Mit einer Kugel Eis – fragen Sie Ihren Kellner nach den Optionen	kr. 75
<b>Torve-Hallens Käservariation</b>	kr. 89
<b>Pizza La Stella</b> Mit Nutella und frischen Früchten	kr. 130
<b>1 Kugel Eis nach Wahl</b>	kr. 35

## Eisbecher

Gourmet Eis von Kastberg

<b>COUP Dänemark</b> 3 Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne mit Waffel	kr. 85
<b>Bananen split</b> 1 Kugeln Vanilleeis, 2 Kugeln Bananasplit, Banane, Schlagsahne und Schokoladensauce	kr. 85
<b>Zitronensorbet mit Cava</b> 1 Kugel mit Cava	kr. 65
<b>Torve-Hallen Spezial</b> 3 Kugeln Vanilleeis, mit Rum marinierte Rosinen, Schlagsahne, eingelegter Ingwer, Kaffeepulver, Caloric Punch	kr. 90
<b>Eisdessert (im Glas serviert)</b>	
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
<b>Espresso</b>	kr. 25 / 35
<b>Espresso Macchiato</b>	kr. 29 / 38
<b>Cortado</b>	kr. 39
<b>Flat White</b>	kr. 36 / 42
<b>Cappuccino</b>	kr. 40 / 45
<b>Café Latte</b>	kr. 40 / 49
<b>Latte Macchiato</b>	kr. 38 / 46
<b>Americano</b>	kr. 35 / 38
<b>Filterkaffee</b> 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

<b>Affogato</b> Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleei	kr. 60
<b>Eiskaffe</b> Mit einem Sirup deiner Wahl	kr. 50
<b>Warmer Kakao</b> Serviert mit Schlagsahne und kleinen Marshmallows. Wähle aus : Klassisch/ Kokos/ Zimt-Orange/ Haselnuss/ extra Dunkel oder Weisser Schokolade	kr. 55
<b>Chai Latte</b>	Klein/Groß kr. 45 / 55
<b>Fonte Grüner Te Chai Latte</b> Vegan	kr. 45 / 55
<b>Carstensens Tee</b>	kr. 36
<b>Irish Coffee - 3 cl. whisky</b>	kr. 85
<b>Kaffee "Lady GAGA" 2/2 cl.</b> 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. 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 <sup>Limoncello</sup> 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 velsmagende 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 CO<sub>2</sub>-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

## 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



## 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

# Drinks

## Likör

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

## Grappa

3 cl.		
<b>Grappa di Amarone, Marzardo</b>		kr. 75
<b>Grappa Reserva Eligo dell Ornellaia</b>		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

<b>Pinky Ginish (mocktail)</b>	kr. 85
Ginish (alkoholfreier Gin), Limettensaft, Zuckersirup, Grenadine, Erdbeere/Minze	

## Vodka

Vodka	
<b>Matcha Vodka, 4 cl.</b>	kr. 90
Stumbras, Matcha-Energy, mango-sirup	
<b>Moscow Mule, 4 cl.</b>	kr. 95
Stumbras, Limette, Minzblätter, Ingwer Bier	
<b>White Russian, 3/3 cl.</b>	kr. 75
Stumbras, Kahlua, Sahne	
<b>Espresso Martini, 4/2 cl.</b>	kr. 95
Stumbras, Kahlua, Espresso, Vanillesirup	

## TH SPECIAL

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

## Gin

Gin	
<b>GT - Le Tribute, 5 cl.</b>	kr. 149
Zitrone, Zitronengras, Le Tribute Tonic	
<b>GT - Hendrick's Gin, 4 cl.</b>	kr. 99
Gurke, rosa Pfeffer, Fever Tree Indian Tonic	
<b>GT - Monkey 47 Gin, 4 cl.</b>	kr. 115
Lemon, 1724 Tonic Water	
<b>GT - Gin Mare, 4 cl.</b>	kr. 99
Rosmarin, Fever Tree Mediterranean Tonic	
<b>GT - MG Gin, 4 cl.</b>	kr. 75
Zitrone, Fever Tree Indian Tonic Water	
<b>Gin Hass, 4 cl.</b>	kr. 95
GINMG, Limette, Zitrone und Mangosirup	
<b>Negroni, 3 - 3/3 cl.</b>	kr. 95
GINMG, Campari, roter Wermut, Orangenschale	
<b>Tom Collins, 4 cl.</b>	kr. 95
GINMG, Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser, Zitronenscheibe	

## Rom

Rom	
<b>Dark &amp; Stormy, 4 cl.</b>	kr. 95
Havana Rum, Limette, Angostura, Ingwer Bier	
<b>Mojito, 5 cl.</b>	kr. 99
Santissima Trinidad, Zuckersirup, Limette, Minzblätter, Sprudelwasser	
<b>Cuba Libre, 4 cl.</b>	kr. 85
Santissima Trinidad, Limettensaft, Cola, Limettenscheiben	

## Whisky

Whisky	
<b>Old Fashioned, 6 cl.</b>	kr. 95
Ha'Penny Irish Whiskey, brauner Zucker, Angostura Bitters, Wasser, Orangenschale	
<b>Whisky Sour, 6 cl.</b>	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.

<b>Santisima - Trinidad, (3 Jahre)</b>	kr. 45
<b>Matusalem Grand Reserve, (15 Jahre)</b>	kr. 65
<b>Matusalem Grand Reserve, (23 Jahre)</b>	kr. 85
<b>Botran Gran Reserve, (18 Jahre)</b>	kr. 75
<b>El Dorado, (12 Jahre)</b>	kr. 65
<b>Mount Gay XO</b>	kr. 85
<b>Havana Especial</b>	kr. 65

## Verschiedene Alkohol

3 cl.

<b>Pernod</b>	kr. 45
<b>Campari</b>	kr. 45

## Whisky

3 cl.

<b>Aberlour 12 Jahre, Speyside</b> Single Malt	kr. 65
<b>Glenmorangie 18 Jahre, Highland</b> Single Malt	kr. 135
<b>Laphroaig 10 Jahre, Islay</b> Single Malt	kr. 75
<b>Alisa Bay</b> Single Malt	kr. 105
<b>Ha'Penny Irish Whisky</b>	kr. 55
<b>Canadian Club</b>	kr. 55
<b>Jack Daniels</b>	kr. 45

## Cognac / Calvados

3 cl.

<b>Martell VS</b>	kr. 45
<b>Martell VSOP</b>	kr. 55
<b>Martell CORDON BLEU</b>	kr. 165
<b>Boulard - Grand Solage</b>	kr. 65

## Snaps / bitter

3 cl.

<b>Rød Aalborg</b>	kr. 38
<b>Jubilæums Akvavit</b>	kr. 50
<b>Linie Akvavit</b>	kr. 50
<b>Nordguld</b>	kr. 50
<b>Gammel Dansk</b>	kr. 38
<b>1 enkelt</b>	kr. 38
<b>Sambuca Mollinari</b>	kr. 45
<b>Ramazotti</b>	kr. 38
<b>Averna</b>	kr. 38

## Vodka

3 cl.

<b>Stumbras, Premium Organic</b>	kr. 45
----------------------------------	--------