
CIDERBAR

Man kan diskutere, hvem eller hvad der har været udsat for det største karaktermord i Danmark. Man kan også lade være og bare acceptere, at det er cideren. Nogle store bryggerier fandt ud af, at man kunne hælde en smule juice på en flaske, tilsætte vand, koncentrat, alkohol og tilsætningsstoffer *en masse* og kalde det for cider. Men at kalde det for cider er en skam. Ligesom det er en skam, at Donald Trump skal kaldes præsident, når der findes statsmænd som Charles de Gaulles med samme prædikat. Vi har åbnet ciderbaren for at vise, hvad rigtig cider er. Rigtig cider skal være lavet på ren æble- eller pæremost, der er gæret. Ligesom vin er lavet på gæret druesaft. Cider kan smage af alt, fra de æbler den er lavet af, til den stald den er brygget i. Cider kan være syrlig, sød, bitter og tør. I baren vil du finde et bredt udsnit af rigtige og primært naturgærede cidere fra Frankrig, England, Spanien, Italien og Danmark. Hvis du skulle være i tvivl om, hvad du skal vælge, så spørg os i baren.

Tour de Force

Vælg hvis: Du gerne vil prøve 5 vilde naturcidere og ikke er bange for duften af stald



Smag vores mest kraftfulde vildgærede cidere: Manoir d'Apreval, Canon demi-sec, Lemasson extra-brut, Manoir d'Apreval Poiré og Severn Sparkling.	175 kr.
---	---------

Cider på fad

LeFevre, brut (45 cl)

À la française



5,9 %	LeFevre Brut: Læskende og med masser af æblesmag. Smagen er skarp og frisk. Eftersmagen er let gæret med et hint af alkohol. Husets cider.	50 kr.
-------	--	--------

Fransk Cider

Les Trois Frères, demi-sec

Vælg hvis: du er til sød, lækende fransk cider.



4,5 %	Sød og let cider, hvor du virkelig kan smage æblerne. Et godt eksempel på den klassiske franske restsødme.	130 / 40
-------	--	----------

Pierre Huet, brut

Vælg hvis: Du vil smage en traditionel, traditionel cider

4 %	Ciderens svar på Emanuel Macron inden han startede – yderst populær og afbalanceret. En cider, der udvikler sig i munden, hvor du både får syre, sødme og slutter en smule tørt af.	145 / 45
-----	---	----------

Coup de Canon, brut

Vælg hvis: Du er til tør fransk og ufiltreret cider

5 %	En tør cider. Tørre end de fleste og dog med ren og mostet æblesmag. Naturcider uden duft af stald.	150
-----	---	-----

Coup de Canon, demi-sec

Vælg hvis: Du er til naturvin og naturduft eller ganske enkelt gårdcider med power!

4 %	Naturcider med bløde bobler. Har en enorm fylde, der hænger lang tid i munden. Tør, røget, animalsk og smager lidt af uld og hø, men dog alligevel sød.	150 / 45
-----	---	----------

Manoir d'Apréval, brut

Vælg hvis: Hvis du gerne vil have en elegant indførelse til naturcider

5 %	Ciderens svar på Jacques Cousteau – lige dele natur og elegance. Massere af fylde, tør og animalsk.	170 / 50
-----	---	----------

Mere Fransk Cider (og Poiré)

Poiré, Manoir d'Apreval

Vælg hvis: Du gerne vil have noget elegant og forfriskende



4 %

Elegant, frisk, fyldig pærecider. Poiréens svar på Catherine Deneuve – en publikums favorit.

180 / 50

Manoir de Kinkiz

Vælg hvis: Du elsker stald og røg

5,5 %

Naturcider. Tør og røget. Ikke for alle og enhver, men et interessant bekendtskab, hvis du er til kraftig naturcider.

180

LeMasson, Brut


Vælg hvis: Er fan af udfordrende vine, og ikke er bange for duften af stald

5 %

Naturcider. Vinøs og frisk med syre og god restsødme. Folk har sammenlignet den med naturgæret champagne.

180

LeMasson, Extra brut

Vælg hvis: Du er til tør cider med et hint af blåskimmelost 

5,5 %

Naturcider. Navnet siger det meste – hvis du ikke kan få cider, der er tør og funky nok, så har vi fundet cidern til dig. OBS, meget staldet og måske vores skæveste cider

180

LeMasson, Cask

Vælg hvis: Du vil prøve en kraftig cider med noter af Calvados

7,5 %

Naturcider lagret på calvadosfade. Ciderens smag afrundes af egefadene, mens alkoholindholdet stiger.

210
