

## Himmel og Hav Tilbyder

Vi har hos Himmel & Hav valgt at fokusere på en høj grad af bæredygtighed og økologi i valget af råvarer til vort køkken. Denne tanke viderefører vi naturligvis også i vort drikkevarekort. Alle vore valgte vine er dyrket efter økologiske eller biodynamiske principper.

Lørdage og søndage kl.10-12 serverer vi

Mokost - alt godt til en god start på dagen

250,-

Serveres også med bobler til

300,-

Frokost kl. 12-15

Fiskedeller med grønt og remoulade

95,-

Fisk og skaldyrstallerken

175,-

De 7 små bjerge - lidt af det hele

225,-

Aften 18-21

Ugens 3 retters fiskemenu - står på tavlen

395,-

Steak af krogmodnet højreb

245,-

Udvalg af pizzaer fra den brændefyrede - buffet/uah

165,-/99,-

## MOUSSERENDE VINE

Glas Flaske

Crémant d'Alsace Clément Frankrig

80,- 365,-

Her har vi virkelig en Cremant HELT I TOP. Huset evner at lave usædvanlige flotte og gode produkter. Server den som velkomst, eller til salater, fisk samt lette vegetarretter, eller nyd et glas med dine kære, næste gang I mødes. Demeter.

Il Ponte Prosecco Italien

65,- 245,-

Denne chamerende Prosecco er lys og sød med meget fine og vedvarende bobler. Den er et fantastisk hit til enhver lejlighed.

Cava Petit Albet Brut øko Spanien

70,- 265,-

Dejlig og klassisk halvtør Cava. Frugtrige bobler fremstillet af druerne: Macabeu, Parellada, Xarello.

## HVIDVINE

Solluna Catarratto Sicilia Italien

65,- 245,-

Smuk duft af hør, nøddeagtig og frisk, fin og legende. Lav syre med mineral og dermed vidunderlig som appetitvækker og til lettere retter. 100% Catarratto druer, som næsten kun dyrkes på Sicilien.

Katz Riesling Alsace Frankrig

80,- 375,-

En tør vin, der er perfekt afbalanceret og passer godt til fiskeretter. Vinen domineres af duften og den rene smag af citrusfrugter og grønne æbler, som understøttes af et strejf af nåletræ og cedertræ.

Lignum Blanc Spanien

75,- 338,-

En fyldig og karakterfuld hvidvin. God krop, stor duft og letkrydret smag af vanilje og frugt. Tre måneders fadlagring.

Menade Rueda Verdejo Spanien

75,- 365,-

Meget imødekommende lys, sprød vin med toner af citron og hyldeblomst samt et frisk strejf af grapefrugter. Den efterlader fantastiske toner, der stadig udvikler sig i munden.

Parra Jiménez Demeter Spanien

65,- 265,-

100% Biodynamisk Verdejo druer. På ganen er vinen sprød, tør og fint afstivet med en fin citrus smag og en spændende mineralitet som gør du ønsker at nippe til den igen og igen.

Jade Riesling Tyskland	75,-	355,-	tilmed lavet af genbrugspapir, så der er ikke et øje tørt....
En dejlig madriesling. Let perlende, kraftfuld, fyldig og halvtør. Rigtig god syre med en elegant og afpasset snert af sødme som afslutning. Når tyskerne siger Trocken - synes vi højst den er halvtør.			
2015 Hällåkra Vit vin - Solaris Anderslöv, Skåne	145,-	600,-	2013 Sauvignon Blanc, Marjan Simcic, Slovenien
Sverige's første og eneste certificerede økologisk vingård (2017) - har leveret til NOMA, og der kommer 78 flasker til DK - til i alt 4 restauranter i Kongeriget, hvor vi er den eneste i Jylland! 64-årige Håkan giver Solaris-druerne 4 måneder på ståltank - friskhed, hyldeblomst og her kan vi lære noget af svenskerne!			120,- 475,- Marjan's familie har ejet gården siden 1860 - og hørt under Østrig Jugoslavien og nu Slovenien, selvom man altid har ligget samme sted. Nogle af markerne ligger endda i Italien og druerne transporteres få hundrede meter over grænsen i hestekærre. Opdraget i amfora og med 23 mdr på fad er denne vin oplagt til Himmel & Havs køkken!
2015 Riesling "Gutswein" A. Christmann, Pfalz	90,-	395,-	ROSEVINE
Kongedruer - lavt høstudbytte - tysk troldmand - biodynamisk et formidabelt heksebryg, både elegant og stramt - ren Catherine Deneuve "dengang" og prisen er total value for money!			Petit Albet Rosat Spanien
2015 Grüner Veltliner "TREU", Wachau Østrig	125,-	495,-	70,- 265,- Druer: 50% Merlot, 30% Tempranillo, 20% Syrah. Frisk og let rosévin. Smagen er karakteriseret af saftige frugter og en forfriskende aroma af vilde jordbær. Ikke for overdådig og med en fin syrlighed.
Første høst af Østrigs nyeste vin-komet, Mathias Hirtzberger - der kommer 180 flasker til Danmark - så der bliver ikke reklameret voldsomt for denne lille juvel. Druen GV kombinerer den mineralitet, vi kender fra f.eks. Riesling med Veltliners cremede fornemmelse - og er en sikker vinder til det meste af vores mad.			Rioja Noemus Spanien
2016 Loureiro, Quinta do Ameal, Portugal	85,-	325,-	65,- 245,- En herlig frisk jordbær-rød rosévin fra Spanien. Vinen er kendetegnet ved en god og fyldig smag med en afstemt blanding af frugt- og blomsterduft. Fin som aperitif, til kolde retter eller som drink til salat, ris- eller pastaretter.
Årgang 2015 fik 94 point hos Parker og var revet væk! årgang 2016 er IKKE ringere - og en sommelier på Michelinrestaurant i København spurgte direkte producenten, om han "nu også tjente penge" på sin vin. Portugal er en uopdaget juvel - ikke for os, og nu heller ikke for jer - men vi har sikkert ikke nok til hele året!			RØDVINE
2015 Campo Flores, Macabeu Spanien	70,-	275,-	Solluna Montepulciano Demeter Italien
Frisk, frugtig indsmigrende charmetrold fra Spanien - og etiketten er			65,- 245,- Forholdsvist lette taniner og smag af kirsebærfrugt med let resterende sødme. Aroma af vilde hindbær og en forfriskende syrlighed gør denne Montepulciano yderst tilgængelig.
			Château Couronneau Demeter Frankrig
			75,- 330,- Lækker elegant biodynamisk Bordeaux. Her er der tale om en meget kødfuld Merlot, med flot krop og kirsebær eftersmag. Her er tale om en mægtig vin, som er let tilgængelig.

Barbera Monferato Demeter Italien	80,-	375,-	Magister Gran Reserva Spanien	140,-	575,-
Fyldig og elegant vin. Fin og frisk frugtagtig Barbera med en vidunderlig kompleks aroma. Surkirsebær og andre bær præger smagen på vinen. Fyldig og alligevel let.			100% Tempranillo druer.		
Amarone della Valpolicella Italien		895,-	Fantastisk Gran Reserva med klassisk karakter. Fin modenhed, balsamico noter og silkebløde tanniner. Vinen passer godt til lam, vildt, det krydrede spanske køkken samt retter med saft og kraft.		
Denne Amarone har en fantastisk rød farve med lilla toner. Vinen har gode taniner samt smag af blomster, blåbær, kirsebær, sirup samt en snert af kanel. Vinen serveres ved ca. 18° C.			Parra Tempranillo Spanien	70,-	275,-
Lignum Negre Spanien	75,-	325,-	100% Tempranillo druer.		
En dybviolet, elegant, mellemkraftig og afstemt vin, som er lagret i 6 måneder. Vinen er fremstillet på druerne Garnatxa, Carinyena og Cabernet Sauvignon. Vinen udvikler sig og får kraft og fylde ved dekantering.			En granat vin, med flot dybde. På næsen fornemmer man straks de sande Tempranillo noter af hindbær og jordbær, hvor duften spreder sig til sort blomme.		
La Milana Negre Spanien	145,-	595,-	2015 Campo Flores , Tempranillo/Grenacha	70,-	275,-
Fyldig og elegant vin fuld af varme og styrke. Vidunderlig koncentration af frugt men med den nødvendige elegance.			middelkraftigt og letkrydret spansk blend - ikke en intetsigende rødvin, som bare skal smage uden mad, men en vin, som er valgt til vores gastronomiske kurs - og holder den!		
Seis Azul y Garanza Spanien Olsens yndlingsvin	110,-	475,-	Fejøvín		600,-
Intens, kraftigfuld og på samme tid dejlig imødekommende. Lagret 10 mdr. på nye egefade, og druerne stammer fra vingårdens ældste beplantninger. Vinen er frugtrig, farven dybviolet næsten sort med flot struktur.			Helt ny og unik. Sidste års høst blev til 48 flasker, vi har fået nogle få til Jer. Let sommerlig og glider ned som liflig saftvand. Ingen tilsætninger overhovedet - derfor kun 8,2 % Skal prøves		
Noemus Tinto Rioja Spanien	65,-	250,-	2013 Spätburgunder A. Christmann, Pfalz	105,-	425,-
Den spanske rødvin er kendetegnet ved en flot dyb kirsebærrød farve. Rund i smagen, afrundet og let tør med et strejf af tannin. Druerne er 60% tempranillo, 20% garnacha og 20% mazuelo.			Christmann er referencepunkt blandt Pfalz producenter og har Rudolft Steiners biodynamiske brug helt inde under huden - rene, saftige vidundere, der gør én afhængig. Her på Pinot Noir druen, 12 måneder på fad - saftig, saftig og saftig - oplagt til lyst kød, salat eller til dem, der mener, de ikke kan lide rødvin.....		
Magister Garnache Rioja Spanien	70,-	295,-	2015 Libero, IGT Toscana Italien	75 cl.	500,-
100% Garnache druer.				150 cl.	1.000,-
Farven er dyb kirsebærrød, og vinen besidder en elegant og intens frugtagtig duft.				300 cl.	2.000,-

Kultproducent i det sydlige Toscana - belgieren Olivier Paul-Morandini bruger "ukendte", lokale druer - her Cilieggiolo (betyder "kirsebær") kun produceret i 1.750 eksemplarer og totalt uden tilsætningsstoffer - en "natur"vin, der bare smager godt!

## DESSERTVINE

Muskat Heaven on Earth Sydafrika 70,- 275,-

Fed, smuk og dejlig sød muscat med en fuldstændig ren og klar smag. Navnet holder hvad det lover!

Port Tawny Casal dos Jordões Portugal 75,- 595,-

Harmonisk blanding med masser af frugt. En klassisk port, der er produceret efter den specifikke Solera metode (sammensat med yngre og mere modne årgange).

## Vores vand

Antons saft - den lokale saftpusher - den ægte vare - æble, hindbær og hyldeblomst 36,-

Danskvand naturel og citrus 36,-

Rimini - Cola - Icetea fersken og Orangina 40,-

Gåsevín - på huset

## Vores øl

Fadøl fra Grauballe 55,-

Thy Pilsner og classic 33 cl. 36,-

Grauballe Bryghus 50 cl.

Sort Sol er en fyldig stout med en venlig røgsmag.

En kompleks øl med en lang og fyldig smag. 66,-

Røde kristian er en kraftig fortolkning af den irske ale, her er brugt karamelmalte til sødmen. 66,-

Morgendug er en klassisk pale ale brygget på lyse malte. Humlen giver i kombination med de lyse malte en velafbalanceret bitterhed 66,-

Himmel og Havs egen øl med svage toner af slåen og sødskærm, der vokser lige uden for vores vinduer. Skal smages 70,-

Vikingebryg - vores egen opskrift med Spelt fra Samsø, kvan og mynthe 70,-

## SPIRITUS - Der er altid lidt spændende i skabet

Gin (White Socks) 40% øko 55,-

Gin Clouds Bio 42% øko 70,-

Rom Hvid Cachaca 40% øko 55,-

Rom Mørk Cesar 40% øko 60,-

Vodka Wodotschka 40% øko 55,-

Cognac VSOP 40% øko 60,-

Tequila Buen Ami. 40% øko 60,-

Whisky Benromach Single Malt 43% øko 70,-

# Vinhuset Kvist & Vítus

En klode, to mennesker, tusindvis af planter og en kontinuerlig tankestrøm kombineret med stor kærlighed og respekt for jorden, planterne, frugterne, bearbejdningen og forædlingen danner rammen om Vinhuset Kvist & Vítus.

Det lille danske vinhus ligger på nordsiden af Horsens fjord, hvor 1000 røde vinstokke og 2700 æbletræer danner udgangspunkt for en håndværksproduktion af vine lavet uden brug af sprøjtegifte og kunstgødning. Gamle traditioner fra Champagne bliver kombineret med nye nordiske og helt unikke vine opstår.

## Disco Very 2014

Cider lavet på det saftige, tidlige sommeræble Discovery. Efter høst er æblerne kværnet og har herefter gæret i 3 måneder med skal, kernehus og frugtkød inden presning - maceration kalder man det. Det har givet cidere stor fylde samt intens smag, små fine bobler og næse af sommeræble. Perfekt til forretter og aperitif.

6 % 75 cl 349,-

## Sommer Cider 2014

En cider lavet på traditionel champagne metode. Smagen er ren og stringent med fin og let fylde. En mere vinøs og perlende cider hvor andre noter end æblefrugt får lov at stå frem.

Fin som aperitif og til fisk og skaldyr

6 % 75 cl 349,-

## Hvid Traditionel 2014

Mousserende æblebobler lavet på traditionel champagnemetode. En vin der byder på stor fylde, velafbalanceret syre og flotte cremede bobler. En vin der ikke udtrykker megen æblekarakter men i stedet et vinøst spekter, der gør den egnet til mad. Vinen er brut nature, hvilket vil sige, at den er helt tør og uden tilsætning af dosage (sukkerlikør)

Som aperitif, til fisk og skaldyr, egner sig desuden fantastisk til krydret mad  
11 % 75 cl 90,-/400,-

## Six ans sur lie 2009

En anderledes og kompleks dansk rødvin lavet på druerne Rondo og Leon Millot. Efter færdiggæring har vinen stået "sur lie". Det vil sige, at den ikke er blevet flyttet fra gær bundfaldet. Her har vinen modnet i 6 år, hvilket har givet den en helt fantastisk karakter og noter af læder, peber og dyb mørk frugt og bær.

En vin der både kan drikkes en hyggegestund såvel som til et måltid  
12 % 75 cl 100,-/450,-

## Six ans sur lie Barrique 2009

Vin som ovenstående men denne udgave har i sidste del af lagringstiden stået med kontakt til ristet dansk eg fra Vinhusets egen skov. Vinen er lidt mere tør, har en anelse flere tanniner og ikke mindst vanilje fra egen.

Drikkes som den anden både uden og til et godt måltid  
12 % 75 cl 450,-

## "Den eneste" Vintage gin 2014

På samme måde som man laver god grappa i Italien, gemmer og gærer vi pressematerialerne fra vores produktion af æblebobler. Det gærer og lagrer i 2-3 år, inden det destilleres igennem de fineste gin urter fra vores egen have samt vildtplukkede enebær.

Ginen er kraftfuld og kompleks. Drikkes ren eller med en smule tonic

45,5 % 50 cl

80,-/750,-

# Brandbygegaard Bryghus

Bryghuset udspringer af vinhuset Kvist & Vitus, hvor parret bag vinene i vinterperioden for år tilbage begyndte at udnytte tid og tankkapacitet til at lave håndbrygget øl i små batches af det bedste økologiske malt på det europæiske marked. Øllet bærer præg af den belgiske slotsmalts store smag og fylde.

## Tyndben 3,8%

En frokost øl

Nogle gange vil man gerne have en øl, der ikke slår benene væk under én. Måske fordi man skal udrette noget stort, måske bare fordi man har lyst til at drikke mange. Tyndben er alt andet end tyndbenet - den er en fyldig og smagsmættet flot gylden øl, der er bekymrende let drikkelig.

50cl./70,-

## Blegfis 5,1%

En pale ale

Det er egentlig en american pale ale, og den er faktisk ikke så pale endda. Til gengæld smager den af sommer og frugt fra humlen, der er tilsat over 3 gange for større kompleksitet. En øl der er lidt bitterfissen, men på den gode måde. Måske den bedste frokostdate du kan få! Tag dig dog sammen!

50cl./70,-

## Blondinen 6,3%

En belgisk blonde

Kommuneblond vil man nok sige, og slet ikke dum! En øl med stor sødme og fylde, der med fordel kan nydes i godt selskab, hvis du har købt nok! Der er alletiders risiko for, at du vågner op alene med onde tømmermænd, men husk - det var det hele værd!

50cl./70,-

## Brunetten 6,2%

En belgisk brune

Sofistikeret ud over alle grænser. Kompleks og vil nok få dine sanser på overarbejde. Du vil næppe forstå hende fuldt ud. Nyde hende, ja bevares og givetvis også lade som om, du er på niveau, men du når aldrig derop. Men hva' faen - hun smager piv godt og gør dig spritstiv!

50cl./70,-

## Sørøverbryg 8,3%

En ladykiller

More is more! I dette bryg har du alt det, du forlanger i en mand og meget sjældent finder. Sød, kærlig, bestemt, stærk og forstående. Den kan beruse dig, forkæle dig og straffe dig benhårdt, hvis du går over stregen. Sidst men ikke mindst - endelig én din mor kan li' - Sørøverbryggen!

50cl./70,-

# Brandbygegaard Bryghus

## Bygpagne (champagneflaske) 7%

Måske den mest eksklusive øl på markedet.

Bygmæsk behandlet som ved champagneproduktion hele vejen igennem fra gæring, lagring og til gæren skydes ud på den traditionelle champagnemetode. Bygpagne gæres op til 8 bar mod de almindelige 2 bar øl karboneres til, hvilket giver nogle helt unikke små cremede bobler. Bygpagne er lys, lækker, læskende og med en svag syrlighed efter champagnegæren.

75cl./249,-

## Barley Wine (champagne flaske) 9%

En helt særlig sød fyldig øl, gæret og lagret et år på et Stauning whisky fad. Alt det bedste maltede byg og hvede i samspil med lyse humlenoter og fadets karakteristiske vaniljenoter. En øl der dufter og smager af blød karamel, chokolade og vanilje. Perfekt til desserter eller som desserten.

75cl./295,-

Vinhuset Kvist & Vitus

Alrøvej 77, 830 Odder

[www.kvistvitus.dk](http://www.kvistvitus.dk)

Vi laver jo også selskaber til enhver lejlighed, både her ved havet og i vores selskabslokale - Væksthuset i den økologiske have i Odder.