

Trenger du oversettelse?  
Skann QR-koden.



# Velkommen i «ANNO 1800»

"ANNO" har vært et feel-good sted for lokalbefolkningen, ferierende og dagsturister siden 1986. Mat av god kvalitet, deilige drinker og hygge er formelen for nytelse for gjestene på restauranten vår. Når du velger våre retter og drikke, er smak, kvalitet og kjærlighet til mat avgjørende.

Nyt våre fiske- og kjøttretter, samt vegetariske og veganske tilbud, i en koselig atmosfære.

Hjemmelagde limonader, fersktappet fatøl, kjærlig utvalgte viner og brennevin, men også kaffe fra vår egen brenning gjør kvelden din hos oss unik.

Når været er bra ønsker vi deg hjertelig velkommen til vår solterrasse, hvor du kan avslutte en koselig sommerdag og se en uforglemmelig solnedgang over innsjøen.

Vi ser frem til å se deg i "ANNO 1800".

**Familien Stolpe og teamet deres**

---

Ved valg av retter prøvde vi å imøtekomme gjestenes ønsker. Vi tar gjerne imot spesielle forespørsler (f.eks. matintoleranse, mindre porsjoner osv.) og prøver å implementere dem. Men av og til innebærer dette kostnader som vi må overføre på kunden.

# Mat

Er du vår normale  
For store porsjoner?


**Spør oss gjerne  
mindre porsjoner.**

Vi tilbyr deg også gjerne  
en til mange retter  
mindre porsjoner.

## Forretter - for den lille appetitten

<b>Agatsnegler</b>	8.00
med fine terninger av grønnsaker i urtesmør, med ferskt brød	
<b>Matjesfilet på brunt brød</b>	9.00
med salatpynt	
<b>Fire kongereker</b>	15.50
med fine grønnsaksstrimler stekt i hvitløk, servert med ferskt brød	
<b>Kystplater</b>	22.00
fersk røkt laks med pepperrot, kongereke stekt i hvitløksolje, matjesfilet i husmorstil og marinerte nordsjøkrabber, med ferskt brød med kystsmør	
<b>biff carpaccio</b>	16.00
med barbert parmesan	
<b>Skål med oliven og ferskt brød</b>	 <b>vegansk 6.00</b>
<b>Osteterninger, oliven og ferskt brød</b>	 <b>11.00</b>
<b>Liten blandet salat</b>	 <b>5,50</b>
med yoghurt dressing eller vinaigrette	
<b>Hummus dip</b>	 <b>vegansk 10.00</b>
med grønnsaksstaver og ferskt brød	
<b>Urtebaguette</b>	 <b>2,50</b>
gratinert med urtesmør	
<b>Urtebaguette</b>	 <b>3.00</b>
bakt med urtesmør og ost	

Priser for mat og drikke i €, inkludert 19 % mva.

 vegetarisk · Råd og en detaljert liste over allergener/tilsetningsstoffer er tilgjengelig fra vårt servicepersonale på forespørsel.

## Skje flaks

**tomatsuppe**  **8.00**  
med kremtopping

**Løksuppe "fransk stil"** gratinert  **8.00**  
med ost

**Fin pepperrot grønnsaksuppe** **8.00**  
med roastbiffstrimler

**Fiskesuppe "Heiligenhafen style"** **9.00**  
med friske grønnsaker

## Glad grønn

**Liten blandet salat\***  **5,50**

**Stor blandet salat\***  **9.00**

Varier salaten med... **...Tunfisk,**

**oliven og gjeterost ...fire** **16.00**

**kongereker** **19.00**

**...røkt laks** **18.00**

**...stekt i karri** **16.00**


**Kyllingstrimler &  
fersk frukt**

**...Biffstrimler og sopp** **18.00**


**...stekte grønnsaker og  
Oliven (hvitløk)** **16.00**


\* Salatpynt med reddikspirer


## Glad uten kjøtt

**Chili sin carne**  **vegansk** **11.00**  
med soyakjøttdeig, jalapeños og tortillachips

**Grønnsaksgrilletta**  **vegansk** **13.50**  
med hjemmelaget Thai chilidip, pommes frites  
eller stekte poteter og en sidesalat

**Fisk fra åkeren**  **vegansk** **16.00**  
med hjemmelaget aioli, pommes frites  
eller stekte poteter & sidesalat

**kjøttkaker**  **vegansk** **16.00**  
med hjemmelaget Thai chilidip, pommes frites  
eller stekte poteter og en sidesalat

**Vegetarisk grønnsaksgrøte**  **13.00**  
med hvitløk og oliven, servert med urtebaguette

**Ferske hjemmelagde stekte poteter** **8.00**  
med 3 stekte egg

*også vegetarisk på forespørsel*

Vennligst velg mellom våre med salaten din **hjemmelagde dressinger, yoghurt eller vinaigrette.** Eller lag din egen dressing **Olje og eddike fra Demeter oljemølle Solling.** Alle salater er inkludert **ovnsvarme urtebaguettes** servert.

# Frisk fra grillen – okse, svin og lam

# behandler fra Ostholstein

Vi serverer våre grillretter og delikatesser fra Ostholstein **hjemmelagde, ferske stekte poteter med bacon og løkellerdeilige pommes frites.**

**Biff tallerken, ca 220g** 25.00

3 små biffsteker med thai chilisaus

**Rump steak, ca 250g** 29.00

med hjemmelaget urtesmør

**Rump steak, ca 250g** 32.00

med hjemmelaget urtesmør, stekt løk og sopp

**grillplate** 29.00

Rump steak, svinefilet & lammestek på soppsaus

**Lammerumpssteik, ca 220g med** 27.00

hjemmelaget urtesmør

**Hvordan kan vi servere biffen til deg?**

Sjelden, middels eller godt utført?

**svinefileter** 27.00

med fersk sopp i peppersaus

**kjøttboller**(Biff & svinekjøtt) på 16.00

peppersaus

**Hjemmelaget surt kjøtt** 17.00  
med remuladesaus

**“stekt potetforhold”** 21.00

Roastbiff, sild, surt kjøtt, med remuladesaus

**“ANNO” roastbiff** 21.00

stekt rosa, med remuladesaus

**Bakbein av dike englam** stekt i 24.00

vegetabilsk rosmarinsaus

**Svineschnitzel, ca 300g** 16.00

panert, med limesmør

**Kyllingschnitzel, ca 200g** 15.00

panert, med limesmør

Den bestemte tingen mangler fortsatt

**Ekstra?**

**Urtebaguette** 2,50

**Urtebaguette** gratinert med ost 3.00

**Stekte grønnsaker** 4.00

spinat 4.00

To stekte egg 4.00

**Braisert løk** 4.00

**og/eller sopp** 4.00

**soppsaus** 3.00

**Paprika eller sennep** 2,50

**hollandaisesaus** 2,50

## Bare nordisk – Fiskeretter

**Matjes filet**(3 stykker)- "husmor type" 17.00  
med eple- og løksaus

**Uerfilet** 22.00  
stekt, på sennepssaus

**Torskefilet**(Torsk) 24.00  
på bladspinat med sitronurtesmør

**Fiskeromelett** 24.00  
fylt med seiteringer og stekte poteter,  
nordsjøkrabber, med sennepssaus

**Fiskefiletfat "ANNO 1800"** 27.00  
med ulike stekte fiskefileter på en kraft av  
grønnsaker og hvitløk

**Nordisk rødspette, ca 500g ...**  
med baconterninger 26.00

... med nordsjøkrabber 31.00

Vi serverer fiskeretter som tilbehør  
**hjemmelagde, ferske stekte poteter  
med bacon og løk.**

**New Zealand greenshell blåskjell** med 15.00  
hvitløksgrønnsaker og  
Bakt ost, servert med ferskt brød

## For vår Lütten

**pommes frites**  3,50

**Stekte fiskefingre** 7.00

**Liten panert svineschnitzel** 8.00

**Nürnberg bratwurst** 6.00

**kjøttboller**(Okse- og svinekjøtt) 7.00  
med tomatsaus

Alle barnemåltider valgfritt med våre  
**hjemmelagde, ferske stekte poteter  
med bacon og løkellerPommes frites.**

## Søt og deilig

**To kuler bourbon vaniljeis** med 7.00  
varme kirsebær og fløte

**Holstein "Red Grit"** med 8.00  
eggedosis eller fløte


**Eplesmuler** 7,50  
med 1 skje bourbon vaniljeis

**Traiteur de Paris** 7,50  
Sjokoladecake med flytende  
senter og 1 skje bourbon vaniljeis

**Forkjølet hund** 7,50  
med 1 skje bourbon vaniljeis  
– vår klassiker fra 70-tallet –  
(inneholder små mengder alkohol)

**Varm rispudding** 4,50  
med kanel og sukker

Priser for mat og drikke i €, inkludert 19 % mva.

 vegetarisk · Råd og en detaljert liste over allergener/tilsetningsstoffer er tilgjengelig fra vårt servicepersonale på forespørsel.

## drikkevarer

### Fatøl

König Pilsener	0,25 l	<b>3, 10</b>
	0,4L	<b>4, 70</b>
	0,5 L	<b>5,90</b>
Schneider Hefeweizen	0,3L	<b>3, 70</b>
	0,5 L	<b>5,90</b>
Alster vann	0,25 l	<b>3, 10</b>
	0,4L	<b>4, 70</b>
	0,5 L	<b>5,90</b>
Guinness	0,4L	<b>4,90</b>
Guinness port	0,4L	<b>5,90</b>

### Alkoholritt øl

König Pilseneralkoholfri	0,33 L	<b>3, 10</b>
Schneider hvetealkoholfri	0,5 L	<b>5,90</b>
Flensburg maltøl	0,33 L	<b>3,90</b>

## Alkoholfri

Warder PearlBordvann Naturlig stille eller klassisk luftig	0,5 L	<b>3,50</b>
Viva con Aguahøyt eller stille	0,75 l	<b>6.00</b>
ulike fruktspredere Naturlig grumsete eple, pasjonsfrukt, rabarbra el mørk ripsspreder	0,4L	<b>4,50</b>
ulike fruktjuicer og nektarer Eple, appelsin, pasjonsfrukt, rabarbra, mørk rips	0,3L	<b>3,50</b>
SchwepesBitter sitron, tonic vann, ingefærøl	0,2L	<b>3,50</b>
Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Mezzo Mix	0,33 L	<b>3,50</b>
Cola	0,2L	<b>2,50</b>
Hjemmelagde limonader Lime-mynte, appelsin-ingefær, agurk-hyllebær, Vanmelon-Lime	0,4L	<b>6.00</b>

Priser for mat og drikke i €, inkludert 19 % mva.

🌱 vegetarisk · Råd og en detaljert liste over allergener/tilsetningsstoffer er tilgjengelig fra vårt servicepersonale på forespørsel.

## Aperitiffer

LUSTAU Gjett Blanco	15 %	5 cl	<b>5.00</b>
LUSTAU Gjett Rojo	15 %	5 cl	<b>5.00</b>
LUSTAU Sherry medium	15 %	5 cl	<b>5.00</b>
LUSTAU Sherry fino	15 %	5 cl	<b>5.00</b>
<b>RAMOS PINTO</b>			
Porto Ruby	19,5 %	5 cl	<b>5.00</b>
Campari	25 %	4 cl	<b>5.00</b>

## Lange drinker Mengde sprit: ca 4 cl

Martini Vibrante(alkoholfri)	0,3L	<b>7,50</b>
Aperol Spritz	0,3L	<b>7,50</b>
Campari appelsinjuice	0,3L	<b>7,50</b>
Lillet Wildberry	0,3L	<b>7,50</b>
Havana Cola	0,3L	<b>7,50</b>
Bacardi Cola	0,3L	<b>7,50</b>
Whisky Cola Bourbon eller Scotch	0,3L	<b>7,50</b>
Vodka-bitter sitron	0,3L	<b>7,50</b>
Gordons gin og tonic	0,3L	<b>7,50</b>
Hendricks gin og tonic	0,3L	<b>9,50</b>

## brennevin

Bismarck korn	38 %	2 cl	<b>2,50</b>
Helbing karve	35 %	2 cl	<b>2,50</b>
Jubileumsakevitt	42 %	2 cl	<b>3,50</b>
Aquavit linje	41,5 %	2 cl	<b>3,50</b>
maltesisk	40 %	2 cl	<b>3.00</b>
<b>OUZO</b>	40 %	2 cl	<b>2,50</b>
Sambuca	38 %	2 cl	<b>3,50</b>
Baileys	17 %	3 cl	<b>4.00</b>
Frangelico	20 %	3 cl	<b>4.00</b>
Palo	30 %	3 cl	<b>4.00</b>
vodka	37,5 %	2 cl	<b>3.00</b>
Ricard	45 %	3 cl	<b>4.00</b>
Drambuie	40 %	3 cl	<b>4.00</b>
Gordons Gin	37,5 %	3 cl	<b>5.00</b>
Hendricks Gin	44 %	3 cl	<b>6.00</b>
Monkey 47 Gin	47 %	3 cl	<b>8,50</b>
Jack Daniels(Bourbon)	40 %	4 cl	<b>5.00</b>
Talisker(single malt)	45,8 %	4 cl	<b>6,50</b>
Chivas Regal(skotsk)	40 %	4 cl	<b>6,50</b>
Ballantines(skotsk)	40 %	4 cl	<b>5,50</b>
1800 Añejo Tequila Reserva (100 % agave)	38 %	3 cl	<b>6.00</b>
Tequila Montezuma hvit	40 %	3 cl	<b>4.00</b>
Ron Zacapa 23 Gran Res.	40 %	3 cl	<b>9,50</b>
Havana Club 7 år	40 %	4 cl	<b>7.00</b>
Havana Club 3 år	40 %	4 cl	<b>5.00</b>
Bacardi White	37,5 %	4 cl	<b>5.00</b>
Jaegermeister	35 %	2 cl	<b>3.00</b>
Underberg	44 %	2 cl	<b>3,50</b>
Fernet Branca	38 %	3 cl	<b>4.00</b>
Branca Mentha	30 %	3 cl	<b>4.00</b>
Gammel Dansk	38 %	3 cl	<b>4.00</b>
Ramazotti	30 %	4 cl	<b>4.00</b>
Averna	29,5 %	4 cl	<b>4.00</b>

## Fordøyelseskkanaler

<b>SPØKELSE</b>			
av frukthager	38 %	3 cl	<b>3,50</b>
<b>NONINO Grappa Optima</b>			
Fat lagret	41 %	3 cl	<b>5,50</b>
<b>PLATE</b>			
Villbringebærsprit	41 %	3 cl	<b>5,50</b>
Williams pære	40 %	3 cl	<b>5,50</b>
myrpære	40 %	3 cl	<b>5,50</b>
aprikos	40 %	3 cl	<b>5,50</b>
Ginger Royal	40 %	3 cl	<b>6,50</b>
Walnutler	40 %	3 cl	<b>6,50</b>
Surkirsebær surkirsebær	22 %	3 cl	<b>4,50</b>
Luuy	28 %	3 cl	<b>4,50</b>
<b>Hennessy</b>	40 %	3 cl	<b>7.00</b>
<b>Carlos I</b>	40 %	3 cl	<b>7.00</b>
<b>Calvados</b>	40 %	3 cl	<b>5.00</b>

## Varmt

<b>Kaffekrem</b>	<b>3,50</b>
espresso ganske enkelt	<b>2,50</b>
espresso dobbelt	<b>4.00</b>
Espresso macchiato	<b>3.00</b>
Affogato al kaffe	<b>4.00</b>
cappuccino	<b>4.00</b>
latte macchiato	<b>4.00</b>

Fra grønn kaffe til kaffe i koppen.  
**For kjærligheten til nytelse** og sosialt ansvar henter vi våre grønne kaffebønner fra **Fairtrade plantasjer fra rundt omkring i verden**. Disse er laget med lidenskap og individuelt utviklede oppskrifter **stekt av oss selv**.

<b>kakao</b>	<b>3,50</b>
<b>Vinmakerens gløgg</b> kun ved juletider	<b>4,50</b>
<b>Rum Grog</b>	<b>4,50</b>
<b>Apple-punch</b>	<b>3.00</b>
<b>Apple-punch</b> med 2 cl Calvados	<b>5.00</b>
<b>te</b>	<b>3,50</b>
forskjellige typer (Sort, urter, frukt)	
<b>Fersk te</b>	<b>3,50</b>
Mynte og/eller ingefær	



# Viner

Vi kombinerer nytelse og lidenskap når det kommer til vin! La deg skjemme bort med utmerkede tyske og internasjonale viner, hvorav de fleste serveres på glass, samt en utvalgt musserende vin og champagnemeny.

Vi vil gjerne gi deg råd – det er mye å oppdage!

**Med hver flaske vin**(0,75 l) får du en flaske (0,5 l) av oss **in-house vann** **Warder Pearl**selvfølgelig stille eller klassisk luftig.

## Rariteter / spesialiteter

Vin er en levende mat som gir oss mye glede.

Bli med oss på en spennende reise inn i vinens verden!

## Nyhet: alkoholfrie viner & musserende vin fra Oddbird

### Chardonnay

Domaine de la Prade, Gøteborg, Sverige

En sprø, alkoholfri Chardonnay fra Languedoc-Roussillon med milde sitrusfrukter og eple, med et hint av pære og en rund smøraktig tone.

0,2L **9.00**  
0,5 L **20.00**  
0,75 l **32.00**

### Merlot Shiraz

Domaine de la Prade, Gøteborg, Sverige

En ungdommelig, fyldig cuvée av Merlot og Shiraz fra Languedoc-Roussillon med fruktige intrykk av bjørnebær og kirsebær, med et lite hint av karamell.

0,2L **9.00**  
0,5 L **20.00**  
0,75 l **32.00**

Musserende rosévin

Domaine de la Prade, Gøteborg, Sverige

Den "rare fuglen" - fri for alkohol, men på ingen måte en spoilsport. Tvert imot, den musserende vinen imponerer med sin friskhet og intense frukt.

0,15 l **8.00**  
0,75 l **39,00**

# Glitrende

## Glitrende yngel

Schlumberger Sektkellerei, Østerrike

En ren vintagespesialitet som modnes i flasken i henhold til "Méthode Traditionale" i minst 18 måneder og deretter ristes for hånd. Lyse gule, grønne reflekser, forfriskende aprikosduft, en glitrende, behagelig ettersmak.

0,15 l **8.00**

0,75 l **39,00**

## Rosé secco

Schlumberger Sektkellerei, Østerrike

En ekstravagant musserende rosévin av en ny stil, bringebærrød farge, fint musserende, velduftende, fruktintensiv, aromatisk bukett av bringebær, jordbær og roser, balansert og med en fin perlage.

0,15 l **8.00**

0,75 l **39,00**

## Crémant Brut

Ackerman, Loire, Frankrike

En lys gul musserende vin med subtile gulltoner. Aromær av pære og tørkede aprikoser. Kompleks med frisk syre.

0,15 l **8.00**

0,75 l **39,00**

## Champagne Brut Premier

Louis Roederer Champagne Kjeller, Frankrike

Lys gul med grønne refleksjoner, fint glitrende, delikat krydret duft av fersken, epler, grapefrukt og frisk brioche, elegant moden fruktfylde, livlig syre, flatterende struktur, stilig.

0,75 l **99,00**

# hvitvinTyskland

## Vinspreder

0,2L **5,50**

## Grå Burgund

Baron von Gleichenstein, Baden

Frisk lysegul med grønne reflekser, frisk duft av hasselnøtter, lyse blomster og melon. En livlig Pinot Gris med stimulerende syre, en drikkbar natur og en fin ettersmak.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

1,0 L **38.00**

## Riesling - tørr

Prins Salm, Rheinhessen

Gul farge, skinnende, intens fruktig bouquet med cassis, modne aprikoser, fersken og delikate florale hint. På smak er den saftig, lett med mye frukt og fine mineraltoner.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

## Riesling - fruktig søt

Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

Med bare 9,5 % alkohol har Homage à Luise det som trengs for å være "Everybody's Darling". Frisk på smak som grønne epler med moden grapefrukt, et fascinerende frukt-syre-samspill med forførende restsødme.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

**Pinot Blanc – tørr** Grev  
Neipperg, Württemberg

Fin duft av eple og pære, med en subtil mineralsk tone. Burgundisk elegant med delikat smelting og fin frukt, det garanterer en flott drikkeflyt!

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 **32.00**

## hvitvinØsterrike

**Grønn Valtellina**

Gerhard Markowitsch, Carnuntum

Lyse grønn-gule, friske aromaer av epler, fersken fra vingården og et lite hint av nøttetoner. Ukomplisert, full av frukt og et delikat bitt.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 **35.00**

**Venter på Tom**

Rennersistas, Neusiedl-sjøen

**Ufinert og ufiltrert, DEMETER** –Cuvéen

60 % Chardonnay og 40 % Pinot Blanc viser seg på sitt beste: delikat krydret med et lite hint av tre, et hint av appelsinskall og physalis. I avslutningen kan du smake ananas – sprø og frisk.

0,75 **39,00**

## hvitvinItalia

**Lugana Folar**

Carlo Santi, Veneto

Strålende, knallgul med gylne refleksjoner. Friske, attraktive komplekse aromaer med et delikat hint av mandel forfrisker ganen med en delikat ettersmak av frisk frukt.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 **32.00**

**Friulano (Friuli Isonzo) – tørr**

Azienda Agricola Lorenzon, Friuli-Venezia Giulia

Den innfødte hvitvinsdruesorten i Nord-Italia produserer gullgule viner. Det lukter av modne epler, pærer og ristede valnøtter. Herlig mild og floral på smak. Veldig spennende!

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 **32.00**

**Brezza Bianco – halvtørr**

Lungarotti, Umbria

En balansert cuvée av Chardonnay, Pinot Grigio og Grechetto. Strågul med grønne reflekser i glasset. Dufter av fersken og grønt eple med florale hint utvikles i nesen. En herlig hverdagsfølge, ikke minst på grunn av den behagelige syrestrukturen og friskheten. Harmonisk enestående

Passer til carpaccio, men også til fiskeretter.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 **32.00**

## hvitvinFrankrike

### Pinot Blanc (Aligote)

Joseph Drouhin, Burgund

Lys grønn-gul, mineraldrevet duft av sitrusfrukter og grapefrukt, veldig god balanse mellom surhet og mineralitet.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 l **35.00**

### Sauvignon Blanc (Sancerre)

Domaine de la Poussie, Loire

Blek gul med sølvreflekser. Intens, aromatisk bukett med modne fersken, fine blomsteraromaer og nyanser av sitrusfrukter. Fantastisk kremet, mineraliteten tilfører enda mer kompleksitet. Ettersmaken er intens og lang.

0,75 l **50,00**

### chablis

Joseph Drouhin, Burgund

Blek gullfarge med grønne reflekser, aromaer av sitron og grapefrukt på nesen med et hint av koriander. Tørr på smak, fruktig med mineralske toner.

0,75 l **50,00**

### Gewürztraminer – nydelig

Domaine Schlumberger, Alsace

Skinrende gylden gul med en intens bukett av roseblader og papaya, kandiserte frukter, litt sort pepper. Balansert og rask.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

## hvitvinUtenlands

### Chardonnay klassisk

Beringer, California, USA

Lys gulgrønn i glasset, det lukter hvite blomster og modne gule frukter. Livlig på smak, fruktig, veldig harmonisk og saftig. En veldig behagelig, lett Chardonnay med en fin smelte kvalitet.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

### Sauvignon Blanc

Viña Errazuriz, Aconcagua-dalen, Chile

Lys grønn med gule reflekser. Fantastisk uttrykksfulle aromaer av grapefrukt, sitrus og et hint av grønn pepper på nesen. Frodig, saftig og med en kremet tekstur som møter en forfriskende finish.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

## RosevinØsterrike

### Venter på Tom

Rennersistas, Neusiedl-sjøen

Ufinert og ufiltrert, DEMETER –Frisk, fruktig, ukomplisert. Zweigelt fra Schafleiten-stedet. Hele druer presset direkte, gjæret spontant og lagret på full bunnfall i leireamforer og trefat i 9 måneder. Rist det, og drikk det!

0,75 l **39,00**

## RosevinFrankrike

### Rosé d'Anjou (Cuvée) – halvtørr

Alliance Loire

Denne vinen ønsker å nytes ung og frisk. Myk tanninstruktur, ganen nyter smaken av tranebær og jordbær. Dens forfriskende syre gir vinen vitalitet.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

### Av Ott. Rosé (Cuvée) – tørr

Domaines Ott/Louis Roederer,  
Côtes de Provence

Lys skinnende rosé. Livlig, fruktig bukett av friske bær med krydrede hint.

Elegant på smak, polert og fruktig, frisk syre, veldig harmonisk, stimulerende karakter, flott finish.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 l **35.00**

### Pinot Noir (Sancerre Rosé)

Domaine de la Poussie, Loire

Elegant rosé. Livlig, fruktig bukett av bringebær og røde kirsebær, forfriskende balansert.

0,75 l **69,00**

## RosevinSør-Afrika

### Tinta Barocca

Alt tapt, Swartland

Den perfekte roséen for varme sommerdager: delikat lakserosa, forførende aromaer av jordbær og bringebær, subtile urtetoner. Oppkvikkende, god balanse mellom fin syre, friskhet og fruktighet.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 l **35.00**

## rødvinTyskland

### Pinot Noir – tørr

(Oberrotweiler Eichberg) Baron  
von Gleichenstein, Baden

Ungdomlig lilla i glasset harmonerer med de deilige aromaene av ville bær og fioler. En fyldig, uttrykksfull Pinot Noir (lagret på store trefat) laget av modne druer med behagelig myke tanniner.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

### Trollinger – halvtørr Grev

Neipperg, Württemberg

Delikat lilla i glasset med fine jordbæraksenter komplementeres av delikate jordaromaer. Vinen gir gjenklang lenge i avslutningen. Slik liker schwaberen, men også resten av verden, trollingeren.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

## rødvinØsterrike

### Zweigelt Rubin Carnuntum – tørr

Gerhard Markowitsch, Carnuntum

En ren Zweigelt som presenterer seg i glasset som mørk rubinrød med fiolette kanter. På nesen, plommer, rips og surkirsebær med subtile stekte aromaer. Et hint av mørk sjokolade har en krydret og stimulerende effekt.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 l **35.00**

### Heathland

Helmuth Renner, Neusiedl-sjøen

Lavt svovelinnhold, vegansk, økologisk –Cuvée av Merlot, blå Frankisk og Zweigelt – veldig elegant med nydelig friskhet. Mineralsk, med fyldig kirsebær-plomme frukt.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 l **35.00**

### Venter på Tom

Rennerstas, Neusiedl-sjøen

Ufinert og ufiltrert, DEMETER –Lettbeint, mye Urtekrydder, fint fruktig samspill av markjordbær og surkirsebær. En flott rød for hver dag. Zweigelt, Pinot Noir og Blue Cabinet.

0,75 l **39,00**

## rødvinItalia

### Primitivo Piluna

Monaci slott, Puglia

Mørk lilla rød, flerlags og kompleks med aromaer av modne druer, pepper og vaniljetoner. Kraftig, veldig strukturert med en lang finish som minner om syltetøy, mørke bær og lakris.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

### Coribante Rosso Salento (Malvasia Nera di Lecce, Syrah)

Monaci slott, Puglia

Intens rød til fiolett farge. Overveiende fruktige aromaer av kirsebær, bringebær og hylleblomst med en lett mineralsk tone. Noen av de tørkede druene lagres på eikefat i 12 måneder. Dette gjør den spesielt myk, kompleks og aromatisk. Et fyldig ekteskap.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 l **35.00**

### Le Volte dell'Ornellaia (Merlot)

Ornellaia, Toscana

Le Volte dell'Ornellaia kombinerer Middelhavets uttrykksfullhet av overdådig, sjenerøs fylde med struktur og kompleksitet. Den tilgjengelige stilen til Le Volte dell'Ornellaia, en blanding av Merlot, Sangiovese og Cabernet Sauvignon, reflekterer Ornellaias filosofi og savoir-faire.

0,75 l **69,00**

## rødvinFrankrike

### Côtes-du-Rhône (Grenache, Syrah)

Delas Freres, Tournon-sur-Rhone

Dyp mørkerød til fiolett i glasset; I nesen, intense, sterke aromaer av sorte kirsebær og blåbær, delikat krydret; fyldig og livlig på smak. En veldig fin, balansert, fruktig lengde. Fremragende!

0,2L **9.00**  
0,5 L **20.00**  
1,0 L **32.00**

### Lalande de Pomerol (Cuvée) Chateau de la Commanderie, Bordeaux

Lys granatrød med mørke refleksjoner, buketten er kompleks og intens, stimulerende med aromaer av sorte kirsebær, mørke skogsbær, rosiner og hint av mørk sjokolade, vanilje og spor av tobakk.

0,75 **169,00**

## rødvinSpania

### Tempranillo

Bodegas Taron, Rioja Alta

Mørk kirsebærrød med en fruktig bukett av sorte og røde bær med delikate hint av friske urter, vanilje og lakris, fin syre og godt integrerte tanniner livlig finish.

0,2L **9.00**  
0,5 L **20.00**  
0,75 **32.00**

### Tempranillo Rioja Crianza

Larchago, Rioja Alavesa

Dyp mørk, nesten brunrød i glasset, fryder Crianza med frodige fruktaromaer, akkompagnert av subtilt krydret og behagelig fine stekte aromaer. 12 måneders aldring i amerikansk eik og ytterligere 6 måneder på flaske.

0,2L **11.00**  
0,5 L **25.00**  
0,75 **35.00**

## rødvinPortugal

### Duas Quintas Douro (Cuvée)

Ramos Pinto, Douro

Mørk karmosinrød med fiolette refleksjoner. Modne plommer, konserverte ville bær og cassis kombineres med brente aromaer av tobakk, sjokolade og kaffebønner. Røykfylte, sterke tanniner, flott lengde. En portugisisk rødvin på høyt nivå!

0,2L **11.00**  
0,5 L **25.00**  
0,75 **35.00**

## rødvinArgentina

### Malbec

Andeluna Cellars, Tupungato Mendoza

Dyp mørkerød med fiolett glans. Aromaer av sorte kirsebær og bjørnebær med toner av mokka, mørk sjokolade og vanilje. En sterk fylde på smak, konsentrerte tanniner med godt integrert treverk fra fransk barrique.

0,2L **11.00**  
0,5 L **25.00**  
0,75 **35.00**

# Allergenliste

Hos Anno 1800 tar vi gjerne hensyn til dine allergier. Bare informer vårt serviceteam om dette slik at vi kan ta hensyn til dette ved matlaging.

Siden vår restaurant og våre leverandører også behandler ingredienser som inneholder gluten, melk, egg, selleri, peanøtter og nøtter, til tross for all forsiktighet, kan overføring av spor av disse stoffene ikke utelukkes.

Vær oppmerksom på at til tross for alle kvalitetssikringstiltak, kan krysskontaminering forekomme i restaurantdrift og gi beskjed til vårt serviceteam hvis du har noen bekymringer.

**Vi vil gjerne gi deg en detaljert liste over tilsetningsstoffer om nødvendig!**

## Matallergener:

korn som inneholder gluten: *for eksempel hvete, rug, bygg, havre, spelt, kamut, emmer, einkorn, grønn kjerne; for eksempel inneholdt i mel, øl, pølseprodukter eller kaker*

krepsdyr: *for eksempel krabbe, reker, reker; for eksempel inneholdt i supper, sauser eller krydderpastaer*

Egg: *for eksempel leickthin, (OV)-albumin; for eksempel inneholdt i majones, dressing eller panering*

Fisk: *alle arter av fisk; for eksempel inneholdt i fiskeekstrakter, krydderpastaer, sauser osv.*

Peanøtter: *for eksempel peanøttolje, smør; for eksempel inneholdt i bakverk eller sjokolade*

Soya: *som miso, soyasaus eller olje; for eksempel inneholdt i bakverk, marinader eller kaffekremer*

Melk: *Produkter som smør, ost, laktose, myseprotein; for eksempel inneholdt i pølser, sauser eller krokerter*

Nøtter: *mandel, hasselnøtter, valnøtt, cashew, pekannøtter, paranøtt, pistasj, macadamianøtter; for eksempel inneholdt i kaker, sjokolade eller pesto*

Selleri: *selleri, selleri og selleri; for eksempel inneholdt i pølser, buljonger eller krydderblandinger*

Sennep: *for eksempel sennepsfrø eller pulver; for eksempel i dressinger, ketchup eller krydderblandinger*

Sesamfrø: *for eksempel som sesamolje, tahini; for eksempel inneholdt i bakverk, falafel, marinade, etc.*

Lupin: *for eksempel som lupinmel og protein; for eksempel inneholdt i vegetariske glutenfrie produkter*

Svoveldioksid og sulfitt: *i konsentrasjoner større enn 10 mg/kg eller 10 ml/l; for eksempel inneholdt i vin, tørket frukt, eddik*

Bløtdyr: *for eksempel snegler, blekksprut, østers; for eksempel inneholdt i sauser og asiatiske retter*