

KAFFE UDVALG

ET UDVALG AF VARME DRIKKE

ESPRESSO 20 / CORTARDO 30 / MACHIATTO 30
AMERICANO 35 / FLAT WHITE 45 / CAFE LATTE 45
CAPPUCCINO 45 / VARM CHOKOLADE 50
ET UDVALG AF TE PR KANDE 60

MED MULIGHED FOR AT FÅS PÅ MINIMÆLK, LAKTOSEFRI MÆLK & SOYA MÆLK

SODAVAND & VAND

COCA COLA	40
COCA COLA ZERO	40
GRØN SPORT	35
HINDBÆRBRUS	35
FILTRERET VAND UDEN BRUS	35
FILTRERET VAND MED BRUS	35

SAFT FRA BORNHOLMS MOSTERI

HYLDEBLOMST	50
ÆBLEMOST	50

CIDER FRA COMTE LOUIS DE LAURISTON

ÆBLECIDER 4,5% ALKOHOL	65
PÆRECIDER 4,5% ALKOHOL	65

ESTD



2022

LANDEMÆRKET RESTAURANT

ØKOLOGISK FADØL FRA SVANEKE BRYGHUS

SVANEKE PILSNER 4,6% ALKOHOL En ærlig Pilsner, godt forsynet med humle og langtidslagret ved lav temperatur. Moderat bitter, krydret, frugtig og glat som en strandsten. Undergæret.	75
SVANEKE CLASSIC 4,6% ALKOHOL Vores gyldne Classic er generelt sødere, rundere og mindre bitter end en pilsner. Korn, malt og græs hviler i duft og smag. En rigtig tørstslukker og en populær frokost-øl. Undergæret.	75
SVANEKE BLONDE 4,6% ALKOHOL Vores blonde er gæret på champagnegær, og er i virkeligheden en pendant til en hvedeøl. Den er lys og diset i sit udseende med hvidt og varigt skum. Duften præges af stikkelsbær, kiwi og citrus. Smagen er frisk med en let sødme.	75
SVANEKE IPA 5,8% ALKOHOL Vores India Pale Ale er en humlet lys ale i en let-drikkelig fortolkning af en IPA. Orangerød, klar og frodigt skummende. Harpiks, citrus og tropefrugt præger duft og smag. Bitter og bastant.	80
LANDEMÆRKET BROWN ALE 5,6% ALKOHOL Vores helt egen opskrift på En klassisk lys Brown Ale lavet i samarbejde med vores venner på Svaneke bryghus – Husets øl	85

ALKOHOLFRI ØL

DONT WORRY IPA FRA SVANEKE BRYGHUS Denne lyse lækkerbisknen forkæler ganen med masser af frugt og humle. En sagte struktur af malt og sødme sørger for balance og lysten til én til. Der skulle sådan set ikke være så meget at bekymre sig om. Overgæret.	55
--	----

DRINKS

GIN TONIC / ESPRESSO MARTINI / NEGRONI

LEMON SPRITZ / BERRY SPRITZ

110

CHAMPAGNE

PHILIPPE PRIÉ BRUT TRADITION, CÔTE DES BAR	160 / 640
100% PINOT NOIR, PETIT CLERGEOT À POLISOT, BLANC DE NOIRS, DOSAGE ZÉRO	1000
HENRI GIRAUD, Aÿ GRAND CRU BRUT - FÛT DE CHÊNE ÂRGANG 16A	2500

HVIDVINE

BARON M, FRENCH COLOMBARD, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKRIG	95 / 380
MOSEL, RIESLING, WEINGUT NIK WEIS, TYSKLAND	120 / 480
ALSACE PINOT GRIS CLASSIC, FAMILLE HUGEL, FRANKRIG	140 / 560
LOIRE, POUILLY-FUMÉ DOMAINE FINES CAILLOTES. JEAN PABIOT, FRANKRIG	145 / 580
BOURGOGNE, CHARDONNAY CLOS DE LA PERRIÈRE, CLOS DU MOULIN AUX MOINES, CÔTE DE BEAUNE, FR	800
BOURGOGNE, CHABLIS 1. CRU FOURCHAUME, DOMAINE DE L'ENCLOS, FRANKRIG	1300

ESTD



2022

LANDEMÆRKET RESTAURANT

ROSÉ FRA FRANKRIG

CÔTE DE PROVENCE CHÂTEAU STE MARGUERITE ROSÉ CRU CLASSÉ, CUVÉE DU CHÂTEAU	120 / 480
CÔTE DE PROVENCE CHÂTEAU STE MARGUERITE ROSÉ CRU CLASSÉ, CUVÉE FANTASTIQUE	155 / 620

RØDVINE

RIOJA DOC., ARTUKE TINTO, SPANIEN	95 / 380
PFALZ, DORNFELDER SCHWEDHELM, TYSKLAND	120 / 480
TENERIFE, SUERTES DEL MARQUÉS, 7 FUENTES, SPANIEN	140 / 560
BORDEAUX, CHÂTEAU MONCETS, LALANDE DE POMEROL, FRANKRIG	525
ALTO ADIGE, PATRICK UCCELLI PINOT NERO, VIGNETI DELLE DOLOMITI, ITALIEN	560
RHÔNE, GIGONDAS "LES JOCASSES", M.CHAPOUTIER, FRANKRIG	680
BOURGOGNE, SANTENAY 1. CRU MALADÈRE, DOMAINE PRIEUR-BRUNET, CÔTE DE BEAUNE, FRANKRIG	1200
BOURGOGNE, GEVREY-CHAMBERTIN DOMAINE LIVERA, "CLOS VILLAGE", CÔTE DE NUITS, FRANKRIG	1600

SØDE VINE

RHEINHESSEN RIESLING AUSLESE SCHARLACHBERG, TYSKLAND 37,5CL.	120 / 480
---	-----------

ESTD



2022

LANDEMÆRKET

RESTAURANT

SNAPS

PÅ RESTAURANT LANDEMÆRKET HAR VI VALGT SELV AT "BRYGGE" SNAPSEN PÅ KORTET. DET VIL SIGE AT VI SELV INFUSERE SNAPSEN MED DE RÅVARE VI FINDER BEDST I DEN GÆLDENDE SÆSON, SIMPELT OG NEMT.

UDVALGET KAN SES HER

FIGNER

ÆBLE & TIMIAN

PEBERROD, ÆBLE & TIMIAN

DEN MYSTISKE SNAPS

ÆBLER & FIGNER

RABARBER

RABARBER & CHILI

VALNØD

DEN KLASSISKE AALBORG SERIE

1 SNAPS 55 / 2 SNAPS 100 / 3 SNAPS 140

Landemærket 7, 1119 København K www.landemærket7.dk +45 4550 5045

ESTD



2022

LANDEMÆRKET

RESTAURANT

SCHNAPPS

AT RESTAURANT LANDEMÆRKET, HAVE WE CHOSEN TO "BREW" OUR OWN SCHNAPPS ON THE MENU. THAT MEANS, WE OURSELVES INFUSE THE SCHNAPPS WITH THE RAW PRODUCTS WE FIND BEST IN THE CURRENT SEASON, SIMPLY AND EASILY.

THE SELECTION CAN BE SEEN HERE

FIGS

APPLE & THYME

PEBERROD, APPLE & THYME

THE MYSTERIOUS SNAPS

APPLES & FIGS

RHUBARB

RHUBARB & CHILI

WALNUT

THE CLASSIC AALBORG SERIES

1 SNAPS 55 / 2 SNAPS 100 / 3 SNAPS 140

Landemærket 7, 1119 København K www.landemærket7.dk +45 4550 5045

ESTD



2022

LANDEMÆRKET

RESTAURANT

SNAPS

PÅ RESTAURANT LANDEMÆRKET HAR VI VALGT SELV AT "BRYGGE" SNAPSEN PÅ KORTET. DET VIL SIGE AT VI SELV INFUSERE SNAPSEN MED DE RÅVARE VI FINDER BEDST I DEN GÆLDENDE SÆSON, SIMPELT OG NEMT.

UDVALGET KAN SES HER

FIGNER

ÆBLE & TIMIAN

PEBERROD, ÆBLE & TIMIAN

DEN MYSTISKE SNAPS

ÆBLER & FIGNER

RABARBER

RABARBER & CHILI

VALNØD

DEN KLASSISKE AALBORG SERIE

1 SNAPS 55 / 2 SNAPS 100 / 3 SNAPS 140

Landemærket 7, 1119 København K www.landemærket7.dk +45 4550 5045

ESTD



2022

LANDEMÆRKET

RESTAURANT

SCHNAPPS

AT RESTAURANT LANDEMÆRKET, HAVE WE CHOSEN TO "BREW" OUR OWN SCHNAPPS ON THE MENU. THAT MEANS, WE OURSELVES INFUSE THE SCHNAPPS WITH THE RAW PRODUCTS WE FIND BEST IN THE CURRENT SEASON, SIMPLY AND EASILY.

THE SELECTION CAN BE SEEN HERE

FIGS

APPLE & THYME

PEBERROD, APPLE & THYME

THE MYSTERIOUS SNAPS

APPLES & FIGS

RHUBARB

RHUBARB & CHILI

WALNUT

THE CLASSIC AALBORG SERIES

1 SNAPS 55 / 2 SNAPS 100 / 3 SNAPS 140

Landemærket 7, 1119 København K www.landemærket7.dk +45 4550 5045