

Menu- og vinkort

Velkommen til Ditlevsdal Bison Farm

Vi håber, du vil mærke vores begejstring for de amerikanske bisonokser, som bor på stedet. Vi fik de første bison okser i 1993 – og siden er interessen for disse prægtige dyr blot vokset, så nu har vi ansvaret for ca. 450 amerikanske bisonokser i alle aldre.

Bisonokserne er dermed helt naturligt blevet hovedtemaet i både vores landbrug, gård-butik og restaurant.

Det er vores ønske, at du vil få en helhedsoplevelse og nyde, det vi her har skabt midt i den nordfynske natur.



venlig hilsen

Niels Henrik Ove

TLF 6480 1227
www.ditlevsdal.dk

Mousserende & Champagne



CAVA MONT MICHEL, SEMI-SECO, PENEDÈS, SPANIEN
Frisk sødme, umiddelbar og charmerende.

glas 52,00 268,00

Hvidvine



RIESLING, HUBERT BECK, ALSACE
Fin og delikat bouquet samt en tør og fyldig smag.

258,00



CHARDONNAY, CRANE LAKE WINERY, CALIFORNIEN
Klassisk Chardonnay, cremet karakter og flot struktur.

glas 48,00 228,00



VOIGNIER, CLINE CELLARS, CALIFORNIEN, USA
Klassiske nuancer af abrikos, fersken og citrusfrugter.

285,00



CHENIN BLANC, SIMONSIG, STELLENBOSCH, SYDAFRIKA
Sødmefuld og eksotisk med god sprødhed og fin balance.

235,00

Rosévine



CHIARETTO BARDOLINO, LENOTTI, VENETO, ITALIEN
Nuancer af ferskner og blommer, og god struktur.

238,00

½ flasker



CHARDONNAY, CLASSIC, VIÑA ECHEVERRIA, CHILE
Smagen er sprød, med god struktur og toner af krydderurter og citrusfrugter.

118,00

Drinkskort

ROM & COLA 52,00

ÆVLE BÆVLE – Vodka & æblejuice 52,00

GIN & TONIC 52,00

TEQUILA SUNRICE
– Tequila, appelsinjuice, Grenadine 52,00

SOUTHERN COMFORT & SPRITE 52,00

ISBJØRN – Vodka, Sprite, Blå Curacao 52,00

FILUR – Vodka, appelsinjuice, Grenadine 52,00



Diverse Drikkevarer

SODAVAND	25 cl.	30,00
HAARSLEV MØLLEGAARD Hyldeblomst, Solbær eller Æblemost	25 cl.	32,00
ISVAND	pr. kande	20,00

Kaffe & The

KAFFE		32,00
IRISH COFFEE		55,00
THE		32,00

Cognac

VS GRANDE CHAMPAGNE COGNAC FRANCOIS VOYER		45,00
CHÂTEAU FONTPINOT XO GRANDE CHAMP. 1 ER CRU, COGNAC FRAPIN		55,00

Liqueurs

GRAND MARNIER GUL	3 cl.	40,00
BAILEYS	3 cl.	40,00
KAHLUA	3 cl.	40,00

Spiritus

JACK DANIELS	3 cl.	55,00
BACARDI RUM	3 cl.	42,00
GORDONS GIN	3 cl.	42,00
SOUTHERN COMFORT	3 cl.	42,00
SMIRNOFF VODKA	3 cl.	42,00
SIERRA TEQUILA	3 cl.	42,00
GAJOL SHOTS BLÅ	3 cl.	35,00
GAJOL SHOTS GUL	3 cl.	35,00
GAJOL SHOTS GRØN	3 cl.	35,00

Bitter

GAMMEL DANSK	3 cl.	30,00
ENKELT	3 cl.	30,00
DR. NIELSEN	3 cl.	30,00

Rødvine

ZINFANDEL, DITLEVSDAL

Toner af solbær og ribs med et strejf af krydderi. Vinen er meget saftig og har en krydret eftersmag.

glas 48,00 228,00



PRIMITIVO I TRATTURI, MARZANO, APULIEN, ITALIEN

Frugtrig med toner af blommer og kirsebær, udvikler sig mere kompleks, toner af krydderier og syltede bær.

235,00



RIPASSO COSTA REGALE, LENOTTI, VENETO, ITALIEN

En meget sammensat vin, med toner af kirsebær, brombær, chokolade, hasselnød, og syltede frugter.

338,00



MERLOT, CRANE LAKE WINERY, CALIFORNIEN, USA

Vinen har en virkelig flot aromakoncentration og samtidig en god struktur, som gør vinen meget harmonisk.

248,00



SHIRAZ, TEN ACRES, BROWN BROTHERS, AUSTRALIEN

Niels Henrik Ove har været i Australien hos Brown Brothers hvor han faldt for denne Shiraz der som navnet angiver er dyrket på 10 acres. Vinen er meget kraftfuld, sødmefyldt og harmonisk. Den er lagret på træfade i 20 måneder og har en alkoholprocent på 14,5%. Et brag af en vin – nærmest perfekt til bisonkød!!

285,00



ANCIENT VINES ZINFANDEL, CLINE, CALIFORNIEN

Solbær, krydderier, kaffe og chokolade. De optimalmodne druer giver vinen en utrolig koncentration.

368,00



Den Ekstraordinære

LIVE OAK ZINFANDEL, CLINE, CALIFORNIEN

Cline Cellars er en lille vingård i Californien. Niels Henrik Ove har været på besøg på vingården og i samarbejde med ejerne specielt udvalgt denne dejlige, venlige og imødekommende vin med god fylde. Vinen er til dem, der ønsker noget helt ekstraordinært til bisonkødet, der har en let sødme og derfor afrundes perfekt med denne fantastiske Zinfandel, som kun findes her på Ditlevsdal Bison Farm.

435,00

½ flasker



CÔTES DU RHÔNE, "LES CRANILLES", VINS DE VIENNE
Charmende frugtnuancer, den har det nordlige Rhône's klassiske struktur og maskulinitet.

145,00

Dessertvine



MOSCATO D'ASTI, GRIMALDI SERGIO, ITALIEN
Perfekt balance mellem sødme og friskhed. Det er en meget charmerende og delikat vin.

glas 48,00



PORTO RUBY, RAMOS PINTO, PORTUGAL
God fylde og en meget harmonisk karakter med charme-
rende nuancer af kirsebær, hindbær og blommer.

glas 48,00

Øl

ØL (ALBANI)		33 cl.	35,00
COISBO FADØL	lille	25 cl.	42,00
	mellem	40 cl.	52,00
	stor	60 cl.	62,00

COISBO BISON BEER 50 cl. 62,00

Smagsindtryk som balanceres over en flot rund dybdesødme med noter af honning, timian og æbler. Finalen er let, ren og alligevel udtryksfuld. Match 5th Avenue med dampede knivmuslinger, skyr og sprød hokkaido-græskar. Bør nydes v 5-7 c. alkohol% 4,6 %

COISBO SPECIALØL – HARLEM BREAK – BROWN ALE
33 cl. 48,00

Harlem Brown er en amerikansk inspireret brown ale med en frugtlig karakter. Smagen er kompleks og med spændende ristede noter. Den dybe brune farve minder om mahogni. Bør nydes ved 6-10 c. Alkohol% 5,3%

COISBO SPECIALØL – MANHATTAN DAWN – AMERIKANSK IPA
33 cl. 48,00

Manhattan Dawn er en amerikansk IPA, som er brygget på Pale Ale malt, samt udvalgte let ristede malte. Der er et afbalanceret samspil mellem maltens sødme og humlens blomstrede og frugtige karakter. Øllet er på humlesiden bla. tilsat Amarillo, Willamette og Cascade humle. Bør nydes ved 6-10 c. Alkohol% 6,5 %

COISBO SPECIALØL – URBAN HAZE – PALE ALE M. HYLDEBLOMST
33 cl. 48,00

En forfriskende øl, hvor der er et raffineret samspil mellem hyldeblomstens karakteristiske smag, og humlens aroma. Som aromahumle er anvendt den New-zealandske Nelson Sauvín humle. Bør nydes ved 6-10 c. Alkohol% 5,3 %

