

# FORRETTER / VORSPEISEN

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 71 | <b>Hjemmelavede hvidløgsbrød</b> indbagt med ost og frisk persille<br><i>Brot mit Knofi und Kase</i>                | 49,00 |
| 72 | <b>Hot wings</b> Kyllingevinger med salsa<br><i>Leckere Hähnchenflügel und salsa sauce</i>                          | 49,00 |
| 73 | <b>Nachos</b><br>Tortilla chips med jalapenos, cheddarost og salsa sauce  | 49,00 |
| 74 | <b>Tzatziki</b><br>Græsk youghurt og hjemmelavet brød/ <i>Mit Brot</i>  | 49,00 |
| 75 | <b>Tunsalat</b><br>med hjemmelavet brød/ <i>Thunsalat mit Brot</i>  | 49,00 |
| 77 | <b>Luksus rejecocktail</b><br>med hjemmelavet brød/ <i>Krabbencocktail mit Brot</i>                                 | 49,00 |
| 78 | <b>Græsk salat</b><br>med ost, oliven og hjemmelavet brød<br><i>Griecheches Salat mit Schafkase, Olive und Brot</i> | 49,00 |
| 79 | <b>Blæksprutte ringe</b> med sur-sød sauce<br><i>Tinfisch mit Sauce</i>   | 49,00 |
| 80 | <b>Cheddar poppers</b><br>med hjemmelavet dressing/ <i>Mit dressing</i>   | 49,00 |
| 81 | <b>Indbagte rejer</b><br>med hjemmelavet dressing/ <i>Mit dressing</i>  | 49,00 |
| 82 | <b>Hummersuppe</b> med rejer, cognac, brød og citron<br><i>Hummersuppen mit Garnelen, Cognac, Brot und Zitrone</i>  | 89,00 |

# FISK/ FISCH

Ved fiskeretter er fiskene pandestegte og serveres med friske kartofler og friske grøntsager.

*Für Fisch und Meeresfrüchte werden die Fische gebraten und mit frischen Kartoffeln und Gemüse serviert.*

- 83 **Frisk fyldt rødspætte med rejer & asparges** dagspris  
med kartofler, grøntsager og safransauce  
*Scholle m/ fullung, kartoffeln, Gemüse und Safransauce*
- 84 **Frisk Rødspætte** dagspris  
med persillesauce, kartofler og friske grøntsager  
Frisch Scholle mit Butter-sauce, kartoffeln und Gemüse
- 86 **Fisketallerken** 239,00  
med pillede kæmperejer, pillet hummer med hvidløg og chili,  
fiskeroulade (rødspættefilét & laksefars). Dertil safranris, safransauce  
samt lidt kolde rejer, krebsehaler og laks.  
*Garnelen, geschält Hummer mit Knoblauch und Chili, Scholle m/ Lachsfullung  
mit Safranreis, Safransauce und ein bisschen kaltes Garnelen, Krebse und Lachs.*
- 87 **Lønstrup Stjernes kud** 149,00  
pandestegt og dampet frisk rødspættefilét med æg, rejer, asparges,  
laks, mayonaise og hjemmelavet dressing  
*Fischfilet und beilagen*
- 89 **Havkat-filét** 169,00  
med kartofler, grøntsager og safransauce  
*Seewolf mit Kartoffeln, Safransauce und Gemüse*
- 90 **Stegte ål** 199,00  
med flødekartofler, rødbeder og friskhakked persille
- 91 **Stegt laks** 169,00  
med kartofler, grøntsager og safransauce
- 92 **Frisk rødspættefilet** dagspris  
4 stk. med rejer, asparges, røget laks, små kartofler og safransauce.
- 93 **Fiskeroulade** rødspættefilét & laksefars med kartofler,  
grøntsager og safransauce. 159,00  
*Scholle m/ Lachsfullung, Kartoffeln und Gemüse*
- 94 **Scampi** pillede kæmperejer i safransauce,  
med chili, hvidløg, safranris og grøntsager. 189,00  
*Garnelen in Safransauce mit Reis und Gemüse.*

# KØDRETTER/ RINDFLEICHGERICHTE

Alle kødretter serveres med kartofler og friske grøntsager. Vores grillretter grilles på kul.

*Alle Fleischgerichte serviert mit Kartoffeln und frischem Gemüse.*

- 114 **Gorgonzolabeuf** 199,00  
200 gr. oksemørbrad med spicy kartofler, brunede løg, gorgonzolasauce og grøntsager  
*200 gr Rinderfilet mit Spicy Kartoffeln, Gorgonzola Sauce und Gemüse*
- 115 **Beuf** 169,00  
200 gr. oksefilet med spicy kartofler, brunede løg og grøntsager  
Dertil kan frit vælges mellem bearnaisesauce, whiskeysauce, pebersauce eller champignonsauce.  
*200 gr Rinderfilet mit Spicy Kartoffeln, sose und Gemüse*
- 116 **Mexicansk oksemørbrad steak** 229,00  
med rustikke kartofler, bacon, brunede løg, grøntsager og mexicansk sauce.  
*Rinderfilet mit Kartoffeln, Gemüse und Mexico Sauce*
- 118 **500 gr. T-bone steak** 299,00  
med bagt kartoffel og hvidløgssmør, bearnaisesauce og grøntsager  
*500 gr Fleisch mit gebackenen Kartoffeln, Bearnaisesose und Gemüse*
- 120 **Oksefilét** 169,00  
200 gr. oksefilet med bagt kartoffel og hvidløgssmør, citron og grøntsager  
*200 gr Rinderfilet mit gebackenen Kartoffeln, Butter-sauce und Gemüse*
- 121 **Græsk bøf** 159,00  
Hjemmelavede græske bøffer med spicy kartofler, champignonsauce og grøntsager  
*Hacksteak mit Spicy Kartoffeln, Champignon Sauce und Gemüse*
- 122 **Engelsk bøf** 199,00  
Oksefilet med bagt kartoffel og hvidløgssmør, brunede løg, grøntsager og champignonsauce  
*Rinderfilet mit gebackenen kartoffeln, Knoblauchbutter und Champignon Sauce*
- 123 **Oksemørbrad** 229,00  
med bagt kartoffel og hvidløgssmør, bacon, brunede løg, champignonsauce og friske grøntsager.
- 124 **Strimler af oksefilét (stærk)** 199,00  
med champignon, frisk paprika, squash, løg, hvidløg, barbequesauce og bagt kartoffel med hvidløgssmør
- 125 **Strimler af kyllingfilét** 189,00  
med løg, frisk paprika, squash i flødesauce og bagt kartoffel med hvidløgssmør

# PIZZA

- 100 Venedig pizza (halvt indbagt)** 89,00  
Tomatsauce, ost, skinke, champignon, chili, hvidløg, frisk salat, agurk, dressing  
*Tomat, Käse, Schinken, Champignon, Chili, Knoblauch und Salat*
- 101 Sicilien** 99,00  
Tomatsauce, ost, ansjoser, kapers, rød peber, oliven, hvidløg.  
*Tomat, Käse, Sardellen, Kapern, Paprika, Oliven und Knoblauch*
- 102 Ciao** 79,00  
Tomatsauce, ost, skinke, champignon.  
*Tomat, Käse, Schinken, Champignon.*
- 1 Mergherita** 69,00  
Tomatsauce, dobbelt ost, / *Tomat, Käse*
- 2 Vesuvio** 79,00  
Tomatsauce, ost, skinke.  
*Tomat, Käse, Schinken*
- 3 Pepperoni** 79,00  
Tomatsauce, ost, pepperoni  
*Tomat, Käse, Salami*
- 4 Milano** 79,00  
Tomatsauce, ost, kødsovs, løg  
*Tomat, Käse, fleisch sauce, zwiebel*
- 5 Alfredo** 89,00  
Tomatsauce, ost, oksekød, bacon, champignon  
*Tomat, Käse, Rindfleisch, Bacon, Champignon*
- 6 Vegetariane** 89,00  
Tomatsauce, ost, løg, asparges, champignon, majs, ananas, paprika og oliven  
*Tomat, Käse, Zwiebel, Champignon, Ananas, Paprika, Olive*
- 7 Amore** 89,00  
Tomatsauce, ost, oksekød, bacon, gorgonzola og ananas  
*Tomat, Käse, Ananas, Bacon, Gorgonzola*



- 8 **Lido Special (indbagt pizza)** 89,00  
Tomatsauce, ost, kebab, løg, champignon, chili, hvidløg  
*Special Eingebacken Pizza, Tomat, Käse, Zwiebel, Champignon, Chili, Knoblauch*
- 9 **Volcane** 89,00  
Tomatsauce, ost, oksekød, skinke, pepperoni, løg, jalapenos, hvidløg  
*Tomat, Käse, Schinken, Rindfleisch, Salami, Zwiebel, Jalapenos*
- 10 **Roma** 89,00  
Tomatsauce, ost, løg, kødsovs, pepperoni, bacon, paprika  
*Tomat, Kase, zwiebel, fleisch sauce, Salami, Bacon, Paprika*
- 11 **Hawaii** 79,00  
Tomatsauce, ost, ananas, skinke  
*Tomat, Kase, Ananas, Schinken*
- 12 **Seafood** 89,00  
Tomatsauce, ost, tun, rejer, muslinger, chili, hvidløg  
*Tomat, Käse, Thunfisch, Garnelen, Miesmuscheln, Chili, Knoblauch*
- 13 **Pisa** 89,00  
Tomatsauce, ost, skinke, peperoni, cocktailpølser, kebab og frisk salat  
*Tomat, Kase, Schinke, Salami, Wurst, Kebab und Salat*
- 14 **Amigo** 89,00  
Tomatsauce, ost, cocktailpølser, skinke, peperoni, bacon, løg  
*Tomat, Kase, Wurst, Schinke, Salami, Bacon, Zwiebel*
- 15 **Petra** 89,00  
Tomatsauce, ost, løg, kebab, skinke, frisk salat, agurk, dressing  
*Tomat, Kase, Kebab, Schinken, Zwiebel*
- 16 **Venus** 89,00  
Tomatsauce, ost, peperoni, skinke, bacon, frisk salat, agurk, dressing  
*Tomat, Kase, Salami, Schinken, Bacon, Salat*
- 17 **Bella** 89,00  
Tomatsauce, ost, kylling, bacon, løg, ananas, karry  
*Tomat, Kase, Zwiebel, Ananas, carry*



# BØRNEMENU / KINDERMENU

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 18 | <b>Mickey</b><br>Børnepizza med tomatsauce, ost, cocktailpølser, kødsovs<br><i>Kinder Pizza, Tomat, Kase, Wurst, Sauce</i> | 49,00 |
| 19 | <b>Minnie</b><br>Børnepizza med tomatsauce, ost, skinke eller peperoni<br><i>Kinder Pizza, Tomat, Kase, Schinke</i>        | 49,00 |
| 20 | <b>To Røde pølser</b> med pommes frites<br><i>Wurstchen mit Pommes</i>   | 49,00 |
| 21 | <b>1 stk. fiskefilet</b> med pommes frites<br><i>Fischfilet mit Pommes</i>   | 49,00 |
| 22 | <b>Chicken nuggets</b> med pommes frites<br><i>Chicken Nuggets und Pommes</i>  | 49,00 |
| 23 | <b>Spaghetti Bolognaise</b>  | 49,00 |
| 24 | <b>Spaghetti med cocktailpølser</b>  | 49,00 |
| 25 | <b>1/2 kylling</b><br>med pommes frites, salat og dressing   | 89,00 |
| 26 | <b>Amerikansk burger</b><br>200 gr. hakkebøf med ost, pommes frites og salat   | 89,00 |

# FROKOST MENU

Serves fra kl. 11 - 17

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 41 | <b>Kaffe med æbletærte</b>  | 59,00  |
| 42 | <b>Fiskeburger</b><br>Stegt fiskefilet m. rejer, asparges, salat, pommes frites og hjemmelavet dressing   | 89,00  |
| 43 | <b>Country club sandwich</b><br>med kylling, bacon, salat, pommes frites og husets dressing   | 89,00  |
| 44 | <b>Amerikansk burger</b><br>200 gr. hakkebøf med ost, pommes frites og salat  | 89,00  |
| 45 | <b>Kyllingefilét</b><br>med pommes frites og salat samt bearnaisesauce  | 89,00  |
| 46 | <b>Stjernes kud</b><br>pandestegt og dampet rødspættefilet med æg, rejer, asparges, laks, mayonnaise og hjemmelavet dressing<br>Klassisches Stjernes kud mit gedämpften und in der Pfanne gebratenem paniertem Schollenfilet sowie Eier, Krabben, Spargel, Lachs und hausgemachtem Dressing | 99,00  |
| 47 | <b>3 fiskefrikadeller</b><br>med citron, remoulade og brød  | 89,00  |
| 48 | <b>Fiskeplatte</b><br>Pandestegt rødspættefilet, rejer, fiskefrikadeller, laksefilet, sild, hjemmebagt brød, løg, karrysalat, remoulade og salat  | 129,00 |
| 50 | <b>Lønstrup bøf med hjemmelavet hakkebøf</b><br>med pommes frites, salat og bearnaisesauce  | 99,00  |
| 51 | <b>Laks sandwich</b> friskbagt/ baguette<br>med laks, tomat, salat, agurk og hjemmelavet dressing   | 89,00  |
| 52 | <b>Italian sandwich</b> friskbagt/ baguette<br>med rejer, æg, laks og tun, tomat, salat, agurk og hjemmelavet dressing  | 89,00  |
| 53 | <b>3 friske rødspættefileter</b><br>stegt på pande med små kartoffler, rejer, laks og safransauce   | 119,00 |
| 54 | <b>Sildetallerken m. 3 slags sild</b><br>marinerede sild, kryddersild & stegte sild med hjemmebagt brød, løg, kapers og karrysalat.   | 119,00 |
| 25 | <b>1/2 kylling</b><br>med pommes frites, salat og dressing  | 89,00  |
| 55 | <b>2 fiskefilet</b><br>med pommes frites, salat og dressing   | 89,00  |
| 56 | <b>Durum</b> (rullet) med kebab eller kylling, salat og dressing  | 89,00  |

# PASTA RETTER

Pasta serveres med salat og hjemmelavede brød

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 126 | <b>Spaghetti seafood</b><br>med krebsehaler, rejer, muslinger, ost, chili, hvidløg, tomatsauce | 129,00 |
| 127 | <b>Spaghetti carbonara</b><br>med bacon, æg og ost i flødesauce                                | 129,00 |
| 128 | <b>Tortellini</b><br>med ost, skinke og champignon i gorgonzolasauce                           | 129,00 |
| 129 | <b>Lasagne</b><br>med ost og kødsauce  | 109,00 |
| 130 | <b>Spaghetti scampi</b><br>med kæmperejer, ost, chili og hvidløg med mexicansk sauce.          | 129,00 |
| 131 | <b>Spaghetti Bolognese med ost</b>   | 109,00 |

# MEXICANSKE RETTER

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 135 | <b>Burritos</b><br>Mexicansk tortillas med kyllingestrimler eller kebab og guacamole, salsa, creme fraiche, jalapenos, peberfrugt, løg<br>+ cheddarpoppers, mexicansk ris med safran og cheddarost på. | 149,00 |
| 136 | <b>Burritos vegetar</b><br>Mexicansk tortillas med salsa, bønner, løg, guacamole, salsa, creme fraiche, jalapenos, peberfrugt, løg<br>+ cheddarpoppers, mexicansk ris med safran og cheddarost på.     | 149,00 |
| 137 | <b>Mexicansk strimler af kyllingfilét</b><br>med løg, frisk paprika, squash i mexicansk sauce, rustikke kartofler og cheddarpoppers.   | 189,00 |



# DESSERTER

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 141 | <b>Pandekager med is</b><br><i>Pfankuchen mit eis</i>  | 49,00 |
| 142 | <b>Æbletærte</b><br>med flødeskum og chokolade   | 49,00 |
| 143 | <b>Husets isdessert</b> , superlækker italiensk is<br>kirsebæris, jordbæris, kakaois og choko/mynteis i et glas<br>pyntet med flødeskum og chokolade | 49,00 |
| 144 | <b>Børneis Tom &amp; Jerry</b> , vanille & chokoladeis   | 49,00 |
| 145 | <b>Banana split</b><br>vanille is med frisk banan, nødder, flødeskum og chokolade  | 49,00 |
| 146 | <b>Irish coffee</b><br>med 4 cl. whisky  | 59,00 |

# DRIKKEVARER/ GETRANKE

<b>Kaffe</b> pr. kop <i>Kaffe pr. Tasse</i>	25,00
<b>Cappuccino</b>	30,00
<b>Espresso</b>	20,00
<b>Chokolade</b>	35,00
<b>Café au lait</b>	35,00
<b>Te</b>	25,00
<b>Tuborg fadøl - lille/ stor</b>	35,00/ 45,00
<b>Tuborg classic fadøl - lille/ stor</b>	35,00/ 45,00
<b>Sodavand - lille</b>	29,00
Coca Cola, Fanta, Sprite, danskvand med citron, lemon - æblejuice, appelsinjuice	
<b>Sodavand - stor</b>	39,00
Coca Cola, Fanta, Sprite, danskvand med citron, lemon - æblejuice, appelsinjuice	

# RØDVINE

- 200 **Carta Vieja Cabernet Sauvignon, Chile - Husets vin** 199,00
- 201 26020 Blød og behagelig vin fra Chile - med fin balance, et krydret 1/2 fl. 109,00
- 202 bouquet og usædvanlig, fyldig smag med en tydelig aroma. glas 49,00  
Vinen er velegnet til rødt kød, sammenkogte retter, pasta og dessertoste.
- 203 **Chateau de Roques, Puisseguin Saint Emilion** 299,00
- 17020 Vinen er elegant, raceren, med en duft, der domineres af modne frugter. Den lange eftersmag tiltaler kendere.
- 204 **Tenuta Curezza, Primitivo, Italien** 299,00
- 25650 En mørk, tæt og blød vin med drikkevenlig smagsstil, hvor frugten fremstår moden, og drueidentiteten er bevaret. Afslutningen er fyldig og fløjlsblød.
- 205 **Barolo Gioso DOCG** 349,00
- 25250 Vinenes konge er lavet på Nebbiolo-druen, som giver mørke, tætte vine med en dyb vild duft. Fadlagret i to år og derefter flaskelagret i et år.
- 206 **Ripasso Palazzo Maffei** 299,00
- 25760 Denne ripasso har en rubinrød, klar farve, og en karakteristisk varm og sofistikeret bouquet, der kan minde lidt om let bitre mandler. Smagen er tør, let bitter og alligevel blød, rund og kraftig.
- 207 **L'Inverno Veronese** 299,00
- 25640 Inverno betyder "vinter" på italiensk. Den er opkaldt efter den særlige måde, vinen er blevet til på. Druerne får lov at sidde på vinstokkene, til de er fuldt modne og høstes først sidst i december. God smag, samt en rar og blød aroma.
- 208 **Amarone Palazzo Maffei** 449,00
- 25740 Vinens farve er meget dyb rubinrød med en kant, der nærmer sig brændt ler. Bouqueten er en oplevelse i sig selv med lakrids, tobak, krydderier og en intens varme. Vinen har en enorm, blød og glat krop, og eftersmagen vil ingen ende tage.
- 209 **Chianti Classico Riserva, Castello d'Albola, Italien** 399,00
- 25130 Smagen er blød, rund og frugtagtig med let delikat røgsmag, lidt druesødme og nydelig længde. God til mad, men også egnet til lidt hygge.
- 210 **Brunello di Montalcino** 549,00
- 25050 Farven er intens rubin rød, bouqueten har strejf af blomme og sorte bær med undertoner af grøn peber, tobak og mandler. Fyldig og blød. Flot eftersmag med behagelig frugt og længde.
- 211 **Barbera d'Asti, Castello del Poggio, Italien** 299,00
- 25120 Farven på den færdige vin er teglrød. Duften er typisk for Barberadruen med en moden og fyldig karakter. Smagen er intens, tør og blød.

# HVIDVINE

- 220 **Carta Vieja Sauvignon Blanc, Chile - Husets vin** 199,00
- 221 42020 Spændende fyldig vin, der er lagret på amerikanske, 1/2 fl. 109,00
- 222 egetræsfade hvilket giver en dejlig forfriskende smag, dejlig 1 glas 49,00  
blomsteragtig bouquet, let tørhed og en ren, af Sauvignon druen.
- 223 **Michel Picard Chablis** 349,00  
35330 Farven er let gylden og aromaen indeholder både grapefrugt og abrikos. God balance mellem mineralsk smag og den gode finesse. Smagen har både citrus og blomster og ender med en lang eftersmag.
- 224 **Bouchard Aîné, Pouilly-Fuissé, Bourgogne** 349,00  
34620 Flot strågul farve. Skønne solmodne æbler og honning springer op af glasset. Klassisk Pouilly-Fuisse med eksotiske toner af ananas og passionsfrugt der bliver holdt i ave af en fast syre. Fornem, velsmagende og intens.
- 225 **Dopff Riesling Traditionelle** 299,00  
37520 Dopff au Moulin Riesling tilbyder en elegant frugtagtig aroma med bl.a. lemon, grape og fersken, men også noter af hvide blomster. Smagen er tør, intens og frisk, med god fyldig struktur.
- 226 **Pinot Grigio del Veneto** 299,00  
39610 Pinot Grigio er en drue, der giver flotte resultater i Veneto-området, og denne vin er produceret på 100% Pinot Grigio. Flot gullig farve med et hint af grønt skær. Delikat aroma og afdæmpet, men frisk og ren smag.

# MOUSSERENDE

- 230 **Dopff au Moulin, Crémant d'Alsace** 1/2 fl. 159,00  
51002 Aromaen er fyldig og blomsteragtig. Smagen er tør, fyldig og elegant mousserende med god længde.

# ROSEVIN

- 240 **Rosé D' Anjou L' Ambroisie** 199,00  
46300 Klar rosa farve med kirsebærrødt anstrøg og en bouquet af blomster og frugt. Smagen er frugtagtig og tør med en forbløffende struktur.

*Vi har også specielle vine bl. a. italienske og franske topvine. Spørg personalet.*



# Spiritus

<b>Cognac</b>	49,00
<b>Baileys</b>	49,00
<b>Whisky</b>	49,00
<b>Vodka</b>	49,00
<b>Gin</b>	49,00
<b>Rom</b>	49,00
<b>Snaps</b>	35,00
<b>Gin &amp; tonic</b>	69,00
<b>Vodka &amp; juice</b>	69,00
<b>Rom &amp; cola</b>	69,00

# SPECIELLE ØL

## **Schneider Weisse Mein Grünes Tap 4** 6,2% 50 cl. flaskeøl 60,00

En øl med en antydning af forårets friskhed! En skinnende farvet økologisk hvedeøl med en aroma af humle og citrus, krydrede noter og en perfekt balance samt en maltet karakter af humle. Forfriskende og fyldig på samme tid.

## **Ørbæk Økologisk Fynsk Forår** 4,8% 50 cl. flaskeøl 60,00

Overgæret øl, brygget med forbillede i de engelske ale typer. Der er tilsat hyldeblomst, som giver en frisk blomstersmag. Egner sig til lette retter.

## **Ørbæk India Pale Ale** 5,0% 50 cl. flaskeøl 60,00

India Pale Ale har en gylden farve og en god fylde af aromatisk humle.

India Pale Ale er velegnet til både krydrede og lette retter eller som en tørstslukker på en varm sommerdag.

## **Ørbæk Brown Ale** 5,8% 50 cl. flaskeøl 60,00

Brygget med forbillede i de engelske ale typer, af det rene vand som pumpes op få meter fra Ørbæk-kildens udspring. Mørkgylden farve.

## **König Ludwig Weissbier Hell** 5,5% 50 cl. flaskeøl 60,00

Tysk hvedeøl med to gæringsprocesser. Hæld øllet i glasset, men lad få cl. være tilbage i flasken. Ryst så flasken og hæld resten i. Dette giver en flot struktur i øllet.

## **Antoniana Stile Vienna** (italiensk) 5,4% 75 cl. flaskeøl 99,00

Øl brygget i Wien-stil med en farve som gammelt guld. Skummet er fint, kompakt og vedholdende. Denne øl har noter af malt, karamel og kiks, og har desuden en god balance og en blød smag. Den er favnende og let at drikke.

## **Estrella Dam Inedit** (spansk) 4,8% 75 cl. flaskeøl 99,00

Den er brygget af en blanding af bygmalt, hvede, humle, koriander, appelsinskal, gær og vand. Et unikt bryg med en kompleks aroma og uklar fremtoning. Den har en duft af blomster, og efterlader en følelse af frisk gær og søde krydderier. Let kulsyreholdig med en cremet fylde, der efterlader en lang og holdbar finish.

