

TILBUDDENE  
GÆLDER FRA  
TORS DAG 23. TIL  
OG MED SØNDAG  
26. SEPTEMBER

# MENY

Birkerød & Nærum

Nyd en luksuriøs kombination af sprødstegt fiskefilet, rejer, asparges og den klassiske, cremede dressing

## LUKSUS STJERNESKUD

PR. PAKKE

# 75,-

Bestil gerne på  
[meny.dk/mad-ud-af-huset](http://meny.dk/mad-ud-af-huset)

Husk at vælge  
Nærum eller Birkerød



   
CULOtte AF DANSK  
VELFÆRDSKALV  
Kg pris 119,90.

PR. ½ KG

# 59<sup>95</sup>



URTEKRAM  
ØKOLOGISK  
JOMFRU  
OLIVENOLIE  
1 liter.

SPAR OP TIL 54<sup>95</sup>

PR. FLASKE

# 65,-



SPAR OP TIL 7<sup>95</sup>

PR. STK.

# 12,-

LURPAK  
Saltet smør eller Smørbar.  
200 g. Kg pris 60,00.

Tilbuddene gælder fra torsdag 23.09.2021 til og med søndag 26.09.2021, hvor andet ikke er anført. Der tages forbehold for leveringsvigt, afgiftsændringer, billed- og tryk fejl.

Vasevej 119, **3460 Birkerød**  
V/Købmand Calle Iversen  
Telefon: 45 94 20 60  
Åbningstider: Man.-søn. 8-20



LAGKAGEHUSET

Nærumvænge Torv 18, **2850 Nærum**  
V/Købmand Calle Iversen  
Telefon: 45 58 59 00  
Åbningstider: Man.-søn. 8-20



TILBUDDENE  
GÆLDER FRA  
TORS DAG 23. TIL  
OG MED SØNDAG  
26. SEPTEMBER

# MENY

## Birkerød & Nærum

**MUMM  
CORDON ROUGE  
BRUT ELLER  
DEMI-SEC**  
Frankrig, 75 cl.  
Literpris 293,27

Champagnen med  
det røde bånd

G.H. Mumm er blandt de  
førende champagnemærker  
i verden, og det bedst sælgende  
i Frankrig.  
En frugtrig Champagne i høj  
kvalitet, som får både tør og  
halvtør.  
Perfekt som aperitif til sushi  
og anden fisk og skaldyr.

PR. FLASKE  
**219<sup>95</sup>**

SPAR 150,-

**PENFOLDS MAX'S**  
Australien, 75 cl.  
Literpris 133,27.

Peter Gagos hyldest til  
legenden Max Schubert

Smuk dybrød farve med næse af  
sødmeuld frugt og krydderi fra  
de 12 måneders fadlagring.  
Lækker i munden med fin syre  
og lille tanninbid, men hvor  
frugtrigdommen dominerer.  
Nydes nu og de næste 8-10 år til  
stege, grillet kød og mørkt fjer-  
kræ som and, oste, fisk, skaldyr  
og pastaretter, evt med cremede  
saucer.

**HOUSLEY'S CENTURY OAK**  
USA, 75 cl.  
Literpris 133,27.

Cabernet Sauvignon

Nyd strukturen og finesserne i  
de enkelte lag, hvor de saftige  
solbær møder lakrids, tobak,  
vanille og forenes forvidabelt  
efter 18 mdr. på små træfade.  
Det giver en storliden eftersmag  
og bløde tanniner. Nyd den til alt  
kød, fjerkræ, grill, oste og fyldige  
retter.  
Kangemmes i min. 6-10 år.

PR. FLASKE  
**99<sup>95</sup>**

PR. FLASKE  
**99<sup>95</sup>**  
SPAR OP TIL 70,-

Cool dimate Chardonnay

fra Adelaide Hills  
Meget lang modningstid har  
givet druer med enorm frugt-  
rigdom og flot syrestruktur.  
Begrænset brug af nye fade  
har bibeholdt frisk frugt, men  
samtidig givet mere dybde og  
kompleksitet. Drikkes nu og  
de næste tre år til oste, fisk,  
skaldyr og pastaretter, evt  
med cremede saucer.

Chardonnay

Du får stadig lidt smær med  
denne chardonnay, men det  
er den spredte stil, der gør  
den fantastisk kold og ganske  
forfriskende.  
Meget velafbalanceret og på  
næsen eksploderer blomster-  
frugten. På ganen får du noget  
fremadrettet grønt æble med  
antydninger af butterscotch  
og endda noget karamel.  
Denne vin er meget glat og  
slutter godt og afbalanceret  
med syre.

PR. FLASKE  
**79<sup>95</sup>**  
Literpris 106,60

**COLLOSORBO  
BRUNELLO 2015**  
Italien, 75 cl.  
Literpris 266,60.

Fremragende  
Brunello i stor  
årgang til vild pris

Brunello di Montalcino, populært bare kaldet  
Brunello hører til blandt Italiens største vine.  
Området er kommunen Montalcino, der ligger  
i den sydlige del af Toscana. Modnet i omkring  
3 år på fade (12 og 54 hl) fade af slavensk og  
fransk eg. Bouqueten er kompleks med præg  
af modne bær, lakrids, krydderier og ristet og  
fra fadene. Smagen byder på moden frugt, der  
sammen med krydderier, velintegreret tannin  
og præget fra fadene danner en stor og kom-  
pleks helhed. En fremragende vin til de  
krævende kødretter.

SPAR OP TIL 100,-

PR. FLASKE  
**199<sup>95</sup>**

BEGRÆNSET  
PARTI

**PELISSERO**  
Italien, 75 cl.  
Literpris 133,27.

Long Now 2017

En stor vin med krop og fylde. Lavet på lige  
dele af Nebbiolo og Barbera druer.  
Modner på bariques i 15 til 18 måneder.  
Bouqueten er intens og kompleks med  
præg af fx kirsebær og hindbær, blomster,  
blid eg, vanille, lidt tobak og krydderier.  
Smagen er ekstremt frugtrig og med stor  
fylde og dybde.  
God til det røde kød, kalv, vildt, lam og  
svinekød med kraftigt tilbehør.

SPAR OP TIL 100,-

PR. FLASKE  
**99<sup>95</sup>**

Suveræne  
vine fra Pelissero som  
er en af Barbarescos bedste  
producenter

Barbaresco Nubiola

Modner på en kombination af  
store og små egefade i  
12 til 18 måneder. Bouqueten  
er kompleks med modne bær,  
lakrids, krydderier, diskret eg og  
vanille. Smagen har et væld af  
modne frugt nuancer, der finder  
elegante sammen med bløde  
tanniner og velintegreret og til  
en lang og kompleks helhed.  
En strålende vin til oksekød,  
kalv, lam, vildt og svinekød med  
kraftigt tilbehør.

Tilbudene gælder fra torsdag 23.09.2021 til og med søndag 26.09.2021, hvor andet ikke er anført. Der tages forbehold for leveringsvigt, afgiftsændringer, billed- og tryk fejl.

Vasevej 119, **3460 Birkerød**  
V/Købmand Calle Iversen  
Telefon: 45 94 20 60  
Åbningstider: Man.-søn. 8-20



**LAGKAGEHUSET**

Nærumvænge Torv 18, **2850 Nærum**  
V/Købmand Calle Iversen  
Telefon: 45 58 59 00  
Åbningstider: Man.-søn. 8-20



TILBUDDENE  
GÆLDER FRA  
TORS DAG 23. TIL  
OG MED SØNDAG  
26. SEPTEMBER

**MENY**

Birkerød & Nærum

# SPAR 20% på COPPOLA DIAMOND COLLECTION & DIRECTORS CUT



HENDRICK'S  
GIN  
70 cl.  
Literpris 328,50

SPAR OP TIL 70%  
PR. FLASKE

**229<sup>95</sup>**



FAST  
LAV  
PRIS

FEVER-TREE  
Flere varianter, 50 cl.  
Literpris 46,00

PR. FLASKE

**23,-**



Tilbuddene gælder fra torsdag 23.09.2021 til og med søndag 26.09.2021, hvor andet ikke er anført. Der tages forbehold for leveringsvigt, afgiftsændringer, billed- og tryk fejl.

Vasevej 119, **3460 Birkerød**  
V/Købmand Calle Iversen  
Telefon: 45 94 20 60  
Åbningstider: Man.-søn. 8-20



**LAGKAGEHUSET**

Nærumvænge Torv 18, **2850 Nærum**  
V/Købmand Calle Iversen  
Telefon: 45 58 59 00  
Åbningstider: Man.-søn. 8-20