



Alle tilbud gælder i Meny Rotunden og Meny Lunden
fra 29. oktober til 9. november 2025



Rasmus Vejrbæk-Zerr
Købmand & Somelier

Kære trofaste kunder i Rotunden

Det er nu 30 år siden ISO åbnede Supermarked i Rotunden. Jeg har været med som Købmand i 23 år – først som ISO, så Superbest og nu MENY. Med Dagrofa fik jeg muligheden for at bygge mit drømmesupermarked.

Missionen har hele tiden været klar: Rotunden skal være Danmarks bedste supermarked gennem et imponerende sortiment, 5-stjernet kundeservice og de dygtigste medarbejdere i branchen.

Med vores partnere er vi nu lidt over 200 medarbejdere i Rotunden, som hele tiden arbejder på at blive bedre og finde nye spændende varer, producenter og tendenser.

I den proces er vi også blevet en slags “udklækningsbutik” for nystartede leverandører af spændende fødevarer, som ofte kommer til Rotunden med deres ideer. På denne måde kan vi fortsat løbende give vores gæster ny inspiration og adgang til de ypperste fødevarer i landet.

Vi markerer jubilæet med et hav af gode tilbud på lækre varer – og som altid mange smagsoplevelser.

Tilbudene gælder også i Meny Lunden, som jeg har overtaget pr. 1. januar 2025.

Dråber for feinschmeckere



2 flasker
200,-
Spar 199,90

Barao de Vilar 10 års Tawny Portugal

10 års Tawny der er som taget ud af lærebogen. Lagret i 10 år på brugte franske fade samt lidt nye franske. Elegant og rund Tawny med en rig og dyb duft af tørret frugt, ristede nødder og sød karamel.

Serveres let afkølet til desserter, kager, chokolade eller når ostebordet dækkes. Klar til at drikke nu og holder sig frisk cirka en måned i køleskab efter åbning.

Pris pr. flaske 199,95



Pr. flaske
299,-

Top-
årgangen
2012

Cuperly Grand Cru Cuvée Prestige Millesime 2012 Champagne, Frankrig

Produceret på druerne Pinot Noir 80% og Chardonnay 20%. Modner et år på egefade inden andengæring på flasken, som tager hele 5 år. Både fadlagringen og lang anden-gæring tilfører flere smagsnuancer og ekstra kompleksitet.

En stor årgangs-champagne med kompleks bouquet af fersken og røde bærfrugter. Smagen har enorm frugtrigdom der på elegant vis komplimenteres af brioche og diskret eg.



Pr. flaske
499,-
Spar 350,95

Penfolds Grandfather Rare Tawny 20 Years Old, Australien

Hvis du skal købe en ”portvin” i år, så er det Grandfather 20 års Tawny.

Da Grandfather modnes via et Solera-system, bevares alle årgange der introduces i systemet for evigt. Modningssystem sikrer friskhed, ensartet kvalitet og stil, der opretholdes gennem årtier. Solera indeholder i øjeblikket årgange fra 1960 til 2004.

Den indledende modning af Grandfather sker som individuelle årgangs- og druesortskomponenter. Komponenter forbliver i de samme krydrede gamle egetræsfade i ca. 14 år.

Dyb gyldenbrun med en karakteristisk gulgrøn kant. I duften intense rosinfrugter, lakrids og ristede valnødder. Smagsnoter af frugtkage, lakrids og vanilje fra egetræet. Sød, fyldig og rund med en finish, der varer ved og ved.

Pris pr. flaske 849,95



3 flasker
270,-

La Closierie de Camensac Haut-Médoc 2019, Bordeaux, Frankrig

Ved første duft afsløres alle markørerne for en ægte Cru Classé: Den intense bouquet af krydrede mørke bær, mokka, modne solbær og mørk blomme sammenvævet med delikate nuancer af cedertræ. Der afrundes med en tilsat mineralitet i form af grafit.

Bordeauxvinens raffinerede struktur viser fløjlsbløde tanniner, der harmonerer ubesværet med hints af bagekrydderier og et strejf af terroir-drevet mineralitet, som kulminerer i en varig og sofistikeret fyldig finish. Det er en karakterfuld vin, hvor de 12-18 måneder på franske egetræsfade har forstærket udtrykket.

Dybden i denne årgang passer ud-søgt sammen med saftige ribben eller et klassisk Beef Wellington, hvilket forbedrer den kulinariske oplevelse. Komplementerer du vinens kompleksitet med en lagret Gruyère- eller Pecorino-ost, får du et forrygende forstærket samspil af smage.

Pris pr. flaske 279,95



En passion, der har gjort Rotunden til Danmarks førende vinsupermarked – og givet vores hold titlen som Danmarks bedste blindsmagere.

Med mere end 2.200 vine fra hele verden er Rotunden i dag en af landets største vinbutikker. Hver vin på hylden er nøje smagt og udvalgt af vores erfarne vinfolk, der tilsammen bringer mere end 70 års professionel erfaring i spil. Hver weekend kan du opleve vinsmagninger med passionerede winemakere og importører, som deler deres viden og begejstring.



Lange Estate Pinot Noir, Willamette Valley, Oregon 2021
En klassisk og elegant 100% Pinot Noir fra hjertet af Oregons berømte Willamette Valley – et område, der ofte sammenlignes med Bourgogne for sin finesse og kvalitet.

Vinen byder på delikate aromaer af røde bær som kirsebær, hindbær og tranebær, elegant ledsaget af florale noter, let krydderi og et strejf af skovbund. Smagen er silkeblød med fine tanniner, frisk syre og en raffineret balance, der gør den både kompleks og letdrikkelig.

En vin med charme og personlighed, som er skabt til at ledsage retter med fjerkræ, svinekød, lam eller grillet fisk – kan også nydes alene. Serveres ved 14-16°.
Pris pr. flaske 329,-.

2 flasker
350,-
Spar 308,-



Experience Reserve Cabernet Sauvignon 2019
En elegant og kraftfuld rødvin fra Napa Valley, hjertet af Californiens vinland. Vinen 100% Cabernet Sauvignon byder på klassiske aromaer af modne solbær, mørke kirsebær og brombær, fint afbalanceret med noter af cedertræ, tobak og et strejf af vanilje fra fadlagringen.

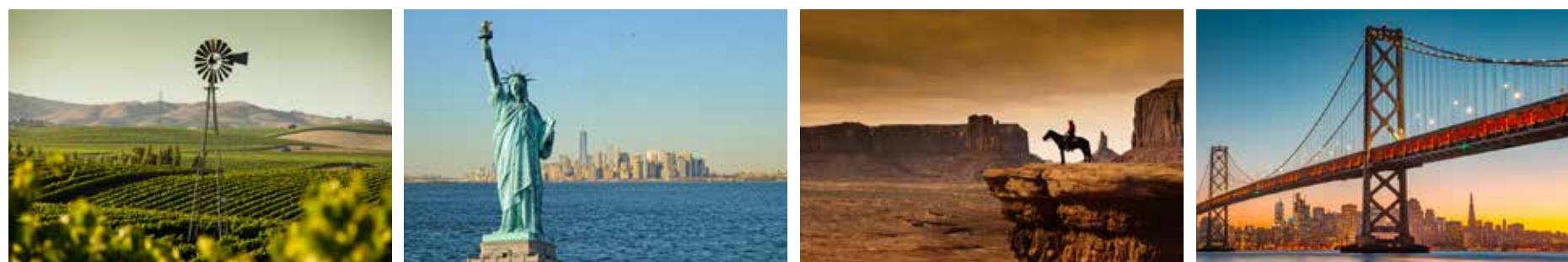
Smagen er intens og fyldig med silkebløde tanniner og en lang, vedvarende eftersmag, hvor frugt og krydrede nuancer smelter sammen i perfekt harmoni.

En vin med stor struktur og lagringspotentialer, men samtidig tilgængelig og rund allerede nu. Den egner sig særligt godt til rødt kød, vildt, lam eller modne oste. Serveres ved 16-18°.
Pris pr. flaske 249,-



2 flasker
350,-
Spar 148,-

Amerikanske vine 'To Go'



La Dolce Vita ...på flaske



3 flasker
500,-
Spar 637,-

95 POINT
Raffaele Vecchione
WinesCritic.com

94 POINT
James Suckling

94 POINT
Falstaff

93 POINT
Wine Spectator

Prima Pietra 2018, Toscana IGT
Prima Pietra er essensen af den toscanske vinånd – en vin, der forener kraft og elegance på samme tid. I glasset åbner den med mørke kirsebær, solbær og et strejf af middelhavets urter, som om man går en aften i de toscanske bakker. Bag frugten ligger noter af cedertræ og let ristet fad, som giver dybde uden at overdøve. Smagen er fyldig og blød, men med en rank syre, der holder alt på plads. Her er power, men også finesse – en vin, der taler med både muskler og hjerte.

2018-årgangen er usædvanligt harmonisk: moden frugt, men med en lethed, som gør vinen meget drikkelig allerede nu. Samtidig er tanninerne polerede nok til at give struktur til mange års lagring.

Perfekt til en saftig bøf, langtidsbraiseret lam, vildt eller modne oste – men også til de aftener, hvor man bare vil sidde og nyde et glas vin med dybde og sjæl.
Normalpris pr. flaske 379,-



Denne ”supertoscaner” er perfekt drikke-moden lige nu. Elegant med flot kompleksitet, flot længde og god frugt. Vi købte en hel årgang under corona og kan derfor sælge vinen til næsten en tredjedel af den oprindelige pris. 2018 var problematisk varmt i det meste af Europa, men Italien gik fri og denne vin har fx kun 13,5% i alkohol, som giver vinen en dejlig lethed. Vinen kan holde sig i mere end ti år.

**Rasmus Vejebak-Zerr
Købmand & Somelier**

Pietra kan smages
torsdag d. 30. oktober og
torsdag d. 6. november
ved henvendelse
i vinafdelingen

Magnum til

Magnum er mere end dobbelt så meget
Magnum kommer af det latinske udtryk magnum bonum, som betyder mægtig gode. Blandt sommelier-er også kendt som en "helflaske."

Den større mængde vin i forhold til den relativt lille mængde ilt under proppen giver en langsommere, mere harmonisk modning. Det kan fremhæve elegance og kompleksitet.

Vinen drikker yngre end den er og har derfor også et længere liv.

Château La Tonnelle Magnum Haut-Médoc 2015

Et elegant Cru Bourgeois fra hjertet af Haut-Médoc i Bordeaux. Vinen er skabt af Domaines Fabre og byder på klassisk Bordeaux-karakter: dybe toner af solbær, mørke kirsebær og et strejf af tobak og egetræ. Strukturen er flot og fyldig, men stadig rund og tilgængelig – perfekt både til nu og til kælderen.

Magnumflasken gør oplevelsen ekstra festlig og udvikler vinen endnu smukkere over tid.

En oplagt ledsager til rødt kød, lam, vildt eller modne oste – eller som midtpunkt på ethvert festbord.

Et stort vinøjeblik i stor flaske – til en lille pris!

Pr. flaske
175,-

Begrænsede mængder!

★★★★★
5/6
Berlingske

Pr. flaske
499,-

Begrænsede mængder!

95
POINT
James Suckling

**Château Cantemerle
Magnum, Haut-Médoc
Grand Cru Classé 2019**
Château Cantemerle er et af Médoc's historiske slotte og blev klassificeret som Grand Cru Classé allerede i 1855. Slottet er kendt for at levere vine med stor elegance, finesse og lagringspotentiale – og i magnumformat udvikler vinen sig endnu smukkere og langsommere. Lavet på Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc og Petit Verdot.

Denne årgang viser klassiske Bordeaux-noter af solbær, brombær og mørke kirsebær, ledsaget af cedertræ, tobak, grafit og et strejf af krydderi fra fadlagringen. Smagen er velstruktureret med modne tanniner, frisk syre og en harmonisk balance, der giver både dybde og raffinement.

En vin, der kan nydes nu med lidt luftning, men som især belønner tålmodighed med flere års lagring. Magnumflasken gør den ideel til særlige lejligheder eller længere opbevaring.

Serveres ved 16-18° og er perfekt til oksekød, lam, vildt og modne oste.

mini priser!

Pr. flaske
450,-

Begrænsede mængder!

**Altesino Brunello
di Montalcino 2017**
En af Toscanas helt store klassikere – Brunello di Montalcino fra det anerkendte vinhus Altesino. Fremstillet på 100 % Sangiovese Grosso og lagret med stor omhu, hvilket giver en vin med dybde, kompleksitet og elegance.

Her møder du noter af modne kirsebær, krydderier, tobak og et strejf af læder, pakket ind i silkebløde tanniner og en lang, vedholdende eftersmag.

En vin med stor personlighed, der både kan nydes nu – eller gemmes i mange år frem. Perfekt til oksekød, vildt, lam og lagrede oste.

Italiensk vinmageri til en særlig jubilæumspris!

97
POINT
James Suckling

95
POINT
Robert Parker

95
POINT
Wine Spectator

Pr. flaske
499,-

Begrænsede mængder!

**Champagne Le Mesnil
Grand Cru Magnum,
Blanc de Blancs**
En ægte perle fra hjertet af Côte des Blancs! Le Mesnil er kendt for sin kalkrige jordbund, der giver Chardonnay-druerne en unik finesse og sprødhed. Denne Grand Cru Blanc de Blancs er et skoleeksempel på elegant champagne med fine, vedvarende bobler, frisk citrus, grønne æbler og et strejf af brioche.

Champagnen er både frisk og kompleks – perfekt som aperitif, til skaldyr, sushi eller lette retter, hvor friskheden skal spille hovedrollen.

Stor klasse, ren elegance – når kun det bedste er godt nok til festen!

★★★★★
5/6
Berlingske
og Børsen

★★★★★
5/6
Testvinder:
Jyllandsposten
og Ekstrabladet





én til nu... og én til Nytår

2015 Bollinger Champagne La Grande Année

Bollinger fremstiller kun Champagne La Grande Année (LGA) i de helt exceptionelle år. Vinens første gæring foregår på egetræsfade og den efterfølgende flaskelagring foregår på flaske med korkprop. Den store andel Pinot Noir giver vinen kolossal kraft og fylde, og druernes fornemme oprindelse forklarer den fantastiske kompleksitet og det superbe lagringspotentiale. Vinifikationen foregår udelukkende på små egetræsfade, som i gennemsnit er 20 år gamle.

Bollinger råder i alt over 3.500 egetræsfade. Alt arbejde med at lave vinen foregår ved håndkraft, fra vin høsten til Champagnen kommer på flaske: Hver flaske er således blevet håndteret mindst 40 gange når den kommer på flaske. Ingen detalje overlades til tilfældigheder.

Druerne kommer udelukkende fra Grand Cru og 1. Cru vinmarker. Pinot Noir druerne kommer primært fra Aÿ og Verzenay Montagne de Reims og Chardonnay-druerne fra Le Mesnil-sur-Oger og Oiry i Côte des Blancs. La Grande Année er prestigechampagnen, som altid bliver rost til skyerne og som i hver årgang, får topanmeldelser af både internationale og danske vinanmeldere.

Vinen har en indtagende bouquet af hvide blomster, citrusfrugt og krydderier, smagen er afgrundsdyb kompleks, med en let cremet struktur og slutter meget flot kalket og mineralisk af med et snært af salt, eftersmagen varer flere minutter! La Grande Année har et meget stort lagringspotentiale.

96
POINT
James
Suckling

96
POINT
Wine
Spectator

95
POINT
Robert Parker

★★★★★
6/6
Børsen
Testvinder
"Majestætisk
finale"

Fire gode på stribe



2 flasker
260,-

Prosper Maufoux, Mâcon-Igé 2023

Denne vin er et glimrende eksempel på, hvad det sydlige Bourgogne kan præstere. Mâcon-Igé 2023 er lavet på Chardonnay og har et lyst, solmodent udtryk, der gør den både tilgængelig og charmerende. I næsen finder man citrus, hvide blomster og et hint af fersken. Smagen er frisk, med en ren syre, men har samtidig en blødhed, som gør vinen venlig og rund. Her er ingen tung fadlagring, men i stedet et klart fokus på frisk frugt og terrorets lethed.

God til salater, kylling, dampet fisk og cremede oste.

Normalpris pr. flaske 225,-

95 Point

Flaskehalsen

★★★★★ 6/6

– Kvaliteten overgår prisen med mange længder

Flaskehalsen

GOLD WINNER

Gilbert & Gaillard

4,0 stjerner

Vivino



2 flasker
240,-

Prosper Maufoux, Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2022

En Pinot Noir fra hjertet af Bourgogne, som viser druens elegante og klassiske sider. Hautes-Côtes de Beaune ligger lidt højere i terrænet, hvilket giver vine med friskhed og livlig syre. Denne 2022 byder på aromaer af jordbær, hindbær og kirsebær, understøttet af et strejf af krydderi og en anelse skovbund. Smagen er let og saftig, men med nok struktur til at holde interessen. Tanninerne er bløde og integrerede, hvilket gør vinen nem at holde af allerede nu.

Super til Charcuteri, risotto med svampe, grillet kylling og klassiske franske retter.

Normalpris pr. flaske 225,-

94 Point

Vin-Top-10.dk

94 Point

Winewherever
Rasmus Christensen

92 Point

Mad og Monopolet

91 Point

Flaskehalsen



2 flasker
300,-

Domaine Roland Sounit, Rully

Rully ligger i Côte Chalonnaise, lige syd for de mest berømte områder i Bourgogne, og her finder man ofte vine med høj kvalitet til en mere tilgængelig pris. Denne Chardonnay fra Domaine Roland Sounit er et godt eksempel. Vinen byder på aromaer af modne pærer, fersken og stenfrugt, kombineret med en let cremet tekstur og et diskret præg af smør og nødder fra fadlagring. Syren holder vinen rank og levende, så den ikke bliver tung, men i stedet elegant og velafbalanceret.

Passer til fisk og skaldyr, kylling, retter med fløde eller svampe og modne oste.

Normalpris pr. flaske 249,-



Pr. flaske
129,-

KOMMER I FLOT GAVEÆSKE

Ferrari Brut, Trentodoc

Fra de italienske Dolomitter kommer Ferrari Brut – en mousserende vin, der

gang på gang viser, hvorfor Trento er et af de stærkeste alternativer til Champagne. Vinen er lavet på 100% Chardonnay og lagret længe på gærrester, hvilket giver den både friskhed og dybde. Duften åbner med grønne æbler, citron og hvide blomster, efterfulgt af en let brødet note, som minder om nybagt brioche. I munden er den sprød og tør, men samtidig rund og elegant. Boblerne er fine og vedvarende, hvilket giver en følelse af renhed og præcision.

Velegnet til aperitif, skaldyr, fisk, grøntsagsretter og risotto.





Brød med passion!

Siden 1939 har La Lorraine Bakery haft en passion for bagning. Deres rejse begyndte i et lille håndværksbageri i Belgien, hvor de skabte brød og kager med omhu og kærlighed. I dag driver de egne bagerier og samarbejder med dygtige bagere og konditorer i hele Europa for at bringe de bedste bageriprodukter.

Blandt sortimentet fra La Lorraine finder du delikat konditori, stenovnsbagt brød og wienerbrød rullet på smør.

NYHEDER

Kanelsnurre, Kardemommesnurre og nye smagsfulde brød-varianter

- Stenovnsbagt brød med surdej
- Lange hævetider for mere smag
- Wienerbrød bagt på smør



Rotunden Delicado

Pr. 100 g
105,-
Spar 30%



Iberico sortfodsskinke
Fra solopgang passer de små familiegårde på den mest værdifulde skat – den iberiske gris.

Det frie og aktive liv giver dyret naturlig motion, som gør, at fedtet beriges med omega 3 og oliesyre – og giver kodet sin særlige kvalitet. Dette sker i et bæredygtigt økosystem, hvor jord, landmand og dyr lever i respekt for hinanden.

Normalpris pr. 100 g 150,-

Pr. stk.
59,-
Spar 20,-



Pr. stk.
39,-
Spar 20,95

Umami bearnaisesauce
Normalpris 59,95



Pr. stk.
20,-
Spar 15,-

Sevan humus og dressinger
Normalpris pr. stk. 35,-
Frit valg!



Pr. 1/2 kg
75,-
Spar 50,-

Danske svinekæber



Pr. stk.
499,-
Spar ca. 250,-

Økologisk oksemørbrad 1,5-1,8 kg



Pr. 1/2 kg
300,-
Spar 100,-

Jersey + Wagyu = Jergyu
Det bedste fra begge verdener, Wagyu og Jersey-racerne – høj kødkvalitet, som er mørt, smagfuldt og dansk. Smagen er dyb, kompleks med noter af nødder, smør og let sødme – 100% luksus! Entrecote. Normalpris pr. 1/2 kg 400,-



Valrhona er fransk finesse



Pr. stk.
109,-
Spar 71,-

Verdens måske bedste kakao?
Oplev ægte chokoladeluksus – Valrhona kakaopulver leverer en ren, intens og fyldig smag.

Ideelt til både varme drikke, kager og desserter – når du vil forkæle dig selv eller dine gæster.
Normalpris pr. 250 g 180,-



Valrhona
Râchokolade
Normalpris
pr. 200 g 120,-

Pr. pakke
80,-
Spar 40,-

Forkæl dig selv med ægte fransk chokoladeluksus fra Valrhona, som bruges af konditorer og dessertelskere verden over.

Den fine râchokolade fås i flere varianter med forskellige kakaoprocenter og smagsnuancer – fra mørk og intens til lys og cremet.

Perfekt til bagning, konfekt eller bare et lille stykke ren nydelse.

Med Valrhona får du kvalitet, du kan smage – og luksus, du fortjener.



Heiberg er iskold!



Flere
varianter!

2 stk.
100,-
Spar 50,-



Dessertkokken Morten Heiberg er tidligere hofkok og dommer i Masterchef, og har i over 20 år stået for at lave Irmas egen serie af is, som flere gange er kåret til Danmarks bedste is.

Isen er bl.a. lavet på frisk fløde fra små gårde i Nordjylland, en af verdens bedste chokolader, vanilje fra Madagaskar, pistacier fra Sicilien, blåbær fra Sverige og nougaten laver de naturligvis selv på ismejeriet.

Hele filosofien er at lave den bedste is på de bedste råvarer uden brug af unødige tilsætningsstoffer. Helt enkelt.

Morten Heiberg Is
7 varianter!
Normalpris pr. stk. 75,-

Det er Gooo'Fisk...

GASTRO Unika GOLD

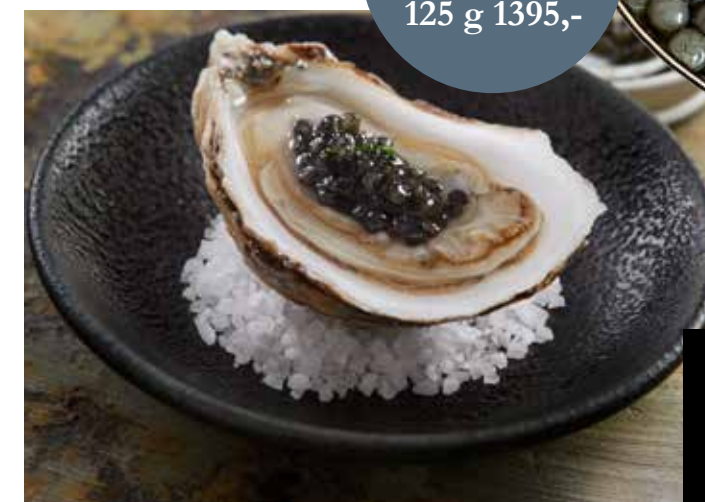
Hybrid af Osietra & Baerii Stør Malosol fra Belgien. Let saltet traditionelt tilberedt caviar 3,0 mm til 3,4 mm, 9-12 år gamle.

Olivengrøn til dyb mørke grå. Let salt, rig cremet smag med et subtilt strejf af nødder og en meget behagelig eftersmag.

GOLD
30 g 365,-
50 g 595,-
125 g 1395,-



Pr. 125 g
1795,-



Beluga-
Sterlet

Halv pris!

Tun
Normalpris pr. 100 g 50,-



Pr. 100 g
25,-

Yamay sauce – japanske kvalitetssaucer

Serie af saucer fra den sydlige del af Japan, Miyazaki. I 153 år har et traditionelt håndværk dannet rammerne for denne serie.



YAMAY GOMA

Yamay Goma er en cremet og nøddeagtig sauce baseret på ristede sesamfrø. Ideel i coleslaw, salater, poke bowl, grillede grøntsager eller som dip.
Normalpris pr. stk. 35,-



YAMAY SOY

Ægte japansk luksus "amakuchi" soja. Sojasaucen afspejler japansk bryggerkunst. Perfekt til FRØYA laksen eller sashimi tun.
Normalpris pr. stk. 29,95



YAMAY TAMANEKI

Miyazaki Tamanegi-sauce er en fyldig og sød-syrlig løgbaseret smags giver, lavet af lokale løg. Den giver en blød, let sødsyrlig smag. Perfekt til and, kylling og kød og passer godt sammen med YAMAY BBQ.
Normalpris pr. stk. 35,-



YAMAY PONZU

Miyazaki Ponzu er en syrlig, citrusbaseret sauce med lokal yuzu. Perfekt til ceviche, sashimi og grillede retter.
Normalpris pr. stk. 35,-



YAMAY BBQ

Japansk BBQ med fermenteret sort hvidløg i traditionelle japanske smage. Giver en rig, let sød og roget profil med masser af umami-power. Perfekt til kød og grillmad.
Normalpris pr. stk. 40,-

3 stk. 90,-
5 stk. 125,-

FRØYA laks – til sushi eller sashimi

Pr. pakke
89,-
Spar 40,95



Ingen sashimi uden ægte Japanske saucer produceret i Japan.

YAMAY-serien sætter prikken over i'et med sine utrolige saucer. Luksus soja, goma, ponzu, BBQ eller tamanegi.

Prøv også den lækre virale FRØYA laks. "Hyperfresh" som dækker over deres to timers friskhedsgaranti. Under to timer fra at have svømmet i havet til færdig pakket i den fineste udskæring, uden skind og ben.

FRØYA Back Loin

Det magreste og mest delikate stykke på laksen. Fast struktur og ideel til at spise råt som sashimi eller sushi. **Normalpris pr. pakke 119,95**





Glæden ved at give...

Pose med
4 forskellige
blomster
Normalpris
149,-

Pr. pose
99,-
Spar 50,-



3 stk.
60,-
Spar 57,-



Calluna Lyng
(12 cm)
Normalpris
pr. stk. 39,-

Pr. gram
5,-

Sorte trøfler
Frankrig



**Halv
pris!**

Sorte trøfler – gastronomiens diamanter

Fra de solbeskinnede skove i Frankrig og Italien gemmer sig en af naturens mest eftertragtede hemmeligheder – den sorte trøffel. Kaldt "sorte diamanter" af gourmeter verden over. Prøv dem revet fint over scrambled eggs eller en kartoffelpuré – nydes sammen med et glas Barolo eller Bourgogne, så får du en oplevelse af ren gastronomisk harmoni.



Medjoul dadler – sødme fra ørkenen

I Mellemøstens frodige dale har Medjoul dadlen i århundreder været kendt som "kongen af dadler". Store, saftige og karamel-søde – et naturligt alternativ til dessert, perfekt til ostebordet eller som en raffineret snack. Server dem sammen med blaskimmelost og et glas portvin eller sherry – en kombination, der giver en rund og balanceret afslutning på måltidet.



Medjoul
Dadler
1 kg
Normal-
pris 135,-

Pr. æske
75,-
Spar 60,-



Maison Bahier – fransk håndværk siden 1928

Rilette Kylling, Gås
eller And 220 g
Normalpris
op til 79,-



Pr. bølge
49,-
Spar op til
30,-



I hjertet af Loire-dalen, i den lille by Sablé-sur-Sarthe, blev Maison Bahier grundlagt i 1928. Her begyndte familien Bahier at tilberede rilletter efter gamle opskrifter – langsomt kogt kød, tålmodighed og respekt for håndværket.

I dag er Bahier et af Frankrigs mest kendte navne inden for charcuteri. Deres rilletter er stadig fremstillet efter samme principper som for næsten 100 år siden: enkelt, ærligt og med kød fra franske landbrug.

Resultatet er en autentisk smag af fransk tradition – perfekt på et stykke godt brød, ledsaget af et glas vin.

...sååå er der filmaften

Pr. pose
10,-
Spar 17,95

Gårdmands chips
Normalpris pr. pose 27,95
Flere varianter!



Gårdchips producerer lækre kartoffelchips med kartofler fra Halland – smagsvarianter og krydderier fra alle verdenshjørner.

Fairtrade
flødeboller
Normalpris
pr. pakke 79,-



FAIR
SV. MICHELSEN
CHOKOLADE

HÅNDLAVEDE FLØDEBOLLER
MED MARCIPANBUND
OG MØRK CHOKOLADE

De legendariske flødeboller fra Sv. Michelsen, med fløjsblødt skum, sat på marzipanbund og overtrukket med tyk mørk chokolade, der giver det karakteristiske knæk i biddet.

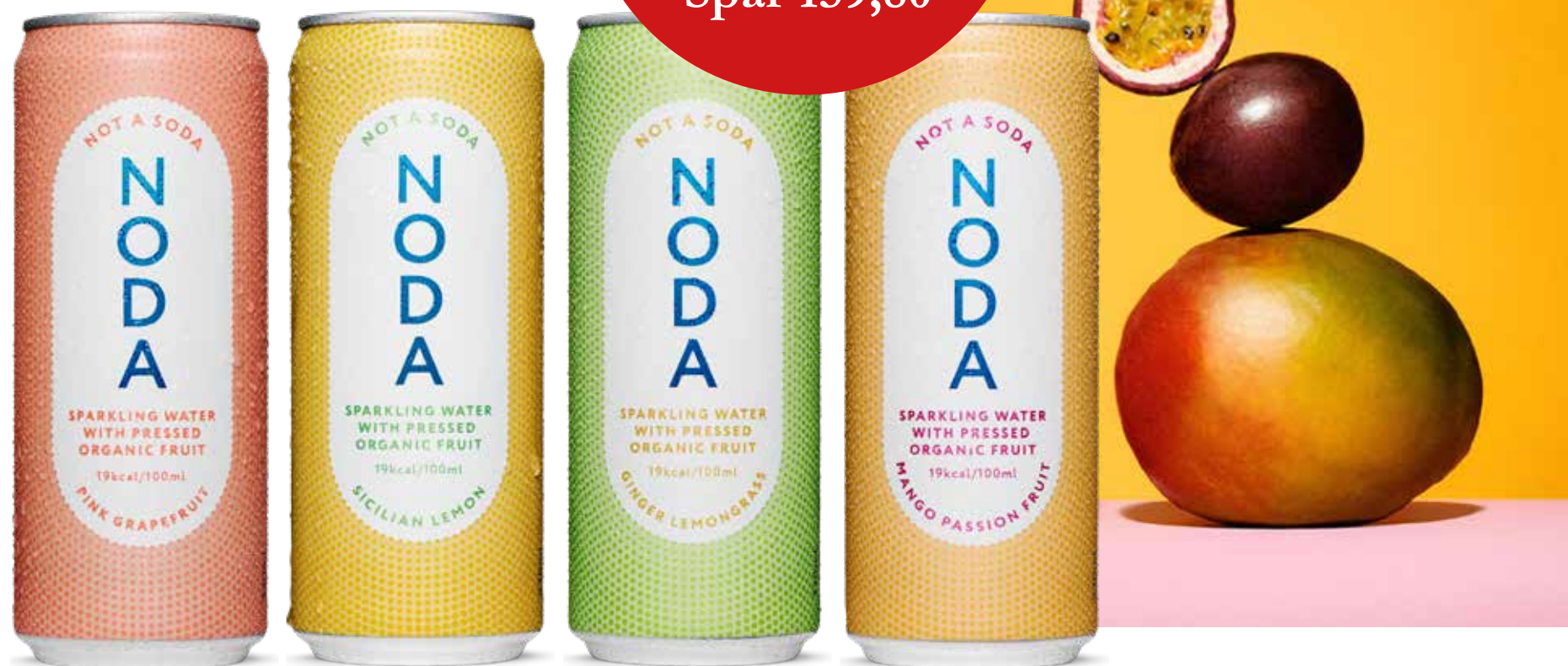
200g - 4 stk

Pr. pakke
49,-
Spar 30,-

Aldrig set før!

24 dåser
199,-^{+pant}
Spar 159,80

Danske NODA not a soda!
• Økologi med 30% presset frugt
• Naturligt lavt kalorieindhold
Normalpris pr. dåse 14,95 +pant



Vekommen til Grækenland...

Pr. bølge
29,-
Spar 17,50

Græsk
Yoghurt
1 kg 10%
Normalpris
pr. bølge 46,50



Græske specialiteter fra Green Cretan fx yoghurt fra Koukakis Farm. Nyd den fulde smag af autentisk græsk yoghurt med den traditionelle, rige smag og fløjlsbløde tekstur. Kom gerne en skøn honning på og strø lidt nødder hen over.



Afternoon teeeea?

Pr. flaske
279,-
Spar 126,18

Le Tribute
Normalpris
pr. flaske 405,18

Pr. flaske
229,-
Spar 120,95

Ron Barcelò
Normalpris
pr. flaske 349,95



Bordet er dækket med Caspari...

-25%



Vælg mellem de mange flotte servietter – der er 25% rabat på hele sortimentet.

Det dufter af meget mere...



Til en hyggelig stund...

Ingredienser (4 personer)

- 1 hel Mont d'Or ost
- Lidt hvidvin
- Rosmarinkviste
- Hvidløg
- Brød til at dyppe i osten (surdejsbrød eller rugbrødships)

Sådan gør du
Skær riller i osten, kom hvidløg og friske rosmarinkviste i rillerne og dryp med hvidvin. Bag osten i ovnen ved 200 grader i 20-25 minutter til den er smeltet.

Sæt herligheden på bordet, dyp rugbrødships eller surdejsbrød i osten, skänk et køligt glas hvidvin – så bliver det ikke hyggeligere!



Pr. stk.
99,-
Spar 56,-

Mont d'or
Normalpris
pr. stk. 155,-



Pr. 100 g
20,-
Spar 12,-

Vesterhavssost fra Thise mejeri, lagret 6 mdr.
Normalpris pr. 100 g 32,-

Dråber af det gode liv...

Made by Mama – Il Primo
Økologisk Extra Jomfruolivenolie
Høstet 24.-27. oktober 2025

Intens duft, dyb grøn farve og masser af antioxidanter. Vi udvælger oliven udelukkende fra de første 4 dages høst. Udbyttet er lavere end vores klassiske blend – kun ca. 6,5-7% olie pr. kg frugt mod normalt 10-14% – men aroma og intensitet er markant højere. Det her er essensen af nyhøstet toscansk olivenolie i højeste kvalitet, tappet i et begrænset antal (1.000-1.500 flasker).

En frisk, grøn profil med noter af græs og artiskok, livlig bitterhed og en behagelig peberkrads i halsen. God til supper med godt brød, friske grøntsager, salater, på bruschetta eller over grillet fisk, burrata, bagte rodfrugter – og på et godt stykke kød.



Begrænset parti!



Pr. flaske
349,-



Pr. flaske
139,-
Spar 90,-

Balsamico fra Modena I.G.P.
Smagfuld og dyb Balsamico I.G.P. i højeste kvalitet, produceret i Modena, Italien. Bliver produceret af Massimo, der driver familievirksomheden videre i femte generation. Har samme konsistens som sirup. Den er sødmefuld, men har også eddikens spidse smag som en klassisk mørk balsamico – perfekt til alt fra salater til ost og kød.
Normalpris pr. flaske 250 ml. 229,-



Lidt sødt til kaffen fra Reinh van Hauen?



Kokostoppe med vanilje eller orange
200 g

Pr. æske
25,-



Halv pris!

Kransekage med chokolade
3 stk.
Normalpris 84,95

Pr. æske
39,-
Spar 45,95

Pasta Basta!

Rummo er ikke bare pasta – det er resultatet af mere end 175 års italiensk håndværk fra byen Benevento i Campania. Familien Rummo har siden 1846 perfektioneret deres unikke metode, kaldet Lenta Lavorazione – en langsom bearbejdning af de bedste hvedesorter, der giver en pasta med ekstra stærk struktur og perfekt “al dente”-bid.



3 poser
50,-
Spar 54,85

Rummo Pasta
Penne, Pappadelle eller Ellicoidali
Pr. pose 34,95



Doing Zero
alkoholfri øl
Normalpris
pr. stk. 29,95
+pant



Smagen af frihed!

Hvorfor er det så svært at finde en alkoholfri øl, der faktisk smager godt? Det blev starten på Doing Zero – et bryggeri, der udelukkende laver økologisk alkoholfri øl. Ikke som et kompromis, men som et bevidst valg. Noget, man nyder for det, det er. Og siden da er det gået stærkt. Vores øl er i dag at finde over hele landet – i specialbutikker, supermarkeder og på menukort hos nogle af Danmarks bedste restauranter.

Undervejs har de modtaget flere anerkendelser og priser. I 2023 vandt de 'Sol Over Gudhjem Produktprisen' for deres HAZY LAZY IPA, og i 2024 blev de en del af MENYs Danske Madskatte.

HAZY LAZY IPA er en prisvindende, fin og ren IPA som er brygget efter de traditionelle metoder hvor de har arbejdet med de originale processer for at opnå denne fyldige og lækende øl.

SUNSET IPA er baseret på samme metoder og grundidé som HAZY LAZY, men er tilsat en anelse frugt, der runder øllet af og giver den en smule varme. Øllet smager ikke af frugt, men der kan anes lidt bær i næsen.

ZEN CITRUS PALE ALE er en frisk og saftig øl som er brygget med citronsi-rup og Yuzusaft Brygget efter de traditionelle metoder.

GREEN DAY PILSNER - det nyeste skud på stammen!
En pilsner med en sprød og gylden farve, let maltprofil med blid sødme, friske florale humlenoter og en ren, sprudlende smag. Afslutningen byder på en beha-gelig bitterhed. En moderne og ungdommelig fortolkning af den klassiske pilsner.



En klassiker skabt fra bunden, lavet på luftige vaniljebunde, let og cremet vaniljecreme rørt med ægte vanilje, flødeskum, hjemmelavet makron, marcipan og chokoladeglasur.

Othellolagkage (5-6 personer)
Normalpris pr. kage 135,-



Bagværk med hjerte...

Hos Bodenhoff Bageri er bagningen en del af familien – og har været det siden 1963. Det hele begyndte, da Steen Bodenhoff åbnede det første bageri på Gammel Køge Landevej i 1963. Siden da har kærligheden til det gode håndværk og den ærlige smag været kernen i alt, hvad vi gør.



Pr. stk.
25,-
Spar 18,-

Vores Ølandshvedebrød er bagt på økolo-gisk ølandshvede og er langtidshævet i 24 timer, så hver skive har en fyldig, nøddeagtig smag og en let sødme-fuld undertone. Skorpen er sprød og gylden, krummen blød men med god struktur.

Ølandsbrød
Normalpris pr. brød 43,-



Ekstra jomfru olivenolie med en flot balanceret smag af fyldig oliven og et strejf af friske, grønne noter. Smagen er mild med en let bitterhed og uden skarphe. Perfekt til alt i køkkenet – salater, stegning og simreretter

Normalpris pr. flaske
1 liter 130,-

2024 Sassicaia Ekstra Jomfru Olivenolie Tenuta San Guido
Man siger at jo varmere klima, jo blidere, mildere, mere elegant, smøragtig og sødere er olien. Derimod vil et koldere klima frembringe mere karakterfaste smagsnuancer såsom peber, frugt og græs.

Fra en af Italien mest anerkendte vinhuse, Sassicaia, kommer her i meget begrænsede mængder, deres helt ekstra-ordinære olivenolie.

Denne eksklusive olivenolie fra Sassi-caiafamilien SKAL bare opleves. Her får du den fineste koldpressede ekstra jomfru olivenolie der findes.
Normalpris pr. flaske 750 ml. 250,-

Spansk varme eller italiensk charme?



Maden fra det store hav!



Pr. stk.
125,-

Halv pris!

Store koldt-vandsrejer 400 g
Normalpris pr. pakke 100,-

Pr. pakke
50,-

Halv pris!

Canadisk hummer 500 g
Normalpris pr. pakke 250,-

Naturligt rent ...naturligvis

-30%
på hele
sortimentet



Sonett er en pioner inden for naturlig rengøring og har siden 1977 udviklet vaske- og rengøringsprodukter med omtanke for både mennesker og miljø. Med udgangspunkt i økologiske og naturlige ingredienser skaber de produkter, der er 100% biologisk nedbrydelige – helt uden brug af konserveringsmidler samt syntetiske duft- og farvestoffer.

De velduftende produkter får deres rene og autentiske aromaer fra økologiske æteriske olier, hvilket gør rengøringen både effektiv og behagelig.

Økologiske brune æg fra Gravlund

Gravlund ØKO æg driver et lille økologisk landbrug med planteavl ca. 170 hektar og en flok økologiske høns på 2.820 stk.

De økologiske mobile hønsehuse er et koncept, hvor du kan flytte huset i takt med når hønsene har spist græsset i hønsegården – så bliver huset rykket til et stykke nyt græs på marken, så de igen har frisk græs.

Økologisk Gravlund æg 10 stk.
Normalpris pr. bakke 46,50



Pr. bakke
29,-
Spar 17,50



Ø-kuller på den sjove måde

5 flasker
100,-
Spar 59,75

Fur Bryghus blev indviet i 2004 – som et af de første mikrobryggerier i Danmark. Stifteren Mogens Fog var tit og ofte på forretningsrejse i bl.a. Tyskland, hvorfra inspirationen også kom. Beliggenheden på det naturskønne Fur – og en respektfuld og passioneret tilgang til ølbrygning – har gjort produkterne fra Fur Bryghus kendt og anerkendt i hele Danmark.

Unikt vand på Fur giver unikt øl

Fur Bryghus er beriget med helt unikt vand i undergrunden. Vandet siver gennem øens lag af molér og vulkansk aske, hvilket naturligt renser og beriger det. Undervejs optager vandet vigtige mineraler, der bidrager til at skabe en velsmagende og velfabaleret øl ved at fremhæve de naturlige smagsnoter af de andre råvarer.

Normalpris pr. flaske 33 cl. 31,95 + pant
Flere varianter!



