



Linie Aquavit

Lysholm Linie Aquavit har igennem et par århundreder hørt til blandt Nordens allermest populære akvavitter med sin bløde, harmoniske og runde smag, som er resultatet af en unik modningsproces på en 4-5 måneders lang rejse fra Oslo over Ækvator til Sydney og retur. Sejlturens længde, søens rulninger, temperatursvingningerne og søluften har været hemmeligheden bag Linie Aquavits succes, lige siden den norske brig "Trondheims Prøve" i 1805 var på handelsrejse i Ostindien. Linie Aquavit er en dejlig all round akvavit og specielt god til et stykke med laks

Matured at sea in oak sherry casks.



O.P. Anderson Original

Traditionsrig svensk akvavit, der er håndværksmæssigt fremstillet og krydret efter original opskrift med kommen, anis og fennikel. Lavet på økologiske råvarer og fadlagret i 6 måneder, hvilket giver en blød og rund smag. Perfekt til skandinavisk mad såsom skaldyr, røget laks, forskellige slags sild og modnede oste.

Sweden's oldest, most sold and most celebrated aquavit.



O.P. Anderson Klar

En balanceret og krydret akvavit med tydelige toner af dild og citronskal på en base af samme krydderier som i O.P. Anderson Original – kommen, anis og fennikel. Det giver denne fremragende økologiske akvavit en frisk og afrundet smag.

Perfect companion to seafood with fresh and green notes of lemon and dill.



Aalborg Rød Grød

En sød, solmoden og næsten cremet oplevelse af rødgrød. Smagen og den smukke, dybe røde farve kommer blandt andet fra søde og solmodne jordbær. Lavet på en base af Aalborg Akvavit – vel at mærke helt uden kommen og skarphe – og med en behagelig alkoholstyrke på kun 20%. Top din Aalborg Rød med flødeskum og fuldend oplevelsen af flydende rødgrød. Smagen af dansk sommer – året rundt!

The taste of Danish summer – all year round!



Brøndums Snaps Original

Danmarks ældst eksisterende snapsemærke. Brøndums Original er en akvavit med en rund og fuldendt smag af nordisk kommen. Den er ydermere krydret med sherry og råmalt, der giver fin kompleksitet og ekstra fylde til smagen. Kan nydes til frokostbordets mange retter, prøv den f.eks. til silden.

Crystal clear aquavit with mild taste of caraway and sherry.



Akvavit- og snapsekort



Den forsigtige
29,-

Den fornuftige
49,-

Bare hele flasken
499,-

Bør nydes med omtanke



Aalborg Taffel Akvavit

Akvavitens ukronede konge – den originale krystalklare danske kommenakvavit. Det var brændevinspioneren Isidor Henius, der i 1846 første gang satte flasken med den karakteristiske rød-hvide etiket på frokostbordet. Og dér har den holdt sig lige siden. Aalborg Taffel Akvavit – eller Rød Aalborg, som den også kaldes – er fortsat Danmarks mest populære spiritus, og den perfekte ledsager til den marinerede sild. Den er både med, når danskerne dækker op til frokost, og når Kongehuset inviterer til taffel.

Crystal clear with a distinct caraway flavour.



Aalborg Nordguld Akvavit

En gylden luksusakvavit der har været mere end 50 mio. år undervejs, idet hver eneste flaske indeholder et destillat af ægte rav, der fremhæver det delikate samspil mellem kommen og dild. Ravets olier giver desuden fylde og en let undertone af harpiks, fyr og citrus. Aalborg Nordguld Akvavit er lagret på spanske Oloroso-sherryfade, hvilket giver en blød og harmonisk afrunding. Egner sig specielt til smørebød med røget pålæg.

Silky luxury aquavit, distilled from amber and matured in sherry casks.



Aalborg Porse Snaps

Aalborg Porse Snaps er en rigtig specialitet inden for Aalborg Akvavits krydderfamilie. Den er fremstillet af frisk dansk porse og desuden krydret med rosmarin, sherry og eg. Dette giver den en let bitter, men afrundet smag, der er markant anderledes end de øvrige Aalborg Akvavit-varianter. Smagsoplevelsen er karakterfuld og krydret, hvilket gør Aalborg Porse Snaps til den ideelle ledsager til Osten.

With the rich, aromatic taste of sweet gale.



Aalborg Jule Akvavit

Aalborg Jule Akvavit har siden lanceringen i 1982 hvert år har været en uundværlig ledsager til det traditionelle danske julebord. Ud over den fyldige kommensmag præges akvavitten af dild og diskrete indtryk af bl.a. fennikel og appelsin. Den perfekte ledsager til stort set alle julens retter.

Since its launch in 1982, Aalborg Christmas Aquavit has been a staple of the Danish Christmas table. It features a rich caraway flavour with notes of dill, fennel and orange, and pairs perfectly with most festive dishes.



Aalborg Jubilæums Akvavit

Aalborg Jubilæums Akvavit er skabt som en hyldest til Isidor Henius – den mest betydningsfulde person for udviklingen af den danske akvavittradition. Det er en fyldig, blød og imødekommende luksusakvavit baseret på krondild og koriander med en elegant finish af amerikansk hvideg.

Flavoured with American oak, dill and coriander.



Aalborg Dild Akvavit

Aalborg Dild Akvavit er en let og elegant oplevelse inden for Aalborg Akvavits krydderfamilie. Den byder på noter af frisk grøn dild og en anelse citron på en krydret baggrund af dildfrø, mens der i eftersmagen desuden fornemmes et behageligt mildt strejf af anis. Både duft og smag er omhyggeligt sammensat, så Aalborg Dild Akvavit passer perfekt til lette skaldyrs- og fiskeretter.

The perfect accompaniment to fish and shellfish.



Aalborg Fad

Aalborg Fad er en mild og gylden snaps. Den indeholder fadlagret akvavit, som har ligget 4 måneder på sherryfade og efterfølgende er smagssat med rom, der er ældre end 20 år. Dette giver en unik og balanceret smag med indslag af pomerans og citronskal samt distinkte noter fra rom. Grundet den milde fadkarakter er Aalborg Fad perfekt til røget mad, herunder røget laks, sol over Gudhjem, røget filet samt en klassisk pølsemed med ristede løg og surt. Sødmen i Aalborg Fad gør den ligeledes velegnet til salte oste og desserter.

With a touch of rum.



Aalborg Export Akvavit

Aalborg Export Akvavit er den klassiske, gyldne danske akvavit. Den blev lanceret tilbage i 1913, og som navnet antyder, var den oprindelig især tiltænkt eksport. I dag er Aalborg Export Akvavit en fast gæst på de danske frokostborde. Og forståeligt nok. Med et alkoholindhold på 38% og en elegant afrunding med sherry er Aalborg Export Akvavit en både lettilgængelig og smagfuld oplevelse.

With a touch of sherry.



Aalborg Krone Akvavit

En gylden, afdæmpet akvavit krydret med dild og kommen i samspil med bl.a. koriander og citrus. Især velegnet til det traditionelle danske køkken.

With dill, caraway and a hint of coriander and citrus.