



Skal vi mødes i...

# RØDOVRE BOWLINGHAL



Rødovre Centrum 99 - 2610 Rødovre - Bord- og banebestilling tlf. 36 41 12 47  
[www.worldcuphallen.dk](http://www.worldcuphallen.dk)

# Husets vinkort



Sidst revideret 18. marts 2025



# Husets hvidvine

## Hillgrove Creek, Chardonnay Glas / 0,75 L..... 49,- / 189,-

Hillgrove Creek Chardonnay er behagelig Chardonnay, der ikke er fadlageret og derved har bevaret sin frugt. Hillgrove Creek har en strågul farve, en meget aromatisk og frisk bouquet med toner af lime, fersken og ananas. Smagen er halvtør, let cremet og med smagsnuancer ananas, fersken og lime. Hillgrove Creek Chardonnay er en meget anvendelig vin til mange forskellige retter fra et alsidigt køkken og bestemt også lækker at drikke et glas af uden mad.

## De Chansac Sauvignon Blanc 0,375 / 0,75 ..... 99,- / 209,-

De Chansac demonstrerer til fulde, hvorfor Côtes de Gascogne har klimaet til at skabe Sauvignon Blanc-vine i den stil, vi danskere er blevet så vilde med. Druen stortrives her i Côtes de Gascogne, hvor jorden er ler- og sandholdig med lag i kalk under. Gode sunde druer kombineret med moderne kælderteknik, hvor druemosten og drueskindet ligger sammen nedkølet i kort tid, giver vinen en indbydende karakter.

## Zenato Pinot Grigio delle Venezie 0,375 / 0,75 ..... 129,- / 249,-

Zenatos Pinot Grigio kommer fra bakkerne i Trentino, øst for Venet, og Friuli Venezia Giulia hvor jorderne er kølige og nedbørsmængderne moderate. Når høsten sætter ind i starten af september, er drueklaserne således relativt små og kompakte. Zenatos Pinot Grigio besidder alle druesortens klassiske karakteristika. En strågul farve med grønne reflekser, en aromatisk og forfriskende bouquet, og delikat, frugtrig smag med pæn fylde og god længde. En fremragende vin der også kan nydes som aperitif, men som ellers vil være en passende ledsager til fed fisk eller lyst fjerkræ.

## Anciens temps Colombard/Sauvignon 0,75 l..... 199,-

Springklar, superfrisk og læskende lækker hvidvin til dine skaldyr, salater eller til de gode timer i eftermiddagsskyggen. De to arketypiske, franske hvidvinsdruer Sauvignon Blanc og Colombard går hånd i hånd om at lave ypperlig, frisk og let hvidvin, der ikke kan sættes en finger på, ligegyldigt hvilken vinstil man ellers sværger til. Colombard-druen er faktisk en af de druer, der bruges til fremstilling af Cognac

Skal vi mødes i...  
**RØDOVRE BOWLINGHAL**  
 Rødovre Centrum 99 - 2610 Rødovre - Bord- og banebestilling tlf. 36 41 12 47  
 www.worldcuphallen.dk

**Bowlingmenu**  
 Mandag - lørdag fra kl. 17.00  
 Du bestemmer selv om du ønsker 2 eller 3 retter mad.

**Menu 1:**  
 • Hummersuppe  
 • Steak af oksefilet med dagens kartoffel og grønt  
 • Isdessert - Cornelis

**Menu 2:**  
 • Laksecarpaccio på satatbund med bred  
 • Wiener Schnitzel med forstærkede kartofler og wienerdrøng  
 • Isdessert - Solskengen

**Menu 3:**  
 • Repecocktail  
 • Kyllingefilet med små ristede kartofler, rødløg og bønner samt brun sauce  
 • Isdessert - Bananasplitt

**Menu 4:**  
 • Tomatsalat  
 • Pandestegt Rødpætte med kartofler og persillesauce  
 • Isdessert - Svigermoders Drom

Du vælger selv om du ønsker forret/hovedret eller hovedret/dessert.  
 Bemærk at der altid skal bestilles samme menu til selskabet.  
 Hvis du ønsker at vælge en ekstra ret (forret/dessert) skal du beregne en merpris på kr. 50,- pr. person.  
 Min. 4 personer.

**Priser mandag - torsdag**

2 retters menu uden bowling	kr. 299,-
Med 1 times bowling	kr. 339,-
Med 2 timers bowling	kr. 379,-

**Priser fredag - lørdag**

2 retters menu uden bowling	kr. 319,-
Med 1 times bowling	kr. 359,-
Med 2 timers bowling	kr. 399,-

Dog ikke i uge 46-51  
Skoleje er ikke inkluderet i prisen  
Kun mod forudbestilling min. 2 dage før

Skal vi mødes i...  
**RØDOVRE BOWLINGHAL**  
 Rødovre Centrum 99 - 2610 Rødovre - Bord- og banebestilling tlf. 36 41 12 47  
 www.worldcuphallen.dk

**TIRSDAGSTILBUD**

**Oksefilet ad libitum**  
 (serveres m/ dagens kartoffel og garniture og bearnaisesauce)

Med 1 times bowling  
**kr. 289,-**

Med 2 timers bowling  
**kr. 329,-**

Hvis du bare ønsker at spise  
**kr. 249,-**

Kun mod forudbestilling Min. 2 dage før  
Min. 4 personer pr. bane. Skoleje ikke inkluderet i prisen.  
Tå vennerne med til en hyggelig aften i din lokale bowlinghal!

Ønsker du oksefilet og bowling på andre dage pålægges der kr. 30,- pr. person



# Husets rødvine

## **Donna Verano Cabernet Sauvignon glas / 0,75 ..... 49,- / 189,-**

Donna Verano Cabernet Sauvignon kommer fra vingårde i Central Valley, hvor der er masser af sol om dagen, og en kølig brise fra Stillehavet om aftenen. Cabernet Sauvignon trives godt i Chile og vinen til Donna Verano kommer fra yngre vinstokke, vinen har fået en let fadlagring. Resultatet er en kirsebærrød vin, typisk Cabernet Sauvignon-bouquet af hindbær og solbær. Smagen er medium fyldig, frisk og frugttagtig med toner af brombær, blomme og solbær.

## **Sensas Cabernet Sauvignon/Syrah 0,35 / 0,75 ..... 99,- / 209,-**

Sensas Cabernet Sauvignon/Syrah er en moderne vin fra d'Oc der kombinerer fransk terroir med teknik fra den nye vin verden. Druesammensætningen er 50 % Cabernet Sauvignon og 50 % Syrah. Cabernet Sauvignon-druerne kommer fra den køligste del af Languedoc, området ved Limoux og Pyrenæerne. Syrah-druerne derimod kommer fra den varme del af Languedoc, hvor druerne opnår en optimal modning. I forbindelse med gæringen i temperatur kontrollerede rustfrie ståltonke sænkes franske egetræsstave ned i tankene.

## **Anciens temps Grenache/ merlot 0,75 l ..... 199,-**

Dominans af Grenache-druen med Merlot-druen som medspiller, her i en ultimativ stilsikker og "straight forward" rødvin, der passer til stort set alt, også en del dansk traditionel mad. Grenache har netop sit hjemsted her i "Le Midi", som franskmændene kalder Sydfrankrig, og står bag mange af de kraftige rødvine med den så typiske kombination af sødmefuld mørk frugt, lavendel og urter. Nogen gange siger man at de sydfranske vine har lidt "grannål" over sig - det er gerne Grenache-druen der viser sig i den forklædning. Merlot, til gengæld, er kendt for at kunne give det der fantastiske fløjsbløde, lidt syrefattige og meget behagelige touch. Så sammen danner disse to druer en meget flot og åbenlys harmoni. Rødvin der passer til alt, og som er det sikre valg til den store buffet med alt godt mellem himmel og hav.

## **Capitello Valpolicella Ripasso ..... 319,-**

Valpolicella-vine der bærer betegnelsen Ripasso er lavet af gængs Valpolicella-vin men må kalde sig Ripasso pga. den helt særligt anvendte teknik. Ripasso-navnet kommer af det italienske ord - ripassare - som betyder at passere igen. Det er simpelthen "rester" fra Amarone-produktionen, der bliver anvendt igen. Altså, vinen har ligget på skaller og nogle gange kvas fra produktionen af Amarone. På den måde bliver Ripasso-vinen tilføjet noget af Amaronens fylde og karakter - uden dog at blive helt så kraftig, smagfuld og alkoholrig som Amaronen.

## **Appassimento 2023 ..... 269,-**

Sessola er fremstillet af økologisk dyrkede druer fra Puglien. Druesammensætningen er 60% Negroamaro, 25% Primitivo og 15% Merlot. En del af druerne til vinen har ligget til tørre i 14 dage, efter høsten, inden presning. Det betyder mindre udbytte, men til gengæld en mere koncentreret most og et højere sukkerindhold. De tre forskellige druesorter sammenstikkes efter endt gæring og lagres i store træfade i 3 måneder for at afrunde vinen inden den aftappes. Sessola er en typisk Appassimentovin fra Puglien med alle de kvaliteter der gør denne type vin så populær. Dyb kirsebærfarve i glasset. I bouqueten finder man mørk chokolade med et strejf af vanille. Smagen er kraftig, hvor Negroamaros rustikke smag smidiggøres af Primitivo's blommenuancer og Merlot giver frugt og fin blød tannin til vinen. Sessola bør serveres let afkølet ved 18 grader.



**Chiaro di luna Primitivo 0,70 l..... 249,-**

Chiàro di Lùna, der betyder måneskin, er fremstillet udelukkende på Primitivo-druer. Primitivo-druerne kommer fra Apulien, der regnes for det bedste sted i verden til denne druesort. Det varme og tørre vejr gør at Primitivo modner hurtigt og undgår sygdomme som meldug. Lækker mørkerød rødvin med en betagende bouquet af svesker, solmodne druer. Vinen har en blød og saftig smag "uden skarpe hjørner" samt en anelse naturlig druesødme i eftersmag. En vin der kan minde lidt om Ripasso fra Valpolicella.

**Château Rocher-Calon, Bordeaux, Montagne-Saint-Emilion 2020 ..... 349,-**

Château Rocher Calon er en moderne og samtidig klassisk vin fra St. Émilion-området. Montagne St. Émillon er den største af de 3 satellitkommuner der ligger op til St. Émilion. Château Rocher Calon er på 16,5 ha og har været i Lagardere-familiens besiddelse gennem generationer. Vinmarkerne som dyrkes efter bæredygtige metoder er 35 år i gennemsnit og består af 90 % Merlot og 10 % Cabernet Franc. Den årlige produktion er på omkring 100.000 flasker. Familien Lagardere ønsker at fremstille moderne, frugtrige vine og en af metoderne er at anvende micro-oxygentaion, der blødgør vinens tannin. Der anvendes til gengæld ikke fadlagring. Vinen er

# Husets Rosevin

**Perigord Rose Cabernet Sauvignon L'Oie du Perigord..... 209,-**

Perigord rose er lavet på Cabernet Sauvignon druerne er produceret på druer fra området. Vinifikationen foregår efter moderne principper. Efter plukningen bringes druerne til presning – mosten køles ned, og gæringsprocessen begynder. I de første dage bliver drueskallerne i den gærende most, indtil den har opnået den rette farve. Gæringen finder sted ved kontrolleret temperatur for at bevare druernes fine smag og frugt i den endelige vin.

*Skal vi mødes i...*

**RØDOVRE BOWLINGHAL**

Rødovre Centrum 99 - 2610 Rødovre - Bord- og banebestilling tlf. 36 41 12 47  
www.worldcuphallen.dk

**Buffet for perioden 01. marts til 30. juni**

**Prøv vores lækre Forårsbuffet**

Buffet indeholder:

- Bruchetta med frisk tomat
- Salat med kylling
- Cole Slaw Salat - Tomat Salat
- Årstidens salat
- Glaseret skinka
- Helstegt marineret oksefilet
- Flødekartofler
- Ostefad med druer
- Små hjemmebagte brød

**Mandag - torsdag**  
Buffet uden bowling 299,-  
Buffet med 1 times bowling 359,-  
Buffet med 2 timers bowling 399,-

**Fredag og lørdag**  
Buffet uden bowling 339,-  
Buffet med 1 times bowling 399,-  
Buffet med 2 timers bowling 439,-

Bordbestilling tlf. 36 41 12 47 eller vores hjemmeside  
www.rødovrebowlinghal.dk

*Skal vi mødes i...*

**RØDOVRE BOWLINGHAL**

Rødovre Centrum 99 - 2610 Rødovre - Bord- og banebestilling tlf. 36 41 12 47  
www.worldcuphallen.dk

**Prøv vores lækre Efterårsbuffet**

Buffet indeholder:

- Helstegt laks serveret på salatbund
- Helstegt marineret oksefilet
- Kalkuncuvette
- Ovnstegte kartofler
- Pebersauce
- Spidskålssalat - Tomatsalat
- Ostefad med druer
- Små hjemmebagte brød

**Mandag - torsdag**  
Buffet uden bowling 299,-  
Buffet med 1 times bowling 359,-  
Buffet med 2 timers bowling 399,-

**Fredag og lørdag**  
Buffet uden bowling 329,-  
Buffet med 1 times bowling 399,-  
Buffet med 2 timers bowling 439,-

Bordbestilling tlf. 36 41 12 47 eller vores hjemmeside  
www.rødovrebowlinghal.dk

**Buffet for perioden 01. august til 15. november**