



Menu

Spisekortet



MORGENMAD

9.00 – 12.00

Hjemmelavet brød med smør, ost og marmelade	35
Inklusiv valgfri kaffe	50
Croissant - smør eller chokolade	25

FROKOST / AFTEN

12.00 – 22.00

Salat	70
Sprød salat med artiskokker, midsommerost, oliven, saltede mandler, sennepsdressing, syltede rødløg og hjemmelavet brød	
Sandwich	70
Hjemmelavet brød med hummus, spidskål, syltede rødløg og balsamico glace	
Snacktallerken	70
Cheddar, hummus, tapanade, artiskokker, oliven og hjemmelavet brød	
Pølse- og ostetallerken	85
2 gode pølser og 2 gode oste med oliven, tapenade, artiskokker og hjemmelavet brød	
Ostetallerken	85
4 gode oste med sødt, salt og surt samt hjemmelavet brød	
Tapas for to	325
2 pølse- og ostetallerkener med 1 flaske vin (rød eller hvid)	

SEN SNACK

22.00 – 24.00

Mandler, peanuts og oliven	60
----------------------------	----



DEN LETTE OG SØDE HELE DAGEN

Hjemmelavet brownie	30
Inklusiv valgfri kaffe	55
Peanuts, mandler eller oliven	25

ÅBNINGSTIDER

Man-fre	09.00 – 24.00
Lørdag	10.00 – 24.00
Søndag	10.00 – 19.00



Drikkekortet



KAFFE M.M.

Espresso	22
Americano	27
Cortado	29 / 34
Café au lait	33
Flat white	38
Cappuccino	33
Caffe latte	37 / 45
Cafe mokka	38
Iskaffe	35 / 40
Stempelkande	45 / 70
To go (valgfri)	25 / 30
Ekstra skud espresso	+ 5
Havremælk	+ 5
Karamelsirup	+ 5
The (krus / kande)	25 / 55
Chai latte	40
Varm chokolade (lavet på ægte chokolade)	40




Alle vores kaffer er lavet
på økologiske og fair trade
Robusta og Arabica
kaffebønner fra
Omukwano, Uganda
samt økologisk mælk.




KOLDE DRIKKE

Sodavand fra Hancock	30
Cola, cola light, sportcola, ananas, danskvand, sport og grape	
Økologisk saft fra Søbogaard	38
Hyldeblomst, appelsin, tranebær, solbær og æblemost	
Økologisk soda fra Proviant	38
Appelsin og rabarber	
Økologisk soda fra Naturfrisk	38
Ginger beer	
Tonic fra Goldberg and Sons	30
Fadøl	
Pilsner, Melleruds Bryggeri – øko	50
Full Ship I.P.A., Brutal Brewing	55
Tail of a whale (hvedeøl), Brutal Brewing	55
Ale no. 16, Refsvindinge Bryghus	55
Flaskeøl	
Høker bajer, Hancock Bryggeri	32
Økologisk Pilsner, Hancock Bryggeri	35
Black lager, Hancock Bryggeri	35
Limfjordsporter, Thisted Bryghus	40



Boghandel siden 2008



Vine på glas

—

BOBLER

Tiepido Rosato, 2017 (Lambrusco Grasparossa) – **natur** 70
Cavaliera, Emilia-Romagna, Italien

HVIDE

LET OG FRUGTIG Weisserburgunder, 2019 75
Karthäuserhof, Mosel, Tyskland

TØR OG KRAFTIG Viognier, 2021 70
Kleynood, Stellenbosch, Sydafrika

SØDLIG Riesling, 2016 70
Jean Sipp, Alsace, Frankrig

ORANGE

Keratzuda, 2019 – **natur** 90
Melnikon, Bulgarien

ROSÉ

Katharien Rosé, 2021 (Syrah) 65
Kleynood, Stellenbosch, Sydafrika

RØDE

LET OG FRUGTIG Valpolicella Classico Superiore, 2017 (corvino, corvinone, molinara og rondinella) 70
Le Calendre, Veneto, Italien

TØRRE OG KRAFTIGE Novellum, 2019 (tempranillo) 75
Rejadorada, Toro, Spanien

Chianti Classico, 2017 (Sangiovese) – **øko** 75
Corsignano, Toscana, Italien

FYLDIG Syrah, 2017 85
Kleynood, Stellenbosch, Sydafrika

SØDE

Huxelrebe, 2012 60
Weingut Darting, Pfalz, Tyskland

Vinkortet

BOBLER

Reserva de la Musica Rosé, Brut Nature, 2018, Jané Ventura, Penedés, Catalonien, Spanien	250
Lambrusco Grasparossa, 2018, Cavaliera, Emilia-Romagna, Italien – natur	325
Bolla Rosa, Luigi Giusti, Marche, Italien – øko	275
Blanc de blancs, Crémant de Alsace, Jean Sipp, Alsace, Frankrig	300
Classic Cuvée, Brut, Knightor Winery, Cornwall, England	680

HVIDE

Abocat, 2015, Nunci, Priorat, Catalonien, Spanien	325
Albarino, 2017, Lagar da Costa, Rias Baixas, Galicien, Spanien	250
Branco, 2016, San José, Douro, Portugal	275
Arneis, 2018, Cadia, Piemonte, Italien	245
Villa Scolca, 2018, La Scolca, Piemonte, Italien	295
Ostrea, Vernaccia di San Gimignano, 2017, Mormoraia, ToscanaItalien	295
Mezzagiorno, 2019, Morella, Apulien, Italien – bio	350
Carsia, 2019, Guttarolo, Apulien, Italien – natur	395
Muscadet Sevre et Maine, 2020, Domaine de la Combe, Bretagne, Frankrig – øko	240
Riesling, 2016, Jean Sipp, Alsace, Frankrig	325
Gewurztraminer, 2016, Jean Sipp, Alsace, Frankrig	325
Savennières, 1999, Aux Moines, Savennières, Loire, Frankrig – øko	400
Givry Blanc, Cuvée Amelie, 2019, Besson, Givry, Bourgogne, Frankrig	350
Noblesse Blanc, 2015, La Noblesse, Bandol, Provence, Frankrig	365
Albion, 2018, Aubai Mema, Languedoc, Frankrig – bio	250
Sylvaner, 2019, Rudolf May, Franken, Tyskland – øko	250
Riesling, 2018, Rudolf May, Franken, Tyskland – øko	295
Sauvignon Blanc, 2019, Ashbrook Estate, Margaret River, Western Australia	275
Semillon, 2016, Ashbrook Estate, Margaret River, Western Australia	250
Viognier, 2017, Kleinood, Stellenbosch, Sydafrika	275
Riesling, 2015, Pomum Cellars, Washington State, U.S.A.	300
Chardonnay, 2015, Pomum Cellars, Washington State, U.S.A.	400
Madeleine Angevine, 2016, Knightor Winery, Cornwall, England	360
Paulus, 2017, Ørnberg Vin, Sjællands Odde, Danmark – øko	395



Køb 2 flasker vin ud af huset og få 10% rabat

køb 4 flasker og få 20% rabat

Gælder også ved køb af 2 eller 4 forskellige flasker



ORANGE

Keratzuda, 2021, Melnikon, Melnik, Bulgarien – **natur** 395

ROSÉ

Rosé, 2016, Nunci, Priorat, Catalonien, Spanien 275
Rosado Seleccion, 2018, Bodega Lambuena, Ribera del Duero, Spanien 225
Katharien Rosé, 2021, Kleinood, Stellenbosch, Sydafrika 250



ÅBEN VINSMAGNING

Den første lørdag
i hver måned fra
kl. 15.00 – 17.00
Smag 5 vine for 75 kr.



RØDE

Negre, 2012, Nunci, Priorat, Catalonien, Spanien 450
Viatge, 2017, Joan Simó, Priorat, Catalonien, Spanien 250
Roble, 2019, Bodegas El Lagar de Isilla, Ribera del Duero, Spanien 225
Crianza, 2015, Lambuena, Ribera del Duero, Castilla y León, Spanien 325
Viñas Viejas, 2014, Lambuena, Ribera del Duero, Castilla y León, Spanien 800
Sango, 2012, Rejadorada, Toro, Castilla y León, Spanien 400
Barolo, Monvigliero, 2014, Cadia, Piemonte, Italien 600
Valpolicella Classico Superiore, Societá Agricola Le Calendre, Veneto, Italien 275
Amarone della Valpolicella, Societá Agricola Le Calendre, Veneto, Italien 595
Lacrima, 2018, Luigi Giusti, Marche, Italien – **øko** 250
Chianti Classico, 2016, Corsignano, Toscana, Italien – **øko** 295
Chianti Classico, Gran Selezione, 2012, Corsignano, Toscana, Italien – **øko** 995
Rosso di Montalcino, 2019, Fanti, Toscana, Italien 325
Brunello di Montalcino, 2013, Fanti, Toscana, Italien 700
Col di Bacche, 2018, Col di Bacche, Morellino di Scansano, Toscana, Italien 295
Cupinero, 2012, Col di Bacche, Morellino di Scansano, Toscana, Italien 495
Joha, 2019, Guttarolo, Apulien, Italien – **natur** 375
Primitivo di Manduria, 2012, Attanasio, Apulien, Italien 600

Givry Rouge, Le haut Colombier, 2019, Domaine Besson, Givry, Bourgogne, Frankrig	375
Beaujolais, 2019, Domaine André Colonge et Fils, Beaujolais, Frankrig	225
Vacqueyras, 2014, D'Ourea, Vacqueyras, Sydrhône, Frankrig – øko	400
Gigondas, 2018, D'Ourea, Vacqueyras, Sydrhône, Frankrig – øko	500
Liverna, 2016, Aubai Mema, Languedoc, Frankrig – bio	250
Château La Paillette Villamaurine, 2011, Tailhas, Saint-Emilion, Bordeaux, Frankrig	350
Spätburgunder Ahrweiler, 2018, Adeneuer, Ahr, Tyskland – øko	285
Cabernet Sauvignon, 2017, Ashbrook Estate, Margaret River, Western Australia	300
Shiraz, 2017, Ashbrook Estate, Margaret River, Western Australia	335
Syrah, 2013, Pomum Cellars, Washington State, U.S.A.	540
Syrah, 2017, Kleinood, Stellenbosch, Sydafrika	375



PRIVAT VINSMAGNING

Book din egen, private vinsmagning
for 250 kr. per person. Der smages
7-8 forskellige vine med tilhørende
teori, smageskema og gode råd.
Min. 8 personer.



SØDE

Vintage port, 2014, San José, Douro, Portugal	800
Pinot Gris, vendanges tardives, 2013, Jean Sipp, Alsace, Frankrig	600
Riesling Eiswein, 2012, Petri, Pfalz, Tyskland	450

COCKTAILS

Løve Øko Spritz / Aperol Spritz	68
Cuba libre	68
Dark n' stormy	68
Espresso martini	78
Gin og tonic	68
Irish coffee	63
White Russian	78
+ 30 kr. for dobbelt shot (6 cl)	

SPIRITUS (3 CL)

- alle vores spiritusser er økologiske -

Bas Armagnac, Aige de Vit, Maurice de Mandalaere, Frankrig - bio	65
Calvados, 3 års, Michel Beucher, Frankrig	65
Cognac, V.S.O.P., Brard Blanchard, Frankrig	70
Marc du Jura, Berthet-Bondet, Jura, Frankrig	60
Pastis Janot, Provence, Frankrig	60
Dark Rum, Biospirits, Holland	55
Tequila Reposado, Buen Amigo, Mexico	55
Single Malt Whisky, Benromach, Speyside, Skotland	70
Whisky Cream Liqueur, Old School Distillery, Holland	40
+ 50 kr. for dobbelt shot (6 cl)	



PRIVAT FEST

Hold din fødselsdag, polterabend,
familiefrokost eller fest hos os.

Skriv til aa-cafe@loeves.dk med
dine ønsker. Op til 35 personer.



Løve's Bog- og Vincafé

Nørregade 32
8000 Aarhus C
Danmark

+ 45 27 83 16 33

aa-cafe@loeves.dk

www.loeves.dk