

## SALLIE'S DESSERTVINE

Sallie's  
Choice



**2024 Beeergerac  
Moelleux , Ch. Marie  
Plaisance, Bergerac**

**SØD**

Noter af: Honning,  
Abrikos, Citrus,  
Sødme fuld, Frisk syre

**Glas 75,-  
Flaske 295,-**



**Fior di Vigna  
Dolce Rosso,  
Vallebelbo**

**SØD**

Noter af: Røde bær,  
Kirsebær, Let perlende,  
Sød, Frugtig

**Flaske 295,-**



## SALLIE'S VINSKAB



**Amarone della  
Valpolicella,  
Corte Moschina**

**TØR**

Noter af: Tørret frugt, Rosiner,  
Chokolade, Krydderi, Fyldig og  
intens

**Flaske 695,-**



*Taste and Enjoy the 50s*

SINCE 1955

## The Story

Velkommen her i vores lille tidslomme fra 1950'erne. Kig dig godt omkring, mærk stemningen, se farverne, føl møblerne og lad duften fra køkkenet komme til næseborene. På væggene finder du billeder, plakater og dokumenter fra dengang, amerikanske Sallie Zimmerhackel var i huset, fx den oprindelige håndskrevne menu.

Sallie's menu er fortsat vores inspiration, så du stadig kan få Sallie's Barbecue Ribs samt den klassiske Cheeseburger, som hun var den første til at servere i Danmark. Den har nu navnet "Sallie's Original Cheeseburger". Ligeledes var Sallie også den første til at servere milkshakes på dansk jord, og på kortet finder du stadig "Sallie's Original Coffee Shake", som blev serveret for Lise Nørgaard, da hun besøgte Sallie omkring åbningen af snackbaren.

I menukortet kan du finde flere originale retter, der har fået et "remake". De er blandet med nyere retter – alt sammen efter vores egne opskrifter, med fokus på hjemmelavet kvalitet og med gode råvarer.

Sallie fra Denver, Colorado i USA kom til Danmark i 1954 og fandt stedet her i Albertslund sammen med sin dansk makker, Oscar Wittrup. På en bar mark opførte de et motel, der fik navn efter ham, og en snackbar, der blev opkaldt efter hende. Motellet er nu Danmarks ældste – og her kan du stadig komme og overnatte både til hverdag, i ferier eller i forbindelse med arrangementer. Og akkurat som i 50'erne kan du køre bilen helt hen til værelsesdøren.

*Sallie's Wine Selection*

# SALLIE'S WINE SELECTION

## SALLIE'S BOBLER



### Mousserende Charles Bailly Blanc de Blancs Brut

HALV SØD

Noter af: Frisk citrus,  
Grønne æbler, Let brioche,  
Fine bobler, Sprød afslutning

**Glas 75,-  
Flaske 295,-**



### Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

TØR

Noter af: Æble og pære, Citrus,  
Let toast/brød, Elegant mousse  
Frisk og balanceret

**Flaske 795,-**

## SALLIE'S ROSÉ



### Rosé d'Anjou, Rock M Roll, Ch. de la Mulonniere

HALVSØD

Noter af: Jordbær,  
Hindbær, Let sødme,  
Frisk syre, Blød finish

**Glas 75,-  
Flaske 325,-**



### Rosé Terroir de Familia Reserva, Casa Silva

HALVTØR

Noter af: Røde bær,  
Citrus, Frisk, Let krydret,  
Tør afslutning

**Flaske 325,-**

## SALLIE'S HVIDVINE



### Arivi, Pecorino Terre di Chieti

HALVTØR

Noter af: Citrus og lime,  
Hvide blomster, Grønne  
æbler, Mineralsk,  
Frisk syre

**Glas 75,-  
Flaske 289,-**



### Gewürztraminer Reserve, Hunawehr, Alsace

HALVSØD

Noter af: Litchi, Rosenblade,  
Tropisk frugt, Krydret,  
Fyldig og aromatisk

**Flaske 345,-**



### Pinot Noir, Pierre Lamotte

HALVTØR

Noter af: Kirsebær,  
Jordbær, Let krydderi,  
Bløde tanniner, Elegant

**Glas 75,-  
Flaske 295,-**



### Chunky Zinfandel, Puglia

HALVTØR

Noter af: Mørke bær,  
Blomme, Krydderi, Let  
sødme, Fyldig

**Flaske 325,-**



### Riesling Halbtrocken Essence, Prüm

HALVTØR

Noter af: Fersken, Grønne  
æbler, Let honning, Citrus,  
Fin balance, sødme/syre

**Flaske 325,-**



### Emotion 2, Chardonnay Viognier, Pays d'Oc

TØR

Noter af: Tropisk frugt,  
Fersken, Vanilje, Blød fylde,  
Rund afslutning

**Flaske 325,-**



### Valpolicella Biologico, La Casa di Roberta

HALVTØR

Noter af: Kirsebær, Blomme,  
Urter, Let krop, Frisk syre

**Flaske 355,-**



### Elderton Shiraz, Barossa Valley

TØR

Noter af: Solbær, Peber,  
Chokolade, Kraftig krop,  
Bløde tanniner

**Flaske 355,-**