

*Forkæl dig selv med et glas champagne, vi serverer en herlig Grand cru Champagne fra en mindre producent som hedder André Clouet 89,- pr. glas*

Sæsonmenu januar 2012

Fisken

[Kullerfilet - Hasselnød - Urter - Beurre blanc ]

*Starter: Haddock - Hazelnut - Beurre blanc - Herbs*

Suppen

[Gris - Jordskok - Creme - trøffel]

*Second: Jerusalem - Artichoke - Cream - Truffle*

Kødet

[Oksefilet - Bagte grøntsager - Okseglace - Kartoffel]

*Main: Sirloin - Glaze - Vegetables - Potato*

Osten

[3 oste - Råmælk - Salt - Sødt]

*Cheese: Three - Salt - Sweets*

Desserten

[Chokoladesouffle - Appelsin - Cremefraiche - Is]

*Dessert: Chocolate soufflé - Orange - Sour cream - Ice cream*

*4-retter 363,- pr. kuvert - 5-retter 438,- pr. kuvert*

*4-retters vinmenu 265,- pr. kuvert - 5-retters Vinmenu 324,- pr. kuvert*

Vintermenu 2012

Forret

[Jomfruhummersuppe - Hummerhale - Svampe]

*Starter: Soup - Crayfish - Scampi - Mushrooms*

Hovedret

[Grønlandsk hellefisk - Citroncest - Fiskesauce - Kartoffel - Grønt]

*Main; Greenland halibut - Lemon - Fish cream - Potato - Greens*

Dessert

[Cremé brûlée - sorbet]

*Dessert: Cremé Brûlée - Sorbet*

*3-retter 350,- pr kuvert*

*3-retters vinmenu 285,- pr. kuvert*

## À la Carte aften

### Forretter

**Hummersuppe** [Fond - Hummerhale - Svampe] 110,-  
*Soup: Crayfish - Tail - Mushrooms*

**Foie gras terrine** [Sødt - Salat - Sprødt] 99,-  
*Tureen: Duck liver - Salad - Crisp*

**Dagens fiskeforret** [Lunt - Grønt] 99,-  
*Today's fish: Greens*

**Risotto** [Skaldyr - Grønt - Parmesan] 125,-  
*Risotto: Crayfish - Greens - Parmesan*

**Vintersalat** [Kål - Milde løg - Mandel] 85,-  
*Salad: Cabbage - Pickled onion - Almond*

### Hovedretter

**Bøf bearnaise**  
[Pommes Anna - Grønt] 210,-  
*Steak: Béarnaise - Pommes anne - Greens*

**Fransk unghanebryst**  
[Spegeskinke - Kartoffel - Trøffelsauce - Grønt] 199,-  
*Chicken: potato - Truffle sauce - greens - Cured ham*

**Grønlandsk hellefisk**  
[Citroncest - Fiskesauce - Kartoffel - Grønt] 210,-  
*Halibut: Fish cream - Potato - Greens*

### En god start på måltidet

**Champagne André Clouet** 89,-  
*"The real deal"*

**Kir** 65,-  
*Hvidvin & Creme de casis Chartron*

**Kir Royal** 89,-  
*Clouet champagne & Creme de casis Chartron*

**Dry martini cocktail** 89,-  
*Noilly prat dry & Bombay sapphire*

**Gin & Tonic** 65,-  
*Bombay Sapphire & "Ad some" Indian tonic water*

**Campari & Juice** 65,-  
*Campari & "Nikoline rigtig juice"*

**Campari & soda** 65,-  
*Campari & Dolomia frizzante*

**Richard "on the rocks"** 45,-

### Dessert & ost

**Is tricolore**  
[Chokolade - Vanilje - Jordbær] 75,-  
*Tricolor: Ice cream - Chocolate - Vanilla - Strawberry*

**Stor chokolade dessert**  
[Chokolade - Chokolade - Chokolade] 99,-  
*Chocolate dessert: Ice cream - Mousse*

**Æble & æble**  
[Tærte - Cremefraiche - Puré] 65,-  
*Apple: pie - Sour cream - Purée*

**Ostetallerken**  
[3 oste - Råmælk - Salt - Sødt] 75,-  
*Cheese: selection - Garnish - Salt - Sweet*

### Til den gode afslutning

"Når det ikke kan betale sig at la' vær"

**Kaffe, chokolade & cognac** 75,-

## Frokost tapas

*Kærligheden til det spanske køkken er stor her i huset, og derfor har vi besluttet at 2012 skulle være året hvor vi excellerede i disciplinen "tapas". Da begrebet igennem de senere år er blevet noget "kreativt" fortolket holder vi os heller ikke tilbage for at gøre det helt på vor måde!*

## Tapas januar 2012

1 heat

[Scampi med mojosauce & cous cous]  
 [Hummersuppe med bacon & mandel]  
 [Citrusbagt hellefisk med urtepesto]

Heat pris: 99,-

2 Heat

[Skiver af serranoskinke med saltet melon]  
 [Oksefilet med sherryreduktion]  
 [Indbagte dadler med risotto]

Heat pris: 99,-

3 heat

[Æble med cremefraiche]  
 [Chokolade mousse med pistacie]  
 [Sorbet med marengs]

Heat pris: 75,-

## Tapas menuer

<u>Menu 1: To heats</u>	= 159,-
<u>Menu 2: Tre heats</u>	= 199,-
<u>Menu 3: Et heat + en "tapas drink" + valgfri kaffe</u>	= 155,-
<u>Menu 4: To heats + en "tapas drink" + valgfri kaffe</u>	= 199,-
<u>Menu 5: Tre heats + to "tapas drinks" + valgfri kaffe</u>	= 299,-

## Tapas drinks

**ØL**

Engelsk ale, classic eller pilsner

38,-

**Sodavand**

Nikoline, pepsi, pepsi max

28,-

**Søbogaard saft & most**

Hyldeblomst, æble-solbær, æble, appelsin

35,-

**Mineralvand**

Dolomia frizzante

35,-

**Vin på glas**

Protocolo blanco

55,-

Protocolo tinto

55,-

Sierra cantabria Rioja

55,-

Protocolo rose

55,-

Fino sherry

55,-

PX sherry

55,-

## Frokost À la Carte

### Kolde retter

#### Varmrøget laks med grønt

*Smoked salmon with greens 99,-*

#### Salat med citronbagt hellefisk

*Salad with halibut & vegetables 85,-*

#### Chacutteritallerken med dyp

*Variety of Spanish & Italian sausages & hams 125,-*

#### ”Cæsar salat”

*“Cesar salad 99,-*

#### Stegt Foie gras

*Duck liver with beetroot 99,-*

### Varme & lune retter

#### Stegte kammuslinger med risotto

*Scallops with creamed risotto 125,-*

#### Hummersuppe

*Crayfish soup with tail of crayfish 110,-*

#### Frokost bøf af oksefilet med garniture

*lunch steak & garnish 125,-*

#### Dagens fisk med grønt

*Today's fish with vegetables 155,-*

#### Stjernesnud

*Classic Danish open sandwich with plaice 135,-*

#### Suppe af jordskok med grønt (vegetarisk)

*Soup of Jerusalem artichoke (vegetarian) 85,-*

### Desserter & ost

#### Klassiske oste

*Selection of cheese*

*Small 55,- medium 99,- large 155,-*

#### Chokolade gateau med is

*Warm chocolate cake with ice cream 55,-*

#### Is tricolore

*Ice cream tricolored 55,-*

#### Chokolade mousse med sprødt

*Chocolate mousse 55,-*

## Drikke

### Aperitif

Champagne 89,-

Kir 65,-

Kir Royal 89,-

Dry martini cocktail 89,-

Gin & Tonic 65,-

### Vin

Hvide

Dagens Glas hvidvin 50,-

2010 Protocolo gl. 55,- fl. 250,-

2009 Pinot blanc Trimbach gl. 75,- fl. 299,-

### Rosé

Dagens glas rosé gl. 55,- fl. 250,-

### Røde

Dagens glas rødvin 50,-

2009 Protocolo, tinto gl. 55,- fl. 250,-

2009 Beaujolais gl. 85,- fl. 350,-

2009 Estate Shiraz gl. 110,- fl. 450,-

### Søde

2006 Sauternes gl. 80,- fl. 499,-

NV 10 years tawny port gl. 85,- fl. 550,-

### Isvand

Postevand skænkes uden beregning ved servering af vin, øl eller mineralvand ved samme kuvert

## ØL

#### Flaske øl 33cl

Royal Pilsner 35,-

Royal Classic 35,-

Royal Engelsk ale 37,-

Royal Free 37,-

Grauballe Æble 65,-

#### Flaske øl 50cl.

Grauballe Hjejleøl 79,-

Grauballe Nørrebryg 79,-

Grauballe Faust 79,-

## Sodavand

#### Kildevand 33cl.

Dolomia Frizz 35,-

#### Kildevand 75cl.

Dolomia Still 47,-

Dolomia Frizz 47,-

#### Mineralvand 25cl.

Pepsi, Pepsi Max, Faxe

kond, Nikoline 28,-

#### Søbogaard 25cl.

Hyldeblomst 38,-

Most af æbler 38,-

Æble & solbær 38,-

#### Juice 25cl.

Juice af appelsin 38,-

## Kaffe & Te

Kaffe

Alm. Kaffe 35,-

Caffè latte 35,-

Espresso 30,-

Cappuccino 35,-

Americano 35,-

Cortado 35,-

Latte macchiato 35,-

Varm chokolade 45,-

Te pr. kop

Løs te fra Kusmi 35,-