

Aperitif

De tørre

Champagne 89,-
Kir 65,-
Kir Royal 89,-

De slemme

Dry martini cocktail 89,-,
Gin & Tonic 65,-

"Tempo"

*Har du travlt så glem det!
Har du en time så sig det!
Har du go' tid,
så nyd det!*

Kaffe & Te

<u>Kaffe</u>	<u>pr. kop.</u>
Alm. Kaffe	35,-
Caffè latte	35,-
Espresso	30,-
Cappuccino	35,-
Americano	35,-
Cortado	35,-
Latte macchiato	35,-
Varm chokolade	45,-

<u>Te</u>	<u>pr. kop</u>
Løs te fra Kusmi	35,-

- St. Peterbourg
Agrumes, fruits
rougers et Caramel
- Russian morning N
24
- Irish blend
- Kashmir tchai
- Thé vert à la
Menthe nanah
- Rooibos vert bio
- Anastasia, Earl grey
Citron, et fleur
d`oranger
- The vert Gunpow-
der

Gastronomisk Institut

"Frokost til en dejlig dag"

Køkkenet er åbent fra 11.30 til 15.00

En frokostmatinée i 3. akter

****Entre****

Terrine af and

Sprøde cornichoner, dijonsennep & syltede løg
Tureen of duck, with cornichons & pickled onions

****Handling****

Lille juleplatte

Fiskefilet, postej, terrine af torsk samt æg & rejer
Traditional Danish lunch plate

****Klimaks****

Æblekage med kanel

*Apple pie with sourcream
Eller*

Ris a la mande

med kirsebær sauce

Billetpris 169,- (2-retter)

Billetpris: 194,- (3-retter)

****Vinen****

Vinmenu 2. gl. 105,- (2*14cl.)

Vinmenu 3 .gl. 160,- (2*14cl.+9cl.)



*Lidt om vin:
Nogen kan ikke drikke vin uden
vand!
Personligt har jeg det fuldstæn-
digt modsat!*

Vine på glas & flaske

Hvide

Dagens Glas hvidvin 50,-

2010 Protocolo
gl. 65,- fl. 250,-

2009 Pinot blanc Trimbach
gl. 75,- fl. 275,-

Champagne

Andre Clouet, brut
Gl. 89 fl. 556,-
Clouet er byens best buy!

Rosé

Dagens glas rosé
gl. 50,- fl. 250,-

Røde

Dagens glas rødvin 50,-

08/09 Protocolo, tinto
gl. 55,- fl. 250,-

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

2006 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 & Mineralvand

Flaske øl 33Cl

Royal Pilsner	35,-
Royal Classic	35,-
Royal Engelsk ale	37,-
Royal Free	37,-
Grauballe Æble	65,-

Flaske øl 50Cl.

Grauballe:	
Hjelleøl	79,-
Nørrebryg IPA	79,-
Peters jul	79,-

*Danmarks bedste microbryg!
Grundet allokering kan et pro-
dukt, være erstattet af tilsvaren-
de fra samme bryggeri*

Kildevand 33Cl.

Dolomia Frizz	35,-
---------------	------

Kildevand 75Cl.

Dolomia Still	47,-
Dolomia Frizz.	47,-

Mineralvand 25Cl.

Pepsi, Pepsi Max, Faxe kondi, Nikoline	28,-
--	------

Søbogaard 25Cl.

Hyldeblomst	38,-
Most af æbler	38,-
Æble & solbær	38,-

Juice 25Cl.

Juice af appelsin	38,-
-------------------	------

Gastronomisk Institut

Menu à la carte frokost

Kolde retter

Varmrøget laks med grønt

*Smoked salmon with greens
Medium 99,-*

Salat med citronbagt hellefisk

*Salad with halibut & vegetables
Small 85,-*

Chacutteritallerken med dyp

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

"Cæsar salat"

*"Cesar salad
Medium 99,-*

Smørrebrød med håndpillede rejer

Open sandwich with premium shrimps medium 110,-

2 Slags sild med tilbehør

Variation of herring with garnish medium 85,-

Varme & lune retter

Stegt Foie gras

*Duck liver with beetroot
Small 99,-*

Stegte kammuslinger med risotto

*Scallops with creamed risotto
Small 125,-*

Hummersuppe

*Crayfish soup with tail of crayfish
Medium 110,- large 155,-*

"juleandlår" med Andesky

*Confit of duck with sauce & granish
Medium 125,-*

Dagens fisk med grønt

*Today's fish with vegetables
large 175,-*

Stjernes kud

*"Shooting Star" classic Danish Open sandwich
Medium 135,-*

Sellerisuppe (vegetarisk)

Soup of celery (Vegetarian) medium 85,-

Frokosthygge

Specialtilbud!!

Ost og rødvin er klas-
sisk match som over tid
er blev indbegrebet af
dansk hygge, kombiner
dette med et besøg på
gastronomisk Institut,
og benyt følgende
tilbud:

Ost & vin for 2

8 forskellige oste fra Frankrig &
Italien, med tilhørende garniture
& baguette samt en flaske
Amarone della Valpolicella
"Capitel de Roari",
Luigi Righetti
Veneto, Italien

I alt for 2. personer 599,-



Desserter & ost

Klassiske oste

*Selection of cheese
Small 55,- medium 99,-
large 155,-*

Chokolade gateau med is

*Warm chocolate cake wit ice
cream
Small 55,-*

Ris a la mande

*Traditional Danish rice dessert
Small 55,-*

Chokolade mousse med sprødt

*Chocolate mousse
Small 55,-*

Ekstra/ Side orders

Grøn salat med parmesan	25,-
Tomatsalat med Nice oliven	35,-
Lille skål med Niceoliven	35,-

Vi anbefaler at I indleder en hver middag på Gastronomisk Institut med et glas Champagne

89.- pr. gl.

"Når du sejrer, fortjener du champagne. Når du taber, har du brug for den" - Napoléon Bonaparte

Julemenu 2011 *Christmas menu November December 2011*

Forretten/starter

Bagt juletorsk med "pancettastøv"

Jomfruhummerhale & kammusling, perlebyg, pære samt krabbesauce

Codfish with crayfish, scallop & crab sauce

Mellemretten/second course

Braiseret gris, med sveske og æble

Anissky hasselnød & grønkål

Braised pork, with prunes

Hovedretten/main course

Berberiandebryst

Julepølse, rødkål, abrikos, bønner & sprøde kartofler

Breast of berberi duck with christmas sausage, cabbage & potato

Osten/the cheese

Vælg 3. oste fra kortet

Make your selection of cheese from the list

Desserten/the dessert

Julegodter

Mandarin, kirsebær, mandler & kanel

Christmas dessert with cherries, almonds, cinnamon & tangerine

4-retter 363,- 5-retter 438,- Vinmenu 4. gl. 265,- Vinmenu 5. gl. 324,-

4-courses 363,- 5-courses 438,- vine menu 4-glasses 265,- 5-glasses 3324,-

Hele molevitten!

*Champagne, appetizer, 5-retters menu samt tilhørende vinmenu, kaffe, chokolade & avec **950.- pr. kuv.***

"Antijul"

Forretten/starter

Håndpillede rejer på toast

Smilende vagtelæg, lakserogn & små salater

Premium shrimps with quail egg, salmon caviar & baby leaves

Hovedretten/main course

Tournedos Rossini

Stegt foie gras, duchesse kartoffel, madeiraglace & sort trøffel

Tournedos Rossini with classic garnish

Desserten/desserts

Is tricolore på marengs

Jordbær, chokolade & vanilje

Tricolor of ice cream with meringue

3-retter pr. kuv 369,-

3-course menu 369,-

Vinmenu 3.gl. 299,-

Vine menu 3-glasses 299,-

Til menuen

sammensættes dagligt en menu af vine fra kælderen

À la Carte aftenmenu

À la carte evening menu

Forretter/starters

Stegt foie gras

Med rødbede i teksturer
Pan fried duck liver with beet root
135,-

Hummersuppe

Med små blomkål & stegt kammusling
Crayfish soup with scallop & cauliflower
125,-

Håndpillede rejer på toast

Smilende vagnetlæg, lakserogn & små salater
Premium shrimps with quail egg, salmon caviar & baby leaves
110,-

Rillette af gås

Med salater, kvæder & dijonsennep
Rillette from goose, with quince & Dijon mustard
110,-

Suppe af selleri

Sprøde croutoner & grøntsager
Soup of celery & vegetables
99,-



Aperitif

Champagne André Clouet "The real deal"	89,-
Kir Hvidvin & Creme de casis Chartron	65,-
Kir Royal Clouet champagne & Creme de casis Chartron	89,-
Dry martini cocktail Noilly prat dry & Bombay sapphire	89,-
Gin & Tonic Bombay Sapphire & "Ad some" Indian tonic water	65,-
Campari & Juice Campari & "Nikoline rigtig juice"	65,-
Campari & soda Campari & Dolomia frizzante	65,-
Richard "on the rocks"	45,-

Hovedretter/main courses

Tournedos Rossini

Stegt foie gras, duchesse kartoffel, madeiraglace
& sort trøffel
Tournedos Rossini with classic garnish
255,-

Sikahjort & Due

Sauteret grønkål, persillerod & kartoffel
Variation of sika, with parsley root & potato
215,-

Filet af Vesterhavstorsk

Hummerravioli & hummersauce
Filet of codd with lobster ravioli
210,-

Desserter & ost/dessert & cheese

Is tricolore på marengs

Jordbær, chokolade & vanilje
Tricolor of ice cream with meringue
75,-

Stor chokolade dessert

Kage, is, sorbet, mousse & creme
Chocolate dessert with cake, mousse, sorbet & cream
99,-

Æble & æble

Cremefraicheis, chokolade & pistacie
Dessert from apple with chocolate & pistachio
65,-

Kaffechokolader

"petit chocolates"
39,-

Ost fra ostkort vælg frit fra ostekortet:

1. ost: 35,- 2. oste: 55,- 3. oste: 75,- 4. oste: 85,-
5. oste 99,- Oste ud over de 5. 15,- pr. ost.

Make your selection of cheese from the list

Ostene serveres med brød samt sødt tilbehør

Forretter og desserter serveres kun i følgeskab med hovedretter, der kan dog vælges flere forretter uden valg af hovedret eller dessert til samme kuvert