

# MÅNEDENS MENU JUNI

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vin menu og start aftenen med 1 glas  
*Caprice De Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne*

## Forret

*Citrus marineret lyssej*  
*Serveres med urtemayonnaise, fennikel crudité*  
*og friske urter*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis

## Hovedret

*Sommerbuk*  
*Serveres på en bund årstidens grønt, hertil serveres*  
*nye kartofler og morkelsauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto

## Dessert

*Cremet chokolademousse*  
*Serveres med flødeskum og friske bær*

---

2 retters menu kr. 375,-  
3 retters menu kr. 425,-  
Vin menu inkl. kaffe kr. 249,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

# SNACKS

\*Snack bræt med oliven, saltede mandler & chilipølse kr. 89,-

\*Grove fritter serveret med aioli kr. 49,-

\*Fritter af søde kartofler serveret med aioli kr. 49,-

# SMØRREBRØD

*Fra kl. 12.00 – 16.00*

\*COZY's Stegte sild med kapers, rødløg, høvlet peberrod og sennep

\*Æg & rejer med hjemmelavet mayonnaise og rogn

\*Røget laks med hytteost, råsyltede tyttebær og sprød fennikel crudité

\*Pandestegt fiskefilet med rejer og remoulade, pyntet med dild

\*Kartoffelmad med grøn mayonnaise, kartoffelchips, purløg og radise crudité

\*Hønsesalat med dehydreret ananas, syrlig rabarberkompot og sprød bacon

\*Klassisk ostemad med fransk dijonsennep, rødløg og urter

1 stykke kr. 89,-

2 stykker kr. 159,-

3 stykker kr. 198,-

# TIL DE SMÅ

Til og med 12 år

\*Byg selv børne burger kr. 99,-

Briochebolle med bøf og ost. Ved siden af salat, tomat og agurk.

Serveres med grove fritter, ketchup og remoulade

\*Stegt fiskefilet eller sprøde kyllingestykker kr. 99,-

Serveres med tomat, agurk, grove fritter, ketchup og remoulade

Vaniljeis kr. 59,-

Serveres med chokoladesauce og krymmel



OBS!! Alle \* markerede retter kan fås som take away – spar 10 % Husk alle vores retter kan laves glutenfri!

## FISK & SALAT

*(Snack/forret)* Skaldyrs hotdog kr. 139,-  
Fyldt med cremet skaldyrssalat, stegte tigerrejer,  
grillede asparges, syltede rødløg og urter

3 Østers kr. 139,-  
1 dusin østers kr. 449,-  
Serveres med en frisk havtorn granité

*(Forret)* \*Pernod flamberede tigerrejer kr. 139,-  
Serveres på en bund af sprød salat med frisk chili og forårsløg,  
hertil en sød chilisaUCE

\*Stjernes kud kr. 199,-  
Pandestegt rødspættefilet, dampet rødspættefilet, rejer, røget laks, rogn,  
skaldyrs dressing, serveret på smørstegt brød og salat

\*Moules frites kr. 229,-  
Hvidvins dampede blåmuslinger i en cremet flødesauce med friske urter og grillet lime  
Serveres med brød, grove fritter og aioli

\*Helstegt rødspætte kr. 278,-  
Serveres med kogte nye kartofler, grillet lime, råsyltede tyttebær og dild  
Vælg mellem smørsauce eller persillesauce

\*Cæsarsalat kr. 159,-  
Romainesalat med stegt kylling, sprød bacon, croutons, parmesan og cæsar dressing

## TIL VEGETAREN

\*Svampe risotto kr. 199,-  
Med ris, ristede svampe, syltede æbler, revet parmesan og trøffelolie

\*COZY vegetar burger kr. 189,-  
Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med svampe, bløde løg, cheddar, sprød salat,  
syltede drueagurker, hjemmesyltede rødløg, frisk bøftomat  
Serveres med grove fritter & aioli

\*Vegetar Cæsarsalat kr. 159,-  
Romainesalat med grillet tofu, croutons og cæsardressing



OBS!! Alt okse/kalve kød bliver som udgangspunkt medium stegt.

## KØ, KYLLING & GRIS

**\*Spareribs lille kr. 189,- stor kr. 219,-**

Serveres med cremet coleslaw, grove fritter og aioli

**\*Supreme kyllingebryst kr. 219,-**

Serveres med kogte nye kartofler, rabarberkompot, syltede agurker og skysauce

**\*Wienerschnitzel kr. 235,-**

Af kalv, serveres med pommes sauté, ærter og dreng  
Vælg mellem smørsauce eller skysauce

**\*Pariserbøf kr. 179,-**

Serveres med kapers, friske rødløg, hølvet peberrod, syltede rødbeder, pickles og rå æggeblomme

**\*COZY burger kr. 189,-**

*Med kylling eller hakket oksekød*

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med sprød salat, syltede drueagurk, syltede rødløg, frisk bøftomat, sprød bacon og cheddar, serveres med grove fritter & aioli

*Tilkøb bearnaise eller skysauce til din burger kr. 25,-*

**\*Ribeye af kalv 250g kr. 349,-**

Serveres på en bund af dagens grønt, hertil grove fritter, bearnaise og sprøde chips

**\*Oksemørbrad vælg mellem**

*125g kr. 325,- / 250g kr. 400,- / 375g kr. 475,-*

Serveres på en bund af dagens grønt, hertil grove fritter, bearnaise og sprøde chips

## TIL DEN SØDE TAND

**\*Gl. dags æblekage kr. 89,-**

Med flødeskum, rasp og æblechips

**\*3 Unika oste kr. 158,-**

Serveres med sprød rugbrød, havtornsylt, oliven og saltede mandler

**\*Cheesecake kr. 99,-**

Med Oreo bund, toppet med Kahlúa gel, pyntet med friske bær

**\*Månedsmenu dessert kr. 99,-**



# DRINKS

<b>Dark n´ stormy</b> (Rom, lime og Ginger Beer) .....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Cuba Libre</b> (Rom, lime og Coca Cola) .....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Gin n´ Tonic</b> (Gin og tonic) .....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Gin Hass</b> (Gin, mango og lemon).....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Aperol</b> (Aperol, musserende vin og danskvand).....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Gin Rose</b> (Gin og rose lemonade) .....	<b>kr. 95,-</b>

# BOBLER

<b>Valento, Spumante Brut, Italien</b> .....	<b>kr. 325,- / 79,-</b>
<i>Spumante med en flot ren bouquet, med nuancer af pære, æbler og citrusfrugter</i>	
<b>Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne</b> .....	<b>kr. 299,- / 69,-</b>
<i>Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme (kun 8% alkohol)</i>	
<b>Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne, Côte Chalonnaise</b> .....	<b>kr. 449,-</b>
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	
<b>Möet &amp; Chandon, Imperial Rosé</b> .....	<b>kr. 999,-</b>
<i>Den er spontan og forførende med fremtrædende aromaer af ribs og vilde jordbær</i>	
<b>Möet &amp; Chandon, Brut Imperial</b> .....	<b>kr. 999,-</b>
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	

# DESSERTVIN

<b>Volpi, Moscato d'Asti, Piemonte</b> .....	<b>kr. 335,- / 79,-</b>
<i>Pragtfuld og frisk duft af eksotisk frugt. Sød, fin og let perlende med tydelig Moscato aroma</i>	



# HVIDVIN

<b>Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis</b> .....	<b>449,- / 115,-</b>
<i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	
<i>(Husets)</i> <b>Sensas, Chardonnay, Languedoc</b> .....	<b>299,- / 79,-</b>
<i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i>	
<b>Urban, Riesling – Columbia Mosel, Tyskland</b> .....	<b>379,- / 95,-</b>
<i>En fin blid sødme med komplekse florale noter, med en fin underliggende mineralitet</i>	
<b>Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien</b> .....	<b>359,- / 89,-</b>
<i>Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer</i>	
<b>The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough</b> .....	<b>399,- / 99,-</b>
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	
<i>(Alkoholfri 0,0%)</i> <b>Riffel, Traubensaft, Rheinhessen</b> .....	<b>379,- / 95,-</b>
<i>Frugtig og fyldig, Weingut Riffels druesaft</i>	

# ROSEVIN

<b>Château d'Esclans, The Pale Rosé by Sacha Lichine, Vin de Pays du Var</b> .....	<b>399,- / 99,-</b>
<i>Nyplukkede røde bær, hvide blomster og ferskentoner vælter op ad glasset, mens vinen på tungen er elegant og frisk med en lang eftersmag</i>	
<i>(Husets vin)</i> <b>Tebaldo, Rosato, Puglia, Italien</b> .....	<b>299,- / 79,-</b>
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	
<b>Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire</b> .....	<b>359,- / 89,-</b>
<i>Læskende, smuk rosé hvor frugtaromaer, med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset</i>	

# RØDVIN

<b>Marziano Abbona, Barolo – La Pieve, Piemonte</b> .....	<b>545,-</b>
<i>En Barolo med det modern præg – frugtig, saftig, potent og slank men muskuløs</i>	
<b>Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto</b> .....	<b>639,-</b>
<i>Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag</i>	
<b>Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero</b> .....	<b>659,-</b>
<i>Intens og velsmagende med en friskhed som giver vinen en behagelig kant</i>	
<i>(Husets vin)</i> <b>Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc</b> .....	<b>299,- / 79,-</b>
<i>Fyldig, blød vin med brombær og vanilje i smagen</i>	
<b>Brazin, Zinfandel, California, Lodi</b> .....	<b>429,- / 109,-</b>
<i>Amerikansk Zinfandel, når den er flottest! Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe. I smagen fornemmes blomster, chokolade og vanilje</i>	
<b>Noble Vines, 337 Cabernet Sauvignon, California, Lodi</b> .....	<b>419,- / 105,-</b>
<i>Blød og velafbalancerede med en lidt krydret smag, med nuance af brombær og solbær</i>	
<b>Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto</b> .....	<b>459,- / 115,-</b>
<i>Zenatos Ripassa er en fornem repræsentant for typen. En vin der tager det bedste fra begge verdner. Valpolicellaens intense kirsebær noter og ranke struktur, kombineret med Amaronens intensitet, dybde, blomme og krydderi</i>	
<b>Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes, Bourgogne</b> .....	<b>439,- / 109,-</b>
<i>Kompleks og harmonisk – med masser af sprødhed og frugtkarakter</i>	
<i>(Alkoholfri 0,0%)</i> <b>Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot &amp; Shiraz</b> .....	<b>369,- / 95,-</b>
<i>Smagsfyldt, økologisk Merlot/Shiraz, der er 100% befriet for alkohol.</i>	



# ØL PÅ FAD

Stor / Lille

<b>Carlsberg Pilsner 4,6%</b> .....	<b>kr. 69,-/ 55,-</b>
<i>En harmonisk balance mellem bitterhed og æble. En smuk lysgylden øl med duft af fyrretræ og hasselnød</i>	
<b>Tuborg Classic 4,6%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
<i>Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme. Duften er frisk</i>	
<b>Brooklyn Stonewall Inn IPA 4,6%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
En moderne, frisk og let drikkelig IPA, med en tropisk aroma, og mild efterbitterhed	
<b>Grimbergen Blonde 6,7%</b> .....	<b>kr. 69,-/ 55,-</b>
Øllen byder på en rund sødme fulgt af en mild, behagelig bitterhed, der giver en elegant balance	
<b>Grimbergen Double 6,5%</b> .....	<b>kr. 69,-/ 55,-</b>
Belgisk klosterøl med en indledende sødme og en passende bitterhed.	
<b>Brewmasters India Pale Ale 5,2%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
En ravgylden ale med en frisk humleduft, en velbalanceret smag og en god efterbitterhed	
<b>Kronenbourg Blanc 5,0%</b> .....	<b>kr. 69,-/ 55,-</b>
Hvede øl med en frisk og syrlig duft. Øllen giver en blød, cremet mund fylde med bade elementer af syrlighed og sødme uden bitterhed	

# ALKOHOLFRI ØL

Flaske

<b>Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,4%</b> .....	<b>kr. 59,-</b>
En læskende øl med stor humlekarakter og eftersmag.	
<b>Kronenbourg blanc 0,5%</b> .....	<b>kr. 59,-</b>
1664 Blanc alkoholfri byder på samme sødmefulde smag og friske duft som en almindelig Blanc	
<b>Nordic Gylden Bryg 0,5%</b> .....	<b>kr. 45,-</b>
En klar, alkoholfri pilsnerøl med en fint balanceret smag	
<b>Erdinger Weissbier 0,4%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
En klassisk hvede øl fuld af frugtig velsmag og sødme uden det normale alkohol indhold	

# ØL PÅ FLASKE

Flaske

<b>Erdinger Weissbier 5,3%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
Klassisk bayersk Weissbier. Smagen er velfbalanceret og frisk med rige frugtige noter	
<b>Erdinger Dunkel 5,3%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
En mørk, ufiltreret hvedeøl fra Bayern. Smagen og duften er frugtig og har noter af sød karamel	
<b>Jacobsen Brown Ale 6,0%</b> .....	<b>kr. 59,-</b>
Kastanjebrun øl med ristet og stenfrugtig duft med aroma fra chokolade	
<b>Jacobsen Yakima IPA 6,5%</b> .....	<b>kr. 59,-</b>
Frisk fylde med et godt snerpande bid af humle og en god lang efter bitterhed	
<b>Gamle Carlsberg Porter 8,2%</b> .....	<b>kr. 45,-</b>
Smagen er sødmefuld med en snert af tør efter bitterhed	
<b>Grøn Tuborg 4,6%</b> .....	<b>kr. 45,-</b>
<i>Danmarks første pilsner. Smagen er mild og frisk med en let efter bitterhed</i>	

# SODAVAND, VAND OG SAFT

Stor / Lille

<b>Flere varianter</b> .....	<b>kr. 59,-/ 35,-</b>
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon og Cocio</i>	
<b>Hildon mineral vand (med brus) 33 cl.</b> .....	<b>kr. 35,-</b>
<b>Postevand, 1 kande</b> .....	<b>kr. 30,-</b>
<b>Økologisk saft 25 cl./ 50 cl.</b> .....	<b>kr. 65,-/39,-</b>
<i>Hyldeblomst, æblemost eller Blåbær</i>	



# SPIRITUS

<b>Snaps 3 cl.</b> .....	kr. 49,-
<b>Bitter 3 cl.</b> .....	kr. 49,-
<b>Likør 3 cl.</b> .....	kr. 49,-
<b>Portvin 6 cl.</b> Husets portvin .....	kr. 69,- / 299,-
<b>Gin 3 cl.</b> Geranium gin .....	kr. 49,-
<b>Rom 3 cl.</b> Husets rom .....	kr. 65,-
Husets rom lux .....	kr. 80,-
<b>Cognac 3 cl.</b> Husets cognac .....	kr. 65,-
Husets cognac lux .....	kr. 80,-
<b>Whisky 3 cl</b> Husets whisky .....	kr. 65,-
Husets whisky lux .....	kr. 80,-

# VARME DRIKKE

<b>Sort kaffe</b> .....	kr. 39,-
<b>Americano</b> .....	kr. 39,-
<b>Espresso</b> .....	kr. 39,-
<b>Ristretto</b> .....	kr. 39,-
<b>Cappuccino</b> .....	kr. 49,-
<b>Latte</b> .....	kr. 49,-
<b>Latte Macchiato</b> .....	kr. 49,-
<b>Cortado</b> .....	kr. 39,-
<b>Varm chokolade med mælkeskum</b> .....	kr. 49,-
<b>Varm chokolade med flødeskum</b> .....	kr. 49,-
<b>Chokochino</b> .....	kr. 49,-
<b>Chai latte</b> .....	kr. 49,-
<b>Te (flere forskellige varianter)</b> .....	kr. 39,-
<b>Opfyldning af sort kaffe</b> .....	kr. 20,-
<b>Irish coffee</b> .....	kr. 95,-
<b>Lumumba</b> .....	kr. 95,-
<b>Dobbelt shot spiritus</b> .....	kr. 35,-





# MÅNEDENS MENU JULI

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vin menu og start aftenen med 1 glas  
*Caprice De Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne*

## Forret

*Varmrøget makrel*

*Serveres på en bund af sprød salat med en stikkelsbær chutney*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien

## Hovedret

*Oksefilet*

*Serveres på en bund årstidens grønt, hertil serveres  
pommes rösti og rødvinssauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc

## Dessert

*Jordbær trifli*

*Serveres med vaniljecreme og sprød crumble*

---

2 retters menu kr. 375,-

3 retters menu kr. 425,-

Vin menu inkl. kaffe kr. 249,-

---



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT