

MÅNEDENS MENU NOVEMBER

Fra kl. 17.00 – 20.30

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

Forret

Jordskokkesuppe

Serveres med ristede kammuslinger og purløg

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Urban, Riesling – Columbia Mosel, Tyskland

Hovedret

Kalve ribeye

*Serveres med dagens grønt, grove fritter og
whiskysauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto

Dessert

Gateau Marcel

Med brombærcoulis og havtorn sorbet

2 retters menu **kr. 345,-**
3 retters menu **kr. 399,-**
Vin menu inkl. kaffe **kr. 199,-**



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

SNACKS

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

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

SMØRREBRØD

Fra kl. 11.00 – 16.00

***Stegte sild** med kapers, løg og peberrod

***Æg & rejer** med mayonnaise og rogn

***Røget laks** med hytteost, citron og urter

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

***Flæskesteg** med rødkål, agurkesalat og appelsin

***Roastbeef** med remoulade, peberrod, ristede løg og agurkesalat

***Klassisk ostemad** med sennep, løg og urter

1 stykke kr. 89,-

2 stykker kr. 145,-

3 stykker kr. 175,-

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

Tilkøb fritter af søde kartofler kr. 20,-

Vaniljeis kr. 59,-

Serveres med chokoladesauce og krymmel



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

FISK & SALAT

(Forret) ***Varmrøget laks kr. 135,-**
Serveres med rygeost creme og radiser

(Forret) ***Pernod flamberede tigerrejer kr. 129,-**
Serveres på en bund af sprød salat med forårsløg og chili

***Stjernesked kr. 189,-**
Pandestegt rødspætte, dampet rødspætte, rejer, røget laks, rogn, skaldyrs dressing, serveret på smørstegt brød og salat

***Kogt torsk kr. 258,-**
Serveres med peberrod, bacon, rødbede, kartofler og sennepssauce

***Cæsarsalat kr. 149,-**
Romainesalat, kylling, bacon, croutons og cæsar dressing

TIL VEGETAREN

***Svampe risotto kr. 189,-**
Med ris, ristede svampe, syltede æbler, parmesan og trøffelolie

***COZY vegetar burger kr. 179,-**
Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med svampe, bløde løg, cheddar, sprød salat, drueagurker, hjemmesyltede rødløg, mild tomat salsa
Serveres med grove fritter & aioli

***Vegetar Cæsarsalat kr. 149,-**
Romainesalat, tofu, croutons og cæsardressing



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

KØ, KYLLING & GRIS

***Spareribs kr. 199,-**

Serveres med cremet coleslaw, grove fritter og aioli

***Wienerschnitzel kr. 215,-**

Af kalvefilet, serveres med pommes sauté, ærter, skysauce og dreng

***Pariserbøf kr. 179,-**

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

***COZY burger kr. 179,-**

Med kylling eller hakket oksekød

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med sprød salat, drueagurk, syltede rødløg, mild tomat salsa, sprød bacon og cheddar, serveres med grove fritter & aioli

Tilkøb:

Fritter af søde kartofler kr. 20,-

Bearnaise eller skysauce over din burger kr. 25,-

***Ribeye 250g kr. 349,-**

Serveres med dagens grønt, grove fritter og bearnaise

***Okse tournedos 125g kr. 299,-**

***Okse tournedos 250g kr. 349,-**

***Okse tournedos 375g kr. 399,-**

Serveres med dagens grønt, grove fritter og bearnaise

TIL DEN SØDE TAND

***Gl. dags æblekage kr. 89,-**

Med flødeskum og rasp

***Chokolade brownie kr. 99,-**

Med Daim is og chokoladesauce

***4 stk. æbleskiver kr. 75,-**

99,-

***Coupe Danmark kr. 69,-**

Vaniljeis med chokoladesauce

***Månedsmenu dessert kr. 99,-**

***4 stk. æbleskiver inkl. 1 drik kr.**



DRINKS

Dark n´ stormy (Rom, lime og Ginger Beer)	kr. 85,-
Cuba Libre (Rom, lime og Coca Cola)	kr. 85,-
Gin n´ Tonic (Gin og tonic)	kr. 85,-
Gin Hass (Gin, mango og lemon).....	kr. 85,-
Aperol (Aperol, musserende vin og danskvand).....	kr. 85,-
Gin Rose (Gin og rose lemonade)	kr. 85,-

BOBLER

Valento, Spumante Brut, Italien	kr. 299,- / 69,-
<i>Spumante med en flot ren bouquet, med nuancer af pære, æbler og citrusfrugter</i>	
Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne	kr. 299,- / 69,-
<i>Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme (kun 8% alkohol)</i>	

DESSERTVIN

Volpi, Moscato d´Asti, Piemonte	kr. 299,-
<i>Pragtfuld og frisk duft af eksotisk frugt. Sød, fin og let perlende med tydelig Moscato aroma</i>	



HVIDVIN

(Husets) Sensas, Chardonnay, Languedoc	299,- / 69,-
<i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i>	
Urban, Riesling – Columbia Mosel, Tyskland	379,- / 85,-
<i>En fin blid sødme med komplekse florale noter, med en fin underliggende mineralitet</i>	
Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien	349,- / 79,-
<i>Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer</i>	
Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis	379,- / 85,-
<i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	
The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough	379,- / 85,-
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	
(Alkoholfri 0,0%) Riffel, Traubensaft, Rheinhessen	299,- / 69,-
<i>Frugtig og fyldig, Weingut Riffels druesaft</i>	

ROSÉVIN

(Husets) Tebaldo, Rosato, Puglien, Italien	299,- / 69,-
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	
Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire	349,- / 79,-
<i>Læskende, smuk rosé hvor frugtaromaer, med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset</i>	

RØDVIN

(Husets) Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc	299,- / 69,-
<i>Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen</i>	
Lux, Zinfandel, Central Valley, Californien	349,- / 79,-
<i>Udtryk af lokal moden frugt med brombær, hindbær og blommer samt nuancer af anis og peber</i>	
Merf – Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington State	319,- / 69,-
<i>Smag af brombær og solbær med underliggende noter af flødekaramel og grønne urter</i>	
Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto	379,- / 85,-
<i>Moden, koncentreret og fantastisk blød</i>	
Sherwood, Stratum – Pinot Noir, Waipara	379,- / 85,-
<i>En delikat pinot noir i den tørre ende af skalaen, med fine hindbærtoner i duft og smag.</i>	
(Alkoholfri 0,0%) Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot & Shiraz	299,- / 69,-
<i>Smagsfyldt, økologisk Merlot/Shiraz, der er 100% befriet for alkohol.</i>	



ØL OG VAND

Øl på fad:

Carlsberg 4,6% 40 cl./ 60 cl.	kr. 50,-/ 65,-
Tuborg Classic 4,6% 50 cl.	kr. 59,-
Grimbergen Noël 6,5% 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Jacobsen Golden Naked Christmas 7,5% 40 cl.	kr. 59,-

Alkoholfri øl på flaske:

Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,4% 33 cl.	kr. 49,-
Kronenbourg blanc 0,5% 33 cl.	kr. 49,-
Nordic Gylden Bryg 0,5% 33 cl.	kr. 39,-
Erdinger Weissbier 0,4% 50 cl.	kr. 59,-

Øl fra Troiden Bryghus 50 cl.:

Fru Møller 3,8%	kr. 59,-
<i>En god frokost øl med kun 3,8% alkohol</i>	
Coal-wagon brown ale 5,8%	kr. 59,-
<i>En god øl til en god bøf</i>	
Hr Møller 5,7%	kr. 59,-
<i>Anbefales til en god steak. En mørk øl uden for meget smag af humle</i>	

Øl fra Skagen Bryghus 50 cl.:

Rav Larsen 6,0%	kr. 59,-
<i>Ravfarvet og fyldig hvedeøl</i>	
Gl. Skagen 6,0%	kr. 59,-
<i>En amerikansk India Pale Ale</i>	
Væltepeter 7,5%	kr. 59,-
<i>En fyldig, cremet og kraftig maltet dobbeltbock</i>	

Sodavand 25 cl./ 50 cl.:

Flere varianter	kr. 29,-/ 49,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon og Cocio</i>	
Hildon mineral vand (med brus) 33 cl.	kr. 29,-

Postevand, 1 kande	kr. 25,-
--------------------------	----------

Økologisk saft 25 cl./ 50 cl.	kr. 35,-/59,-
<i>Hyldeblomst, æblemost eller Blåbær</i>	



SPIRITUS

Snaps 3 cl.	kr. 49,-
Bitter 3 cl.	kr. 49,-
Likør 3 cl.	kr. 49,-
Portvin 6 cl. Husets portvin	kr. 65,-/ 279,-
Gin 3 cl. Geranium gin	kr. 49,-
Rom 3 cl. Husets rom	kr. 65,-
Husets rom lux	kr. 80,-
Cognac 3 cl. Husets cognac	kr. 65,-
Husets cognac lux	kr. 80,-
Whisky 3 cl Husets whisky	kr. 65,-
Husets whisky lux	kr. 80,-

VARME DRIKKE

Sort kaffe eller te ad libitum	kr. 38,-
Varm chokolade med flødeskum	kr. 45,-
Gløg	kr. 45,-
Irish coffee	kr. 85,-
Lumumba	kr. 85,-
Dobbelt shot spiritus	kr. 35,-



MÅNEDENS MENU DECEMBER

Fra kl. 17.00 – 20.30

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

Forret

Farin marineret laks

Serveres med sennepsfløde og syltede urter

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis

Hovedret

Andebryst

*Serveres med rødkål, bøgehatte, ristede kartofler og
angesauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Merf – Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington State

Dessert

Ris á la mande

Med kirsebærsauce

2 retters menu **kr. 345,-**

3 retters menu **kr. 399,-**

Vin menu inkl. kaffe **kr. 199,-**



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT