

MÅNEDENS MENU FEBRUAR

Fra kl. 17.00 – 20.30

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

Forret

Bagt lyssej

*Serveres på en bund af grønkål med granatæble og
sherry cremesauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019

Hovedret

Kalvemørbrad

*Serveres på en bund årstidens grønt, hertil serveres
pommes rissolles og en mild dijonsauce*

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

Dessert

Pistacie tærte

*Lavet med pistacie og mazarin serveres med coulis og cask
whiskyis*

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

SNACKS

***Snack bræt kr. 89,-**
med brød, smør, oliven, saltede mandler, chorizo & serano skinke

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

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

***Brød og smør kr. 25,-**

***Oliven eller saltede mandler kr. 39,-**

***Sprøde chips af rodfrugter serveres med chili dip kr. 49,-**

***3 Unika oste kr. 158,-**
Serveres med knækbrød, havtornsylt, oliven og saltede mandler

SMØRREBRØD

Fra kl. 12.00 – 16.00

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

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

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

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

***Avokado med hytteost, semidried tomater og rodfrugt chips**

***Roastbeef med remoulade, peberrod, syltede agurker og ristede løg**

***Klassisk ostemad med fransk dijonsennep, rødløg og urter**

1 stykke pr. person kr. 89,-
2 stykker pr. person kr. 159,-
3 stykker pr. person kr. 198,-



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

FORRETTER

***Braiseret sortfodsgris kr. 139,-**

Serveres med kraftig glace og semidried tomater

***Avokado carpaccio kr. 109,-**

Serveres med pimentpesto, parmesan, saltede mandler, urter, brød og smør

***Månedens suppe kr. 119,-**

(Se listen bagerst i menukortet for månedens variant)

Serveres med brød og smør

HOVEDRETTER MED FISK ELLER KYLLING

***Stjernesked kr. 199,-**

Pandestegt rødspættefilet, dampet rødspættefilet, rejer, røget laks, rogn, skaldyrs dressing, serveret på smørstegt brød og salat

***Ekstra stegt fisk kr. 50,-**

***Skindstegt kyllingebryst fra Hopballe Mølle kr. 239,-**

Serveres med årstidens grønt, pommes rissolles og røget svampesauce

***Skindstegt kulmule kr. 278,-**

Serveres med pommes persilleés, kapers, jordskokke crudité, parisienne af æbler, persille og brunet smør

***COZY's sprøde kyllinge burger kr. 189,-**

Briochebolle smurt med chili dip, fyldt med sprød salat, guacamole, semidried tomater og kylling fra Hopballe Mølle

Serveres med grove fritter & aioli

Tilkøb bearnaise eller skysauce til din burger kr. 35,-

***Cæsarsalat kr. 169,-**

Romainesalat med stegt kylling fra Hopballe Mølle, sprød bacon, croutons, parmesan og cæsar dressing



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

HOVEDRETTER MED OKSE/KALV ELLER SVIN

***COZY's Kalveschnitzel kr. 235,-**

Serveres med pommes sauté, ærter, bacon og løg
Vælg mellem smørsauce eller skysauce

***Pariserbøf kr. 189,-**

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

***COZY's oksekøds burger kr. 189,-**

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

Tilkøb bearnaise eller skysauce til din burger kr. 35,-

***Boeuf bearnaise af Hereford oksefilet kr. 379,-**

Serveres med årstidens grønt og grove fritter

***Flamberet peberbøf af Hereford oksefilet kr. 399,-**

Serveres med årstidens grønt, pommes rissolles og madagascar pebersauce

***Braiserede svinekæber kr. 199,-**

Serveres med grov mos af kartoffel og pastinak med rygeost, samt en kraftig glace

HOVEDRETTER TIL VEGETAREN

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

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med en sprød blomkålsbøf, sprød salat, syltede drueagurker, semidired tomater og ristede løg
Serveres med grove fritter & aioli

***Vegetar Cæsarsalat kr. 159,-**

Romainesalat med grillet tofu, croutons og cæsardressing

***Frisk pasta kr. 179,-**

Med fettuccine og svampe i en cremet flødesauce, toppet med parmesan og persille



TIL BØRNENE

Til og med 12 år

***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 kr. 99,-**

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

***Sprøde kyllingestykker kr. 99,-**

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

***Pasta med kødsauce kr. 89,-**

Vaniljeis og jordbæris kr. 59,-

Serveres med tivoli krymmel

Pandekage kr. 79,-

Serveres med vaniljeis og skovbærkompot

DESSERTER

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

Serveres med knækbrød, havtornsylt, oliven og saltede mandler

***Karamelliseret pære kr. 99,-**

Serveres med saltkaramel og vaniljeis

***Hindbær drøm kr. 99,-**

Chokoladeskål fyldt med cremet hindbærmousse toppet med pistacie støv

***Pandekager kr. 99,-**

Serveres med vaniljeis og skovbærkompot

***Månedsmenu dessert kr. 99,-**



DRINKS

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

BOBLER

Valento, Spumante Brut, Italien	kr. 325,- / 79,-
<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>	
Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne, Côte Chalonnaise	kr. 449,-
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	
Möet & Chandon, Imperial Rosé	kr. 999,-
<i>Den er spontan og forførende med fremtrædende aromaer af ribs og vilde jordbær</i>	
Möet & Chandon, Brut Imperial	kr. 999,-
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	

DESSERTVIN

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



HVIDVIN

Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis	449,- / 115,-
<i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	
(Husets) Sensas, Chardonnay, Languedoc	299,- / 79,-
<i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i>	
Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019	379,- / 95,-
<i>Frisk og frugtagtig gylden Riesling med velstruktureret, tør smag og delikate frugtnoter af citrus og grape</i>	
Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien	359,- / 89,-
<i>Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer</i>	
The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough	399,- / 99,-
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	
(Alkoholfri 0,0%) Riffel, Traubensaft, Rheinhessen	379,- / 95,-
<i>Frugtig og fyldig, Weingut Riffels druesaft</i>	

ROSÉVIN

Château d'Esclans, The Pale Rosé by Sacha Lichine, Vin de Pays du Var	399,- / 99,-
<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>	
(Husets vin) Tebaldo, Rosato, Puglia, Italien	299,- / 79,-
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	
Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire	359,- / 89,-
<i>Læskende, smuk rosé hvor frugtaromaer, med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset</i>	

RØDVIN

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



ØL PÅ FAD

Stor / Lille

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

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

ØL PÅ FLASKE

Flaske

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

SODAVAND, VAND OG SAFT

Stor / Lille

Flere varianter	kr. 59,-/ 35,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon og Cocio</i>	
Hildon mineral vand med brus	kr. 59,-/ 35,-
Fritz-Kola	kr. 65,-/ 39,-
Postevand	pr. person kr. 25,-
Økologisk saft	kr. 65,-/39,-
<i>Hyldeblomst, æblemost eller rabarber</i>	



SPIRITUS

Snaps 3 cl.	kr. 49,-
Bitter 3 cl.	kr. 49,-
Likør 3 cl.	kr. 49,-
Portvin 6 cl. Warre's Warrior Finest Reserve, Douro	kr. 69,-/ 299,-
Gin 3 cl. CPH Copenhagen original herbs	kr. 49,-
Rom 3 cl. Diplomatico Res. Exclusiva	kr. 65,-
A. H. Riise, Danish Navy Frogmann	kr. 80,-
Cognac 3 cl. Leópold Gourmel-Premières Saveurs	kr. 65,-
Braastad XO	kr. 80,-
Whisky 3 cl GlenDronach 12 years	kr. 65,-

VARME DRIKKE

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



MÅNEDERNES SUPPER

September & oktober

Cremet Hokkaido suppe

Serveres med sprød bacon og persille
Hertil brød og smør

November

Cremet Jordskokkesuppe

Serveres med sprøde jordskokkechips og kørvel
Hertil brød og smør

December

Kartoffel / porre suppe

Serveres med sprød bacon og porre frits
Hertil brød og smør

Januar

Fransk løgsuppe

Serveres med gratineret flute og parmesan
Hertil brød og smør

Februar

Cremet aspargessuppe

Serveres med kødboller og persille
Hertil brød og smør

MÅNEDENS MENU MARTS

Fra kl. 17.00 – 20.30

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

Forret

Ovnbagt laks

Serveres med hvedekerner, safransauce og urter

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019

Hovedret

Beef Wellington

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

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto

Dessert

Flamberede figner

Serveres med saltkaramel og hasselnød is

2 retters menu kr. 375,-

3 retters menu kr. 425,-

Vin menu inkl. kaffe kr. 249,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT