

# Morgenmad

9:00 – 11:00

## Morgenplatte · 45

Blødkogt æg, skyr med bærcoulis, italiensk pølse, brød

## Morgenskål · 45

Luftig skyr, sprød müsli, bærcoulis

## Morgenæg · 45

3 spejlæg, bacon, rugbrød, smør, ketchup

# Brunch

9:00 – 14:00

Til din brunch medfølger en økologisk juice eller saft:

*Appelsin · æblemost · hyldeblomst · rabarber · jordbær · tranebær  
blodappelsin · solbær · citronlemonade · hindbær · ginger ale*

## Granbrunch · 125

Scambled eggs, purløg, bacon  
Skyr, bærcoulis, sprød müsli  
Italiensk pølse, syltede rødløg, tomater  
Cremet hønsesalat  
Frukt til den gode samvittighed  
Hvidt brød, rugbrød, smør

## Børnebrunch · 85

Scambled eggs, purløg, bacon  
Skyr med bærcoulis, sprød müsli  
Frukt til den gode samvittighed  
Hvidt brød, rugbrød, smør  
*Gælder kun børn til og med 12 år*

## Sides

*Gør din morgenmad eller brunch personlig*

Cremet nutella, krokant · 25  
Luftig amerikansk pandekage, ahornsirup, råsyltede bær · 30  
Krydrede brunch pølser, saucetatare, purløg · 25  
Avocado, frisk kålsalat, granatæble · 30  
Sprøde fritter, chilimayo · 39  
Tomatsalat, cremet ost, basilikum · 25  
Røget laks, peberrodscreme, radisser · 35  
Vesterhavsost, kvædekompot, fuldkorns knækbrød · 25

# Smørrebrød

11:00 – 15:00

*Vi anbefaler 2-3 stk til den større sult*

## **Smørrebræt · 295**

Køkkenets 5 udvalgte smørrebrød på et bræt, til deling

## **Reje & avocado · 75**

Søkogte rejer, avocadocreame, radise

## **Laksetatar · 75**

Rørt laksetatar, friskost med sennep, syltede rødløg, dild

## **Sprød fiskefilet · 85**

Rødspættefilet i urtepanko, søkogte rejer, grov remoulade, urtesalat

## **Dansk kartoffel · 65**

Kartoffel, purløg, baconcrumble, syrnede creme fraiche

## **Plukket høne · 75**

Cremet hønsesalat, syltede bøgøhatte, puffet kapers, trøffelmayo

## **Roastbeef med varme krydderier · 75**

Rosa roastbeef, grov remoulade, sprøde jordskokker, peberrod

## **Grissebasse · 85**

Stegt svinebryst, lune kartofler, syltede kål, spejlæg, sprøde flæskesvær

# Snacks & sødt

11:00 – 21:00

**Snackbræt: Sprødt med dip · saltede mandler · oliven · 89**

**Trøffelritter med parmesan og trøffelmayo · 49**

**Fritter med chilimayo · 39**

**Ekstra dip · 5**

## **3 små søde · 35**

Panna cotta, kiksekage, hvid chokoknas

## **Blødende chokoladecake · 65**

Yoghurtis, crumble, sprøde marengs

## **Luftige amerikanske pandekager · 65**

Ahorn sirup, råsyltede bær, flødeis

# Livretter

11:00 – 21:00

## **Kyllingesalat · 129**

Grillet kylling, cherry tomater, sprøde croutoner, hjertesalat  
syltede bøgehatte, parmesan, sprøde kerner, urter

## **Serranosalat · 129**

Lufttørret serranoskinke, hjertesalat, honey mustard dressing,  
cremet ost, cherry tomater, marinerede kartofler, ristede mandler

## **Ribeye carpaccio · 139**

Sprøde croutoner, trøffelmayo, syltede bøgehatte,  
vesterhavssost urtesalat, senneps vinaigrette, trøffelritter

## **Fish and chips · 149**

Friteret torsk i beerbatter, saucetatar, citron, sprøde fritter

## **Linguine pasta · 149**

Pancetta, aromatisk tomat salsa, basilikum, friske tomater i  
balsamico, ristede mandler, friskkværnet peber, revet parmesan

## **Nachos · 89**

Oste- og salsa gratinerede nachos, guacamole, creme fraiche  
(med kylling +30)

## **Granburger · 139**

Hakket oksekød, briochebolle, sprød bacon, chilimayo, syltede  
rødløg, marinerede agurker, friske tomater, sprøde fritter, aioli

## **Kyllingeburger · 139**

Grillet bbq kylling, grov fuldkornsbolle, avocadocreame,  
sprød bacon, marineret kål, chilimayo, sprøde fritter, aioli

Ost i din burger · 5

Spejlæg i din burger · 10

Ekstra dip · 5

## **Børnenes livretter**

*Gælder kun børn til og med 12 år*

**Linguine pasta · 85**

**Troldeburger · 85**

**Fish and chips · 85**

# 3 retters menu

17:00 – 21:00

## **Velkomstbobler · 49**

Anna de Codorniu

Fyldig og frugtig cava på champagneniveau.

## **Snacks & velkomstbobler · 75**

Sprødt med dip, saltede mandler og oliven i marinade  
(*min. 2 kuørter*)

## **Sæsonmenu · 295**

### **Ceviche af nordsølaks**

Salsa Fresca, sriracha, tomat

### **Ølbraiseret svinekæber**

Gulerødder, løg, persille, kartoffelmos, tyttebær

### **Rødbedeis**

Hvid chokolade, creme fraiche, bær, nødder

**Tilhørende vinmenu · 245**

**Tilhørende ølmenu · 150**

## **Granmenu · 395**

### **Carpaccio af ribeye**

Trøffel, bøgehatte, vesterhavsost, urter, croutoner

### **Oksemørbrad**

Sauteret grønt, pommes frites

Vælg mellem bearnaise- eller rødvinssauce

### **Gateau Marcel**

Lakrids, blommer, portvin

**Tilhørende vinmenu · 295**

**Tilhørende ølmenu · 150**

# Aftenmenu

17:00 – 21:00

**2 retters menu · 275**

**3 retters menu · 325**

## Forretter · 95

### Ceviche af nordsølaks

Salsa Fresca, sriracha, tomat

### Svampesuppe

Svampe, hasselnødder, sherry tapioca, urter

### Carpaccio af ribeye +15

Trøffel, bøgehatte, vesterhavsost, urter, croutoner

## Hovedretter · 195

### Torsk

Butternut squash, safran, mild chili, lime

### Ølbraiseret svinekæber

Gulerødder, løg, persille, kartoffelmos, tyttebær

### Oksemørbrad +65

Sauteret grønt, pommes frites

Vælg mellem bearnaise- eller rødvinssauce

## Desserter · 85

### Rombraiseret ananas

Karamel, kokossorbet, verbena

### Rødbedeis

Hvid chokolade, creme fraiche, bær, nødder

### Gateau Marcel

Lakrids, blomster, portvin

# Craftbeer

*Sæsonøl – se tavlen eller spørg din tjener*

**Øltasting – 4 udvalgte craftbeers a 15 cl. · 100**

**Royal pilsner, 4,6 % · 50**

En strågul undergæret pilsner med lav bitterhed, der gør det til en let drikkelig og forfriskende øl.

**Odense 1859, 5,2 % · 55**

Gylden pilsner med fire typer malt, der giver øllet dets noter af karamel og dejlige farve.

**Gylden IPA, 5,9 % · 55**

Udover de fire humletyper - Simcoe, Citra, Pacific Gem og Green Bullit- indgår der hyben og rosmarin i opskriften.

**Citra Witbier, 5,2 % · 55**

Hvedeøl med lemon- og grapenoter, som skabt til at give en witbier den helt rigtige karakter.

**Mørk Mumme, 6,5 % · 55**

Udover et strejf af de nordiske bær, solbær, hyben og slåen, indgår der ikke mindre end syv malte og tre humletyper.

# Læskende

**Heineken, 4,6 % · 45**

**Heineken Free, 0,0 % · 45**

**Sol, 4,5 % · 45**

**Antons økologisk juice og safte · 42**

appelsin · æblemost · hyldeblomst · rabarber · jordbær · tranebær  
blodappelsin · solbær · citronlemonade · hindbær · ginger ale

**Sodavand · 30 / 45**

Pepsi · Pepsi Max · Faxe Kondi · Mirinda appelsin · Mirinda lemon

**Glas · vand/brusende vand · 10 / 45**

**Kande · vand/brusende vand · 20 / 65**

**Kande med smag · vand/brusende vand · 30 / 75**

**Tilsat frisk lime, mynte og citron**

# Kaffe & the

*Med guldkort får du rabat på alle vores kaffe, the og chokolade*

**Kaffe · 25**

**Én gratis opfyldning**

**The · 29**

**Én gratis opfyldning**

**Americano · 35**

**Espresso · 20 / 25**

**Cortado · 35**

**Cappuccino · 36 / 46**

**Café latte · 36 / 46**

**Latte macchiato · 42 / 52**

**Flavor latte · 42 / 52**

Vælg mellem fransk vanilje, saltet karamel, karamel eller hasselnød

**Iskaffe · 46**

Dobbelt espresso, mælk, isterninger, vaniljesirup, flødeskum

**Chailatte · 42**

Original Mumbai chai med alle de klassiske indiske krydderier

# Chokolade

*Vi bruger ægte fransk chokolade*

**Varm chokolade · 42**

Toppes med frisk flødeskum og brændte skumfiduser

**Chokokaffe · 46**

Varm chokolade med espresso og frisk flødeskum

**Chokolade milkshake · 46**

Fransk chokolade, mælk, isterninger, vaniljesirup, frisk flødeskum

# Gin & tonic

## **Rosemary GT · 110**

Fever-Tree mediterranean tonic, rosmarin og Monkey 47  
(flaske · 900/700)

## **Elderflower GT · 100**

Fever-Tree elderflower tonic, agurk og Hendriks  
(flaske · 900/700)

## **Hendriks GT · 100**

Fever-Tree indian tonic, agurk og Hendriks  
(flaske · 900/700)

## **Classic GT · 75**

Fever-Tree indian tonic, citron og Beefeater  
(flaske · 700/500)

# Cocktails

## **Vanilla Sky · 85**

Jordbær, hyldeblomst, vanilje, lime og vodka

## **3 Meter Vippen · 85**

Passionsfrugt, lime, faxe kondi, vodka og Southern Comfort

## **Gin Hass · 75**

Mango, lemon og gin

## **Dark & Stormy · 85**

Ginger beer, lime og 7 års rom  
(flaske · 900/700)

## **Mojito · 85**

Mynte, lime, sukker og 3 års rom

## **White Russian · 85**

Kahlua, mælk og vodka

## **Moscow Mule · 85**

Ginger beer, lime, agurk, sukker og vodka

## **Long Island Iced Tea · 135**

De fem lyse spirituser, citron, cola og lime

*Spørg din tjener efter vores fulde cocktailkort*



# Mousserende

*Vi anbefaler vores snackbræt sammen med vores mousserende vine*

**Anna de Codorniu · 49 / 325**

**Cava, Brut, Spanien**

Livlige og sprøde bobler med flot fylde og god frugt.

**Asti Amatista · 39 / 245**

**Moscato, Spanien**

Søde og aromatiske bobler der vil blive elsket af alle Astifans.

**Caprice de Lune · 325**

**Rosé, Demi Sec., Frankrig**

Forførende lyserøde bobler med sødme. Smagen er frisk og sprød med noter af jordbær og kirsebær i en let sødlig, elegant charme.

**Sorelle Bronca · 375**

**Prosecco, Brut, Italien**

Økologiske bobler med stor frugt og elegant tørhed. En oplevelse der ikke ligger langt fra flotte champagner.

**G.H. Mumm · 895**

**Champagne, Brut**

En tør og forfriskende Champagne med flot frugtighed, som er i god balance med vinens syre.

**G.H. Mumm · Rosé · 995**

**Champagne, Brut**

Flot rosé Champagne med en lang kraftig eftersmag.

**Moët & Chandon · Rosé · 995**

**Champagne, Brut**

Dynamisk og spontan Champagne med fremtrædende aromaer af vilde bær. Flot lyserød farve til de store øjeblikke.

**Henri Giraud · MV09 · 1595 / 3000**

**Champagne, Brut, Grand Cru Aÿ**

Kåret som verdens bedste champagnehus. Henri Giraud blev etableret så langt tilbage som i 1625, hvilket gør dem til et af Champagnes længst eksisterende huse.

# Hvidvine

## Sauvignon Blanc

**3 Wooly Sheep · Marlborough, New Zealand · 65 / 295**  
Sprød, forfriskende vin med noter af passionsfrugt og hyldeblomst.

**Henri Bourgeois, Sancerre · Loire, Frankrig · 495**  
Elegant, balanceret vin med frugtige noter af æble, citrus og lime.

## Riesling

**Bestheim · Alsace, Frankrig · 65 / 295**  
Klassisk frugtig Riesling med noter af citrus og grape.

**Chateau Ste. Michelle · Columbia Valley · 80 / 375**  
En fyldig vin med god frugtsødme og en intens eftersmag.

**Bibo Runge, halb trocken · Rheingau, Tyskland · 495**  
Charmerende vin med noter af appelsinskal, kvæde og citrusfrugt.

**Eroica, Chateau Ste. Michelle · Washington State · 585**  
Stor, frugtig og fyldig med 5 placeringer på "world-top-100-vine".

## Chardonnay

**Veranza · Zaragoza, Spanien · 60 / 265**  
Ung Chardonnay med let fylde og smag af æble og tropisk frugt.

**Raimat · Costers del Segre, Spanien · 295**  
Klassisk Chardonnay, fadlagret og smag af fersken og abrikos.

**Santa Christina, Zenato · Veneto, Italien · 375**  
Delikat fedme og flot fad med noter af tropisk frugt og nødder.

**Louis Jadot, Petit Chablis · Bourgogne, Frankrig · 495**  
Delikat Petit Chablis med flot frugt og harmoni.

# Rosévine

**Pretty Gorgeous · Cinsault, Frankrig · 60 / 265**  
Frisk og fyldig rosé til maden eller terrassen med noter af hindbær.

**Stone Barn · Zinfandel, Californien · 65 / 295**  
Sød og frisk rosé med smag af jordbær der er oplagt til terrassen.

# Rødvine

## Pinot Noir

**3 Wooly Sheep · Marlborough, New Zealand · 75 / 355**  
Mild og elegant, kold pinot-noir med flot frugt og let fad.

**667 · Californien, USA · 85 / 395**  
Varm-pinot-noir med flot fylde, krydderi samt noter af skovbær.

**Louis Jadot · Bourgogne, Frankrig · 395**  
Elegant, let og klassisk pinot noir med delikat frugt bla. af hindbær.

## Zinfandel

**Stone Barn · Californien, USA · 65 / 295**  
Mild og afbalanceret zinfandel men noter af brombær og blomme.

**Brazin, Lodi · Californien, USA · 85 / 395**  
Den rebelske zinfandel der vandt bedste rødvin i USA i 2014.

**The One Black, Nobel Vines · Californien, USA · 495**  
Flot fyldig og mørk vin med noter af blomster, chokolade og vanilje.

## Syrah

**Sensas · Pays d'Oc, Frankrig · 65 / 295**  
Flot balance af frugt og krydderi med bløde noter af bær og vanilje.

**Côtes de Rhone, Michel Chapoutier · Rhône, Frankrig · 375**  
Aromatisk og kraftfuld vin med noter af røde bær og krydderier.

**Chateau Ste. Michelle · Washington State, USA · 395**  
Syrah i nye klæder, blid, blød, afrundet med intens solmoden frugt.

## De store navne

**Ripasso, Tomassi · Corvina Veronese m.fl., Italien · 485**  
Fyldig, robust og moden Italiensk klassiker fra et fantastisk vinhus.

**Brunello di Montalcino · Sangiovese, Italien · 695**  
Fløjlsblød modern-style brunello med intens frugt og fylde.

**Baigorri, De Garage · Rioja, Spanien · 895**  
Stor, kompleks og velafbalanceret vin. En oplevelse vi anbefaler.

# Dessertvin

**Asti Amatista · Moscato, Spanien · 39 / 245**

Søde og aromatiske bobler, elsket af alle Astifans.

**La Playa, Late harvest · Sauvignon Blanc, Chile · 49 / 219**

Hvid dessertvin med senthøstede druer samt et eksotisk strejf af ananas, fersken og ingefær.

**Warres's, Otima 10 years Tawny · Portugal · 59 / 449**

Moderne portvin der serveres afkølet og har noter af mandariner, puddersukker, abrikoser samt nødder.

# Kaffe & avec

*Vi serverer vores avec med 4 cl.*

**Baileyskaffe · 49**

**Irsk kaffe · 49**

**Spansk kaffe · 49**

**Mexikansk kaffe · 65**

**Ron Zacapa 23 års · 95**

Den komplekse rom fra Guatemala med stor fylde.  
Kåret som verdens bedste rom 5 gange.

**Ron Millonario 15 års · 90**

Den milde rom fra Peru med stor sødme og fylde.  
Kåret som verdens bedste i 2008 og 2009.

**Johnnie Walker Double Black · 90**

Skotsk whisky blended af ca. 40 forskellige whiskys,  
der alle er lagret mindst 12 år.

**Talisker Single Malt 18 års · 135**

Let røget skotsk whisky med kraftig eftersmag.  
Kåret som verdens bedste single malt whisky i 2007.

*Spørg din tjener efter vores cocktailkort*