

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 – 12:00

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

Frugt til den gode samvittighed

Hvidt brød, rugbrød, smør

Børnebrunch · 85

Scambled eggs, purløg, bacon

Skyr med bærcoulis, sprød müsli

Frugt til den gode samvittighed

Hvidt brød, rugbrød, smør

Gælder kun børn til og med 12 år

Sides

Gør din morgenmad eller brunch personlig

Rabarbertrifli · 30

Luftig amerikansk pandekage, ahornsirup, råsyltede bær · 30

Krydrede brunch pølser, saucetatare, purløg · 25

Avocado, frisk kålsalat, granatæble · 30

Sprøde fritter, chilimayo · 39

Salad med mormordressing, gammel knas og croutons · 35

Laksetatar, syltede rødløg, 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

Makrel i dåse · 75

Stegt makrel, kryderet tomatsalsa, aioli, sprødt rugbrød

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

Lun leverpostej · 75

Stegte svampe, syltede beder, sprød bacon

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

Brownie, kiksekage, hvid chokoknas

Blødende chokoladecake · 65

Yoghurtis, crumble, mørke bær

Luftige amerikanske pandekager · 65

Ahorn sirup, mørke 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

Tartelet · 149

Cremet hønsefrikasse, sommergrønt, persille, urtesalat

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

Sprød pankopaneret kylling, briochebolle, sprød
bacon, chilimayo, syltede rødløg, marinerede
agurker, friske tomater, 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

Sprød fiskefilet med remoulade · 85

3 retters menu

17:00 – 21:00

Velkomstbobler · 49

Anna de Codorniu

Livlige og sprøde bobler med flot fylde og god frugt.

Snacks & velkomstbobler · 75

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

Sæsonmenu · 295

Asparges & håndpillede rejer

Hollandaise, spanske mandler, urter

Unghane & bygotto

Gremolata, vilde ris, sommergrønt

Citronfromage

Rababer, hvid chokolade, müsli

Tilhørende vinmenu · 245

Granmenu · 395

Carpaccio af ribeye

Trøffel, bøgehatte, vesterhavsost, urter, croutoner

Oksemørbrad

Sauteret grønt, pommes frites
Vælg mellem bearnaise- eller rødvinssauce

Gateau Marcel

Bær, marengs, kakaosorbet

Tilhørende vinmenu · 295

Tilhørende ølmenu · 150

Aftenmenu

17:00 – 21:00

2 retters menu · 275

3 retters menu · 325

Forretter · 95

Kartoffel & ramsløg

Porre, gammel knas, rugbrød

Asparges & håndpillede rejer

Hollandaise, spanske mandler, urter

Carpaccio af ribeye +15

Trøffel, bøgehatte, vesterhavsost, urter, croutoner

Hovedretter · 195

Torsk & muslingesauce

Broccoli, løg, grønkål

Unghane & bygotto

Gremolata, vilde ris, sommergrønt

Oksemørbrad +65

Sauteret grønt, pommes frites

Vælg mellem bearnaise- eller rødvinssauce

Desserter · 85

Churros & peanutbutteris

Chokobailey, dulce de leche, brombær

Citronfromage

Rababer, hvid chokolade, müsli

Gateau Marcel

Bær, marengs, kakaosorbet

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 · mynte/lime · hyldeblomst · rabarber · jordbær
tranebær · 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

Alkoholfri gourmetdrik

Til dig der ønsker et alkoholfrit alternativ til vores vine, men stadig vil have en oplevelse ud over det sædvanlige sammen med din mad.

"Hvidvinen" · DAGMER MDP02 · 75 / 225

Hvid drue, rabarber, stikkelsbær, rosmarinekstrakt

"Rødvinen" · DAGMER FLI03 · 75 / 225

Kirsebær, hyldebær, blåbær, jordbær

Kaffe, the & chokolade

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

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