

# Morgenmad

9:00 – 11:00

## Morgenplatte · 55

Blødkogt æg, skyr med bærcoulis, italiensk pølse, brød

## Morgenskål · 55

Luftig skyr, sprød müsli, bærcoulis

## Morgenæg · 55

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  
solbær · hindbær · citronlemonade · ginger ale · mynte/lime*

## Granbrunch · 135

Scrambled eggs, purløg, bacon

Skyr, bærcoulis, sprød müsli

Italiensk pølse, syltede rødløg, tomater

Cremet hønsesalat

Frugt til den gode samvittighed

Hvidt brød, rugbrød, smør

## Børnebrunch · 95

Scrambled eggs, purløg, bacon

Skyr, 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*

Luftige amerikanske pandekager, ahornsirup, råsyltede bær · 35

Krydrede brunchpølser, saucetatare, purløg · 25

Sprøde fritter, chilimayo · 39

Laksetatar, syltede rødløg, radiser · 35

Vesterhavssost, kvædekompot, fuldkorns knækbrød · 25

# Smørrebrød

11:00 – 15:00

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

## **Smørrebræt · 325**

Køkkenets 5 udvalgte smørrebrød på et bræt, til deling

## **Reje & avocado · 75**

Søkogte rejer, avocadocreame, radise

## **Sprød fiskefilet · 85**

Rødspættefilet i urtepanko, søkogte rejer, grov remoulade, urtesalat

## **Dansk kartoffel · 65**

Kartoffel, purløg, baconcrumble, syrnnet creme fraiche

## **Plukket høne · 75**

Cremet hønsesalat, syltede bøgehatte, puffedede kapers, trøffelmayo

## **Roastbeef · 75**

Rosastegt angus cuvette, bearnaisemayo, estragon, ristede løg, sylt

# 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 · 45**

Dagens udvalg af søde sager

**Luftige amerikanske pandekager · 65**

Ahorn sirup, mørke bær, flødeis

# Livretter

11:00 – 21:00

## **Kyllingesalat · 129**

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

## **Stjernesked · 189**

Ristet surdejsbrød, fiskefilet i urtepanko, røget laks, dampet torsk, håndpillede rejer, urtemayo, rød dressing

## **Ribeye carpaccio · 159**

Sprøde croutoner, trøffelmayo, syltede bøgehatte, vesterhavsost, urtesalat, sennepsvinaigrette, trøffelritter

## **Pasta Alfredo · 149**

Pasta, cherrytomat, grillet kylling, parmesan

## **Nachos · 99**

Oste- og salsagratinerede nachos, guacamole, creme fraiche  
*(med kylling +30)*

## **Granburger · 139**

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

## **Steaksandwich · 169**

Stegt ribeye, løgkompot, peberglace

Ost i din burger · 5

Spejlæg i din burger · 10

Ekstra dip · 5

## **Børnenes livretter**

*Gælder kun børn til og med 12 år*

**Pasta Alfredo · 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 kværter*)

## **Sæsonmenu · 295**

### **Varmrøget kulmule**

Ærter, beder, løgsifon

### **Helstegt sødmælkskalv**

Skalotteløg, majs, kartoffel, persille, sauce

### **Cremefraiche Parfait**

Æble, malt, brun farin

## **Tilhørende vinmenu · 245**

## **Granmenu · 395**

### **Carpaccio af ribeye**

Trøffel, bøgehatte, vesterhavsost, urter, croutoner

### **Oksemørbrad**

Sauteret grønt, urter, fritter

Vælg mellem bearnaise- eller rødvinssauce

### **Yoghurtsorbet**

Karamel, jordskok, hasselnød

## **Tilhørende vinmenu · 295**

## **Tilhørende ølmenu · 150**

# Aftenmenu

17:00 – 21:00

**2 retters menu · 275**

**3 retters menu · 325**

## Forretter · 95

**Varmrøget kulmule**  
Ærter, beder, løgsifon

**Jomfruhummer +40**  
Urter, smør, aioli

**Carpaccio af ribeye +15**  
Trøffel, bøgehatte, vesterhavsost, urter, croutoner

## Hovedretter · 195

**Stegt torsk**  
Kartofler i vinagrette, roe, safran buerre blanc

**Helstegt sødmælkskalv**  
Skalotteløg, majs, kartoffel, persille, sauce

**Oksemørbrad +65**  
Sauteret grønt, pommes frites  
Vælg mellem bearnaise- eller rødvinssauce

## Desserter · 85

**Cremefraiche Parfait**  
Æble, malt, brun farin

**Yoghurtsorbet**  
Karamel, jordskok, hasselnød

**4 Unikaoste +25**  
Sylt, sødt, knækbrød

# Craftbeer

*Sæsonøl – se tavlen eller spørg din tjener*

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

**Økologisk pilsner · 4,6 % · Royal · 50**

En strågul undergæret pilsner med lav bitterhed

**Mosaic IPA · 4,9 % · Albani · 55**

Let fylde med florale og citruspræget humle

**Odense 1859 · 5,2 % · Albani · 55**

Fire typer malt giver den flotte farve og noter af karamel

**Gylden IPA · 5,9 % · Schiøtz · 55**

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

**New England IPA · 5,4 % · Anarkist · 55**

Frisk og let øl, med cremet og frugtig smag, duft af tropisk frugt samt en aroma af hyldeblomst og rabarber

**Mørk Mumme · 6,5 % · Schiøtz · 55**

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

**Brown Ale · 6,3 % · Anarkist · 55**

Middelfyldig og maltbåren med smag af karamel, chokolade og lakrids, med let sødme og mild humle

# 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  
solbær · hindbær · citronlemonade · ginger ale · mynte / lime

**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 & 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 flødeskum og brændte skumfiduser

**Chokokaffe · 46**

Varm chokolade med espresso og flødeskum

**Chokolademilkshake · 46**

Fransk chokolade, mælk, isterninger, vaniljesirup, frisk flødeskum

# Gin & tonic

## **Rosemary GT · 110**

Fever-Tree mediterranean tonic, rosmarin og Monkey 47

*(flaske · 900/750)*

## **Elderflower GT · 100**

Fever-Tree elderflower tonic, agurk og Hendriks

*(flaske · 900/750)*

## **Hendriks GT · 100**

Fever-Tree indian tonic, agurk og Hendriks

*(flaske · 900/750)*

## **Classic GT · 75**

Fever-Tree indian tonic, citron og Beefeater

*(flaske · 700/550)*

# Drinks

## **Vanilla Sky · 85**

Jordbær, hyldeblomst, vanilje, lime og vodka

## **3 Meter Vippen · 85**

Passionsfrugt, lime, faxe kondi, vodka og Southern Comfort

## **Gin Hass · 85**

Mango, lemon og gin

## **Dark & Stormy · 85**

Ginger beer, lime og 7 års rom

*(flaske · 900/750)*

## **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 spiritusser, citron, cola og lime

**Spørg din tjener efter vores fulde drinkskort**



# 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 frugtsødme.  
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 · New Zealand · 75 / 355**  
Sprød, forfriskende vin med noter af passionsfrugt og hyldeblomst

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

## Riesling

**The Daily August · Tyskland · 65 / 295**  
Klassisk frugtig Riesling med noter af citrus

**Chateau Ste. Michelle · USA · 85 / 395**  
En fyldig vin med god frugtsødme og en intens eftersmag

**Eroica, Chateau Ste. Michelle · USA · 585**  
En af verdens og vores absolut favorit Riesling

## Chardonnay

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

**Raimat · Spanien · 295**  
Klassisk Chardonnay med smag af fersken og abrikos

**Louis Jadot, Petit Chablis · Frankrig · 495**  
Sprød, mineralsk hvidvin med citrusnoter

# Rosévine

**Pretty Gorgeous · Frankrig · 60 / 265**  
Tør og sprød rosé med noter af hindbær

**Stone Barn · Zinfandel · USA · 65 / 295**  
Frisk rosé med en god frugtsødme og noter af jordbær

# Rødvine

## Pinot Noir

**Pete's Pure · Australien 75/355**

Økologisk og ukompliceret med flot frugt

**Louis Jadot · Bourgogne, Frankrig · 395**

Elegant, let og klassisk pinot noir med delikat frugt af hindbær

## Zinfandel

**Stone Barn · Californien, USA · 65 / 295**

Mild og afbalanceret Zsinfandel med noter af brombær og blomme

**Brazin, Lodi · Californien, USA · 85 / 395**

Vores favorit til alle lejligheder

## Syrah

**Sensas · Frankrig · 65 / 295**

Flot balance af frugt og krydderi med bløde noter af bær og vanilje

**Chateau Ste. Michelle · USA · 85 / 395**

Syrah i nye klæder, blid, blød, afrundet med intens solmoden frugt

## De store navne

**Ripasso, Tomassi · Italien · 485**

Fyldig, robust og moden italiensk klassiker fra et fantastisk vinhus

**Brunello di Montalcino · Italien · 695**

Fløjlsblød modern-style brunello med intens frugt og fylde

# Dessertvin

**Asti Amatista · Moscato, Spanien · 55 / 245**  
Søde og aromatiske bobler, elsket af alle astifans

**La Playa, Late harvest · Chile · 219**  
Hvid dessertvin med senhøstede druer samt  
et eksotisk strejf af ananas og fersken

**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**  
**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 10 års · 90**  
Let røget skotsk whisky med kraftig eftersmag