

MÅNEDENS MENU JANUAR

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vin menu og få 1 glas bobler, 1 glas af den anbefalede hvid og rød, samt en valgfri kop kaffe

Forret

Muslingesuppe

Røget musling og røgede rejer i en cremet suppe med suppeurter og grøn olie

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien

Hovedret

Rødvins braiserede spoleben

Serveres med brændte gulerødder, grov mos og braisersauce

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Torre Del Barone, Primitivo

Dessert

Chokolade fondant

Serveres med råsyltede bær og vaniljeis

2 retters menu **kr. 375,-**

3 retters menu **kr. 425,-**

Vin menu inkl. kaffe **kr. 299,-**



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

Husk alle vores retter kan laves glutenfri! Husk også at alle vores retter kan købes som takeaway!

SNACKS

Grove fritter kr. 59,-

Vælg mellem ketchup, remoulade, mayonnaise, chilimayonnaise eller aioli

Saltede mandler kr. 39,-

Oliven kr. 39,-

SMØRREBRØD

Fra kl. 12.00 – 16.00

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

Husk hyggen. En snaps til silden?

Æg & rejer med mayonnaise, rogn, tomat og urter

Klassisk roastbeef med remoulade, peberrod, syltede agurker, ristede løg og friske urter

Røget laks med rygeostcreme, tyttebær, fennikel crudite og citronskal

Pandestegt fiskefilet med remoulade, citron og dild

Smørstegte kantareller & bøgehatte med syltede rødløg og friske urter

1 stykke pr. person kr. 99,- 2 stykker pr. person kr. 189,- 3 stykker pr. person kr. 249,-

FORRETTER

Carpaccio kr. 139.-

Med citrusolie, persille pesto, urtesalat, rugbrøds croutons og parmesan

Cremeret hummerbisque kr. 139.-

Med hummer brud, tigerrejer og urter



HOVEDRETTER MED FISK, SKALDYR ELLER KYLLING

Tilkøb en side salat til din hovedret kr. 48,-

Stjernes kud kr. 229,-

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

Ekstra stegt fisk kr. 60,-

Dagens fisk kr. 269,-

Serveres med sauterede porrer, dampede kartofler og beurre blanc

Cæsarsalat kr. 189,-

Med grillet kylling, hjertesalat, bacon og cherrytomater vendt i cæsar dressing, toppet med sprøde croutoner og friskrevet parmesan

Skaldyrspasta kr. 219,-

Med hvidvinsdampede blåmuslinger, stegte tigerrejer og urter. Vendt i en cremet jomfruhummer bisque med friskrevet parmesan

HOVEDRETTER TIL VEGETAREN

Tilkøb en side salat til din hovedret kr. 48,-

COZY vegetar burger kr. 199,-

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med en krydret kikærtebøf, cheddar, sprød salat, tomat relish og rødløg. Serveres med grove fritter

Vælg mellem ketchup, remoulade, chilimayonnaise, mayonnaise eller aioli

Svampe pasta kr. 199,-

Med frisk båndpasta stegte kantareller, bøgehatte og markchampignons vendt i en cremet svampesauce med friskrevet parmesan, urter og syltede rødløg



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

HOVEDRETTER MED OKSE/KALV ELLER SVIN

Tilkøb en side salat til din hovedret kr. 48,-

Wienerschnitzel kr. 249,-

Af kalvefilet, serveres med pommes sauté, ærter, citron, peberrod og kapers

Vælg mellem smørsauce eller skysauce

Pariserbøf kr. 189,-

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

Braiserede svinekæber kr. 259,-

Serveres med grov mos, rodfrugter, urter og braiser sauce

COZY's oksekøds burger kr. 199,-

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med sprød salat, tomat relish, rødløg, sprød bacon og cheddar. Serveres med grove fritter.

Vælg mellem ketchup, remoulade, chilimayonnaise, mayonnaise eller aioli

Tilkøb Skysauce eller bearnaise til din burger kr. 39,-

Okse ribeye 250g kr. 379,-

Serveres med årstidens grønt, syltede rødløg, grove fritter og bearnaise



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

Pandekager kr. 79,-

Serveres med vaniljeis og chokoladesauce

DESSERTER

COZY's ostebræt kr. 149,-

Serveres med 3 slags ost, sylt og smørstegt rugbrød

Gateau Marcel kr. 99,-

Serveres med råsyltede skovbær og frisk sorbet

Pandekager kr. 99,-

Serveres med vaniljeis og chokoladesauce

Månedsmenu dessert kr. 99,-



ALKOHOLFRI VIN, ØL OG DRINKS

(Hvidvin) **Chavin, Chardonnay, Zéro 0,0%** **379,- / 95,-**
Alkoholfri Chardonnay Zéro kommer fra det solrige Sydfrankrig. En yderst balanceret hvidvin med friskhed og noter af friske frugter.

(Rødvin) **Chavin, Syrah, Zéro 0,0%** **379,- / 95,-**
Smagsfyldt, økologisk Merlot/Shiraz, der er 100% befriet for alkohol.

(Mousserende) **Oddbird, Spumante - Liberated from alcohol 0,0%** **379,- / 95,-**
Skøn og sprudlende Spumante - befriet for alkohol. Velafbalanceret, frisk og sprød helhedsoplevelse med flotte, frugtige toner.

ALKOHOLFRI ØL

Flaske

Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,4% **kr. 59,-**
En læskende øl med stor humlekarakter og eftersmag.

Kronenbourg blanc 0,0% **kr. 59,-**
1664 Blanc alkoholfri byder på samme sødmefulde smag og friske duft som en almindelig Blanc

Nordic Gylden Bryg 0,0% **kr. 49,-**
En klar, alkoholfri pilsner med en fint balanceret smag

Erdinger Weissbier 0,4% **kr. 69,-**
En klassisk hvede øl fuld af frugtlig velsmag og sødme uden det normale alkohol indhold

ALKOHOLFRI DRINKS

Gin n' Tonic (Tanqueray 0,0% og tonic) **kr. 95,-**

Gin Hass (Tanqueray 0,0%, mango og lemon) **kr. 95,-**



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, mangosirup og lemon)..... | kr. 95,- |
| Aperol spritz (Aperol, musserende vin og danskvand)..... | 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. 339,- / 79,- |
| <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,- / 89,- |
| <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 | 499,- / 115,- |
| <i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i> | |
| <i>(Husets)</i> Sensas, Chardonnay, Languedoc | 339,- / 79,- |
| <i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i> | |
| Bestheim, Riesling - Classic, Alsace | 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 Woolly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough | 399,- / 99,- |
| <i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</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> | |
| <i>(Husets vin)</i> Tebaldo, Rosato, Puglia, Italien | 339,- / 79,- |
| <i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i> | |
| Montgravet, Pinot Noir - Rosé | 359,- / 89,- |
| <i>Skøn frugtdrevet rosé fra vidunderlige Sydfrankrig. Næsen er fuld af hindbær og jordbær, og den friske syre balanceres perfekt af den næsten cremede fylde.</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

| | |
|--|----------------------|
| Tomassi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore | 499,- / 115,- |
| <i>Skøn, klassisk Ripasso. Fyldig, moden og varm i smagen med duft af kirsebærsten og et lifligt strejf af mandel i eftersmagen.</i> | |
| <i>(Husets vin)</i> Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc | 339,- / 79,- |
| <i>Fyldig, blød vin med brombær og vanilje i smagen</i> | |
| Stone Peak, Zinfandel | 429,- / 109,- |
| <i>Blød, fyldig, rund og klassisk Zinfandel. Fin aroma af brombær og blomme med skønne nuancer af hindbær, anis og peber.</i> | |
| Torre Del Barone, Primitivo | 419,- / 105,- |
| <i>Dejlig blød, fyldig og frugtrig vin med varme noter af blommer og brombær og flot udblødte tanniner.</i> | |
| Pete's Pure, Pinot Noir | 439,- / 109,- |
| <i>Vibrerende, livlig og saftig Pinot Noir med skovbundsnoter, flødekaramel, tranebær, hindbær, friske skovjordbær og fine urtede noter. Let og elegant.</i> | |
| Marziano Abbona, Barolo – La Pieve, Piemonte | 545,- |
| <i>En Barolo med det modern præg – frugtig, saftig, potent og slank men muskuløs</i> | |
| Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero | 659,- |
| <i>Intens og velmagende med en friskhed som giver vinen en behagelig kant</i> | |



ØL PÅ FAD

| | |
|---|--------------------------------|
| Carlsberg Pilsner 4,6% | Stor / Lille 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,- |
| <i>En moderne, frisk og let drikkelig IPA, med en tropisk aroma, og mild efterbitterhed</i> | |
| Grimbergen Blonde 6,7% | kr. 69,-/ 55,- |
| <i>Øllen byder på en rund sødme fulgt af en mild, behagelig bitterhed, der giver en elegant balance</i> | |
| Grimbergen Double 6,5% | kr. 69,-/ 55,- |
| <i>Belgisk klosterøl med en indledende sødme og en passende bitterhed.</i> | |
| Jacobsen Yakima IPA 6,5% | kr. 69,- |
| <i>Jacobsen Yakima IPA er en orangegylden Westcoast India Pale Ale med et let humlestøv frembragt af den rundhændede tør humling.</i> | |
| Kronenbourg Blanc 5,0% | kr. 69,-/ 55,- |
| <i>Hvede øl med en frisk og syrlig duft. Øllen giver en blød, cremet mund fylde med bade elementer af syrlighed og sødme uden bitterhed</i> | |

ØL PÅ FLASKE

| | |
|--|--------------------|
| Erdinger Weissbier 5,3% | Flaske kr. 69,- |
| <i>Klassisk bayersk Weissbier. Smagen er velafbalanceret og frisk med rige frugtige noter</i> | |
| Erdinger Dunkel 5,3% | kr. 69,- |
| <i>En mørk, ufiltreret hvedeøl fra Bayern. Smagen og duften er frugtig og har noter af sød karamel</i> | |
| 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

| | |
|---|--------------------------------|
| Flere varianter | Stor / Lille kr. 59,-/ 39,- |
| <i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, Gingerbeer og Tonic</i> | |
| Bonaqua mineral vand med brus eller brus og citrus | kr. 59,-/ 39,- |
| Fritz-Kola eller Fritz-Kola Light | kr. 69,-/ 49,- |
| Postevand | pr. person kr. 25,- |
| Økologisk saft | kr. 69,-/49,- |
| <i>Hyldeblomst, æblemost eller rabarber</i> | |



SPIRITUS

| | |
|---|------------------------|
| Snaps 4 cl. | kr. 49,- |
| <i>Braunstein Havtorn Akvavit, Hr. Skov Dild Snaps, Linie Akvavit eller Rød Aalborg</i> | |
| Bitter 3 cl. | kr. 49,- |
| Likør 3 cl. | kr. 49,- |
| Portvin 6 cl. | |
| Warre's Warrior Finest Reserve, Douro | kr. 79,-/ 329,- |
| Gin 3 cl. | |
| CPH Copenhagen original herbs | kr. 49,- |
| Tanqueray gin 0% | kr. 49,- |
| Rom 3 cl. | |
| Diplomatico Res. Exclusiva | kr. 69,- |
| A. H. Riise, Danish Navy Frogmann | kr. 89,- |
| Cognac 3 cl. | |
| Leópold Gourmel-Premières Saveurs | kr. 69,- |
| Braastad XO | kr. 89,- |
| Whisky 3 cl | |
| GlenDronach 12 years | kr. 69,- |

VARME DRIKKE

| | |
|---|-----------------|
| Sort kaffe | kr. 39,- |
| Americano | kr. 39,- |
| Espresso | 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,- |
| Iskaffe | kr. 49,- |
| Te (flere forskellige varianter) | kr. 39,- |
| Irish coffee | kr. 95,- |
| Lumumba | kr. 95,- |
| Dobbelt shot spiritus | kr. 35,- |



MÅNEDENS MENU FEBRUAR

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vin menu og få 1 glas bobler, 1 glas af den anbefalede hvid og rød, samt en valgfri kop kaffe

Forret

*Rimmet, røget og stegt laks
Serveres med en kold blomkålspuré,
blomkåls crudité og granatæble*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Bestheim, Riesling - Classic, Alsace

Hovedret

*Grillet tyksteg
Serveres med smør pocheret porre, stegte svampe, pommes
fondant og en cremet svampesauce med portvin*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Pete's Pure, Pinot Noir

Dessert

Lakrids / hindbær panna cotta

2 retters menu **kr. 375,-**
3 retters menu **kr. 425,-**
Vin menu inkl. kaffe **kr. 299,-**



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT