

# 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

# 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

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

# BOBLER

<b>Valento, Spumante Brut, Italien</b> .....	<b>kr. 325,- / 79,-</b>
<i>Spumante med en flot ren bouquet, med nuancer af pære, æbler og citrusfrugter</i>	
<b>Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne</b> .....	<b>kr. 299,- / 69,-</b>
<i>Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme (kun 8% alkohol)</i>	
<b>Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne, Côte Chalonnaise</b> .....	<b>kr. 449,-</b>
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	
<b>Möet &amp; Chandon, Imperial Rosé</b> .....	<b>kr. 999,-</b>
<i>Den er spontan og forførende med fremtrædende aromaer af ribs og vilde jordbær</i>	
<b>Möet &amp; Chandon, Brut Imperial</b> .....	<b>kr. 999,-</b>
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	

# DESSERTVIN

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



# HVIDVIN

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

# ROSÉVIN

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

# RØDVIN

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





# ØL PÅ FAD

Stor / Lille

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

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

# ØL PÅ FLASKE

Flaske

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

# SODAVAND, VAND OG SAFT

Stor / Lille

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





# SPIRITUS

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

# VARME DRIKKE

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

Fra kl. 17.00 – 20.30

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

## Forret

*Røget svinemørbrad*

*Serveres på en bund af sprød salat med pimentpesto og  
balsamicoglace*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough

## Hovedret

*Dansk lam*

*Serveres på en bund årstidens grønt, hertil serveres  
estragon stegte kartofler og myntesauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc

## Dessert

*Rabarber trifli*

*Lavet med rabarberkompot og vaniljecreme, toppet med crumble*

---

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT