

MÅNEDENS MENU MARTS

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

Dampet lyssej

Med svampe creme, rødvins blancheret perleløg, dehydreret portobello og karse

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough

Hovedret

Beouf onglet

Serveres med brændte rødder og porre, selleripuré, pommes rissoles og sauce bordelaise

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc

Dessert

Orange gateau marcel

Serveres med citrus gel og jernurt

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 frugtlig 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 APRIL

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

Carpaccio

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

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Montgravet, Pinot Noir - Rosé

Hovedret

Grillet lamme culotte

Serveres med tomatrelish tilsmagt med timian, grillet squash, stegte kartofler med urter og skysauce

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Tomassi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore

Dessert

Hindbær pocheret pære

Serveres med crumble, chokolade og vaniljeis

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT