

MÅNEDENS MENU MAJ

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vinpakke og start aftenen med 1 glas
Caprice De Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne

Forret

*Asparges
Rejer - hollandaise - dild*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough

Hovedret

*Kalveculotte
Rødvinsauce - kartoffel - årstidens grønt - svampe*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto

Dessert

*Sveske parfait
Skovbær coulis - sveske - cognac*

2 retters menu kr. 325,-
3 retters menu kr. 399,-
Vin menu inkl. kaffe kr. 150,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

OBS!! alle * markerede retter kan fås som take away - spar 10 %
Husk at næsten alle vores retter kan laves glutenfri!

SMØRREBRØD

Fra kl. 11.00 – 16.00

***Stegte sild**

Kapers - løg - peberrod

***Æg & rejer**

Æg - rejer - mayonnaise - rogn

***Røget laks**

Citron - hytteost - urter

***Pandestegt fiskefilet**

Remoulade - rejer - dild

***Hjemmelavet hønsesalat**

Syltede rødløg - bacon - urter

***Klassisk roastbeef**

Remoulade - ristede løg - peberrod -
syltede agurker

***Klassisk ostemad**

Sennep - løg - urter

1 stykke kr. 89,-

2 stykker kr. 139,-

3 stykker kr. 175,-

VEGETAR

***Svampe risotto kr. 179,-**

Ris - svampe - trøffelolie

***COZY vegetar burger kr. 179,-**

Med svampe og bløde løg

Briochebolle - røget mayonnaise - salat -
drueagurk - syltede rødløg - tomat - cheddar

Serveres med grove fritter & aioli

FISK & SALAT

(Forret) ***Vitello tonnato kr. 119,-**

Kalv - tunsauce - kapers

(Forret) ***Flamberede tigerrejer kr. 119,-**

Salat - chili - forårsløg

***COZY's fiskefrikadeller kr. 235,-**

Sennepssauce - rødbede - bacon -
kartoffel

***Kogt torsk kr. 235,-**

Sennepssauce - rødbede - bacon -
kartoffel

***Stjernesnud kr. 179,-**

Stegt rødspætte - dampet rødspætte -
rejer - laks - rogn - brød - dressing

***Lakse butterfly kr. 255,-**

Spinatsauce - hvide kartofler -
syltede æbler - friterede grønkål

***Cæsar salat kr. 135,-**

Romainesalat - kylling - bacon - croutons
- cæsar dressing

SNACKS

***Grove fritter kr. 45,-**

Serveres med aioli

***Sweet potato fritter kr. 49,-**

Serveres med aioli



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

KØ, KYLLING & GRIS

***COZY burger kr. 179,-**

Med kylling eller hakket oksekød

Briochebolle - røget mayonnaise -
salat - drueagurk - syltede rødløg -
tomat - bacon - cheddar
Serveres med grove fritter & aioli

***Bacon & cheese burger kr. 149,-**

Med kylling eller hakket oksekød

Briochebolle - ketchup - cheddar - bacon
Serveres med grove fritter & aioli

Tilkøb:

Sweet potato fritter kr. 15,-

Glutenfri brød kr. 0,-

Bearnaise over din burger kr. 25,-

***Svinekæber kr. 235,-**

Dagens grønt - kartoffel - cremet
estragon sauce

***Spareribs kr. 179,-**

Coleslaw - grove fritter - aioli

***Pariserbøf kr. 169,-**

Kapers - rødløg - peberrod -
rødbeder - pickles - æggeblomme

***Wienerschnitzel kr. 215,-**

Pommes sauté - ærter -
skysauce - dreng

***Ribeye 250g kr. 349,-**

Dagens grønt - grove fritter - bearnaise

***Okse tournedos 125g kr. 299,-**

***Okse tournedos 250g kr. 349,-**

***Okse tournedos 375g kr. 399,-**

Dagens grønt - grove fritter - bearnaise

TIL DE SMÅ

Til børn til & med 12 år

***Byg Selv børne burger kr. 89,-**

Briochebolle - bøf - ost - salat -
tomat - agurk - grove fritter -
ketchup - remoulade

***Stegt rødspættefilet kr. 89,-**

Tomat - agurk - grove fritter -
ketchup - remoulade

***Sprøde kyllingestykker kr. 89,-**

Tomat - agurk - grove fritter -
ketchup - remoulade

Tilkøb:

Sweet potato fritter kr. 15,-

Glutenfri brød kr. 0,-

Vaniljeis kr. 59,-

Chokoladesauce - krymmel

TIL DEN SØDE TAND

***Gl. dags æblekage kr. 89,-**

Flødeskum - rasp

Chokolade fondant kr. 99,-

Skovbær kompot - vaniljeis

***Coupe Danmark kr. 79,-**

Vaniljeis - chokoladesauce

***Dagens kage kr. 59,-**

DRINKS

Passion Attraction	kr. 65,-
Dark n´ stormy (Rom, lime og Ginger Beer)	kr. 70,-
Cuba Libre (Rom, lime og Coca Cola)	kr. 70,-
Gin n´ Tonic (Gin og tonic)	kr. 70,-
Gin Hass (Gin, mango og lemon).....	kr. 70,-
Aperol (Aperol, musserende vin og danskvand).....	kr. 70,-
Gin Rose (Gin og rose lemonade)	kr. 70,-

BOBLER

Codorníu, Ecologica – Cava Semi Seco, Catalonien	kr. 258,-
<i>Økologisk Cava Semi Seco med fyldig halvsød smag af citrusfrugter</i>	
Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne	kr. 258,-
<i>Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme (kun 8% alkohol)</i>	
Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne, Côte Chalonnaise	kr. 359,-
<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. 899,-
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	

DESSERTVIN

Amatista, Moscato, Valencia	kr. 249,-
<i>Halv sød aromatisk vin, lavet på moscato</i>	



COZY VIN BUFFET

Et udvalg af forskellige lækre rødvine, hvidvine og rosévine.
Vælg vores vin buffet og få lov at prøve en masse forskelligt.

Vin buffet 1 time	125,-
Vin buffet 2 timer	235,-
Vin buffet 3 timer	355,-
1 glas vin	55,-

HVIDVIN

<i>(Husets) Embla, Verdejo, castilla – La Mancha, Spanien</i>	249,-
<i>Den tørre, middelfyldige smag er frisk med en fin syre, der understøtter smagsnuancer af grønne æbler, citrus og kiwi</i>	
Urban, Riesling – Columbia Mosel, Tyskland	359,-
<i>En fin blid sødme med komplekse florale noter, med en fin underliggende mineralitet</i>	
Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien	319,-
<i>Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer</i>	
Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis	359,-
<i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	
The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough	359,-
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	

ROSÉVIN

<i>(Husets) Tebaldo, Rosato, Puglien, Italien</i>	249,-
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	
Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire	319,-
<i>Læskende, smuk rosé hvor frugtaromaer, med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset</i>	

RØDVIN

<i>(Husets) Embla, Tempranillo/Cabernet Sauvignon, Castilla – La Mancha</i>	249,-
<i>Lækker, moderne spansk vin, med god fylde, blomme og solbær som fremtrædende elementer</i>	
Lux, Zinfandel, Central Valley, Californien	319,-
<i>Udtryk af lokal moden frugt med brombær, hindbær og blommer samt nuancer af anis og peber</i>	
Stimson Estate Cellers, Merlot, Washington State	319,-
<i>Oversøisk merlot med vanilje, ristede fadtoner, blomme, hindbær og kirsebær</i>	
Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto	359,-
<i>Moden, koncentreret og fantastisk blød</i>	
Zingled Out, Zinfandel, Californien, Lodi	359,-
<i>Indbydende zinfandel, fyldig og frugtig med noter af chokolade og vanille.</i>	



ØL OG VAND

Øl på fad:

Carlsberg 4,6% 40 cl./ 60 cl.	kr. 50,-/ 65,-
Tuborg Classic 4,6% 50 cl.	kr. 59,-
Tuborg Guld 5,6% 50 cl.	kr. 59,-
Grimbergen Blonde 6,7% 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Grimbergen Double 6,5% 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Kronenbourg Blanc 5,0% 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-

Alkoholfri øl på flaske:

Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,4% 33 cl.	kr. 49,-
Kronenbourg blanc 0,5% 33 cl.	kr. 49,-
Nordic Gylden Bryg 0,5% 33 cl.	kr. 35,-
Erdinger Weissbier 0,4% 50 cl.	kr. 59,-

Øl på flaske:

Tuborg 4,6% 33 cl.	kr. 35,-
Erdinger Weissbier 5,3% 50 cl.	kr. 59,-
Erdinger Dunkel 5,3% 50 cl.	kr. 59,-

Øl fra Trolde Bryghus 50 cl.:

Fru Møller 3,8%	kr. 59,-
<i>En god frokost øl med kun 3,8% alkohol</i>	
Lemon-Express 5,6%	kr. 59,-
<i>Anbefales af kokken til fisk. En wittbier tilsat citrus</i>	
Coal-wagon brown ale 5,8%	kr. 59,-
<i>En god øl til en god bøf</i>	
Hr Møller 5,7%	kr. 59,-
<i>Anbefales til en god steak. En mørk øl uden for meget smag af humle</i>	

Øl fra Skagen Bryghus 50 cl.:

Nordlys 5,0%	kr. 59,-
<i>Lys og stråfarvet hvedeøl</i>	
Anna Ancher 5,0%	kr. 59,-
<i>Hyben ale med lyngblomster</i>	
Rav Larsen 6,0%	kr. 59,-
<i>Ravfarvet og fyldig hvedeøl</i>	
Gl. Skagen 6,0%	kr. 59,-
<i>En amerikansk India Pale Ale</i>	
Michael Ancher 6,0%	kr. 59,-
<i>Enebær Stout med lynghonning</i>	
Væltepeter 7,5%	kr. 59,-
<i>En fyldig, cremet og kraftig maltet dobbeltbock</i>	

Sodavand 25 cl./ 50 cl.:

Flere varianter	kr. 29,-/ 49,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon og Cocio</i>	
Hildon mineral vand (med og uden brus) 33 cl.	kr. 29,-

Postevand, 1 kande kr. 25,-

Økologisk saft 25 cl./ 50 cl. kr. 35,-/59,-
Hyldeblomst, æblemost eller Blåbær



SPIRITUS

Snaps 3 cl.	kr. 45,-
Bitter 3 cl.	kr. 45,-
Likør 3 cl.	kr. 45,-
Portvin 6 cl. Husets portvin	kr. 55,-/ 230,-
Gin 6 cl. Geranium gin	kr. 60,-
Rom 6 cl. Husets rom	kr. 60,-
Husets rom lux	kr. 80,-
Cognac 6 cl. Husets cognac	kr. 60,-
Husets cognac lux	kr. 80,-
Whisky 6 cl Husets whisky	kr. 60,-
Husets whisky lux	kr. 80,-

VARME DRIKKE

Sort kaffe	kr. 25,-
Americano	kr. 25,-
Espresso	kr. 25,-
Ristretto	kr. 25,-
Cappuccino	kr. 38,-
Latte	kr. 38,-
Latte Macchiato	kr. 38,-
Cortado	kr. 30,-
Varm chokolade med mælkeskum	kr. 38,-
Varm chokolade med flødeskum	kr. 43,-
Chokochino	kr. 38,-
Chai latte	kr. 43,-
Te (flere forskellige varianter)	kr. 25,-
Opfyldning af sort kaffe	kr. 10,-
Irish coffee	kr. 70,-
Lumumba	kr. 70,-
Dobbelt shot spiritus	kr. 25,-



MÅNEDENS MENU JUNI

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vinpakke og start aftenen med 1 glas
Caprice De Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne

Forret

Ærtesuppe

Ærtepuré - rødbede - bacon

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Chiáro di Luna, Pinot grigio/Catarratto, Sicilien

Hovedret

Sommerbuk

Brombærsauce - nye kartofler - spæde grøntsager - porre frites

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Terra Linda, Syrah, Castilla – La Mancha, Spanien

Dessert

Jordbær

Fløde - sukker

2 retters menu kr. 325,-

3 retters menu kr. 399,-

Vin menu inkl. kaffe kr. 150,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT