

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

Dampet torsk

Serveres med sauteret spinat, hvidløg, skalotteløg og beurre blanc

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019

Hovedret

Steak af okse striploin

Serveres med sæsonens grønt, stegte syltede perleløg, shiitake støv, trøffel pommes puré og en grillet løgsauce

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Brazin, Zinfandel, California, Lodi

Dessert

Pocheret rabarber

Serveres med broken gel af rabarber, hasselnød tuille, vaniljeis og krystalliseret hvid chokolade

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

1 Gigas østers kr. 59,-

3 Gigas østers kr. 159,-

1 dusin Gigas østers kr. 549,-

Friske stillehavsøsters med en mineralsk og let hav smag.

Serveres med citron, urter og mignonette sauce på skalotteløg, sort peber og rødvinseddike

Snack bræt kr. 99,-

med brød, smør, oliven, saltede mandler, pesto, chorizo & Serano skinke

Grove fritter kr. 59,-

Vælg mellem ketchup, remoulade, mayonnaise, estragonmayonnaise eller aioli

Oliven eller saltede mandler kr. 39,-

COZY's tapasbræt kr. 229,-

*Med 3 slags ost, chorizo, Serano skinke, oliven, pesto
saltede mandler, brød & smør*

Skaldyrs hotdog kr. 145,-

Fyldt med cremet skaldyrssalat af krebs og rejer. Serveres med grillede tigerrejer, grillede grønne asparges, syltede rødløg og friske urter

SMØRREBRØD

Fra kl. 12.00 – 16.00

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

Æg & rejer med mayonnaise, rogn, tomat, pyntet med urter

Hønsesalat med asparges, skalotteløg, syltede rabarber og sprød bacon

COZY's kartoffelmad med urtemayonnaise, sprød serrano skinke, radise crudité

Røget laks med rygeostcreme, tyttebær, fennikel crudite og citron skal

Pandestegt fiskefilet med rejer og remoulade, pyntet med dild

Klassisk ostemad med fransk dijonsennep, rødløg og urter

1 stykke pr. person kr. 99,-

2 stykker pr. person kr. 189,-

3 stykker pr. person kr. 249,-



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

FORRETTER

Dampede hvide asparges kr. 139,-

Serveres med hollandaise og rejer

Carpaccio af okseinderlår kr. 129,-

Serveres med pesto, balsamico glace, ristede brødcru-toner og urtesalat

Moules marinières kr. 139,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger i en cremet fløde suppe med fennikel, gulerod og friske urter

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

COZY's oksekøds burger kr. 199,-

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med sprød salat, syltede drueagurk, syltede rødløg, frisk tomat, sprød bacon og cheddar. Serveres med grove friter.

Vælg mellem ketchup, remoulade, estragonmayonnaise, mayonnaise eller aioli

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

COZY's gourmet burger kr. 219,-

Briochebolle smurt med estragonmayonnaise, fyldt med culotte steg, sprød salat, syltede drueagurk, sprød bacon, løg kompot, frisk tomat og vesterhavsost.

Serveres med grove friter.

Vælg mellem ketchup, remoulade, estragonmayonnaise, mayonnaise eller aioli

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

Okse ribeye 250g kr. 379,-

Serveres med årstidens grønt, grove friter og bearnaise

Spareribs lille kr. 199,- stor kr. 225,-

Serveres med cremet coleslaw og grove friter

Vælg mellem ketchup, remoulade, estragonmayonnaise, mayonnaise eller aioli



HOVEDRETTER MED FISK ELLER KYLLING

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

Stjernesked kr. 229,-

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

Ekstra stegt fisk kr. 60,-

Hel meunierestegt rødspætte kr. 315,-

Serveres med grillet citron, dampede kartofler og pyntet med persille
Vælg mellem brunet smør eller persillesauce

Burger med kylling kr. 199,-

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med sprød salat, syltede drueagurk, syltede rødløg, ost, bacon og frisk tomat. Serveres med grove fritter
Vælg mellem ketchup, remoulade, estragonmayonnaise, mayonnaise eller aioli

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

Grillet kyllingebryst kr. 219,-

Serveres med dagens grønt, dampede kartofler og sauce supreme

Moules frites kr. 249,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger i en cremet fløde suppe med fennikel, gulerod og friske urter
Serveres med grove fritter

Vælg mellem ketchup, remoulade, estragonmayonnaise, mayonnaise eller aioli

Sommersalat kr. 179,-

Med grillet kyllingebryst, hvedekerner, lollo bionda, radiser, grønne asparges og rødløg. Serveres med en honning vinaigrette

Skaldyrs risotto kr. 219,-

Med tigerrejer, hvidvinsdampede blåmuslinger, asparges, parmesan og friske urter

HOVEDRETTER TIL VEGETAREN

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

COZY vegetar burger kr. 199,-

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med saltbagt selleri, syltede portobello svampe, cheddar, sprød salat, syltede drueagurker og syltede rødløg
Serveres med grove fritter, ketchup, remoulade, estragonmayonnaise, mayonnaise eller aioli

Tilkøb bearnaise til din burger kr. 39,-

Sommer risotto kr. 199,-

Med ærter, grønne asparges, små spæde gulerødder, parmesan og friske urter



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

Børne spareribs kr. 99,-

Serveres med cremet coleslaw, grove fritter, ketchup og remoulade

Vaniljeis og jordbæris kr. 69,-

Serveres med tivoli krymmel

Pandekage kr. 79,-

Serveres med vaniljeis, jordbæris og krymmel

DESSERTER

COZY's ostebræt kr. 149,-

Serveres med 3 slags ost, sylt og ristet rugbrød

Gl. dags æblekage kr. 99,-

Serveres med flødeskum og æblechips

Jordbær med fløde kr. 99,-

*Marinerede jordbær på en bund af let pisket fløde,
toppet med krystalliseret hvid chokolade og friske urter*

Pandekager kr. 99,-

Serveres med vaniljeis og chokoladesauce

Månedsmenu dessert kr. 99,-



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,-
<i>Denne kan laves med alkoholfri gin</i>	
Gin Hass (Gin, mango og lemon).....	kr. 95,-
<i>Denne kan laves med alkoholfri gin</i>	
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>	
(Husets) Sensas, Chardonnay, Languedoc	339,- / 79,-
<i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i>	
Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019	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 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough	399,- / 99,-
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	
(Alkoholfri 0,0%) Riffel, Traubensaft, Rheinhessen	379,- / 95,-
<i>Frugtig og fyldig, Weingut Riffels druesaft</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>	
(Husets vin) Tebaldo, Rosato, Puglia, Italien	339,- / 79,-
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	
Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire	359,- / 89,-
<i>Læskende, smuk rosé hvor frugtaromaer, med nyplukkede hindbær og skovbær vælter op i glasset</i>	

RØDVIN

Marziano Abbona, Barolo – La Pieve, Piemonte	545,-
<i>En Barolo med det modern præg – frugtig, saftig, potent og slank men muskuløs</i>	
Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto	639,-
<i>Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag</i>	
Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero	659,-
<i>Intens og velsmagende med en friskhed som giver vinen en behagelig kant</i>	
(Husets vin) Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc	339,- / 79,-
<i>Fyldig, blød vin med brombær og vanilje i smagen</i>	
Brazin, Zinfandel, California, Lodi	429,- / 109,-
<i>Amerikansk Zinfandel, når den er fløttest! Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe. I smagen fornemmes blomster, chokolade og vanilje</i>	
Noble Vines, 337 Cabernet Sauvignon, California, Lodi	419,- / 105,-
<i>Blød og velfbalancerede med en lidt krydret smag, med nuance af brombær og solbær</i>	
Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto	499,- / 115,-
<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>	
Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes, Bourgogne	439,- / 109,-
<i>Kompleks og harmonisk – med masser af sprødhed og frugtkarakter</i>	
(Alkoholfri 0,0%) Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot & Shiraz	369,- / 95,-
<i>Smagsfyldt, økologisk Merlot/Shiraz, der er 100% befriet for alkohol.</i>	



ØL PÅ FAD

Stor / Lille

Carlsberg Pilsner 4,6%	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>	
Brewmasters India Pale Ale 5,2%	kr. 69,-
<i>En ravgylden ale med en frisk humleduft, en velbalanceret smag og en god efterbitterhed</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>	

ALKOHOLFRI ØL

Flaske

Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,4%	kr. 59,-
<i>En læskende øl med stor humlekarakter og eftersmag.</i>	
Kronenbourg blanc 0,0%	kr. 59,-
<i>1664 Blanc alkoholfri byder på samme sødmefulde smag og friske duft som en almindelig Blanc</i>	
Nordic Gylden Bryg 0,0%	kr. 49,-
<i>En klar, alkoholfri pilsnerøl med en fint balanceret smag</i>	
Erdinger Weissbier 0,4%	kr. 69,-
<i>En klassisk hvede øl fuld af frugtig velsmag og sødme uden det normale alkohol indhold</i>	

ØL PÅ FLASKE

Flaske

Erdinger Weissbier 5,3%	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, ufiltret 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

Stor / Lille

Flere varianter	kr. 59,-/ 39,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, Gingerbeer og Tonic</i>	
Hildon mineral vand med brus	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 3 cl.	kr. 49,-
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 MAJ

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

Ceviche af ørred

Serveres med skalotteløg, lime, grøn mayonnaise, sprød rugbrød og friske urter

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough

Hovedret

Grillet sommerbuk

Serveres på en bund af ærtepuré og sæsonens grønt med pommes anna og brombærsauce

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes, Bourgogne

Dessert

Chokoladeis roulade

Serveres med hindbær coulis, brændt hvid chokolade og friske bær

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT