

# 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

**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,-**

**Wiener schnitzel 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 fritter.

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 fritter.

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 fritter og bearnaise

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

Serveres med cremet coleslaw og grove fritter

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

<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>
<i>Denne kan laves med alkoholfri gin</i>	
<b>Gin Hass</b> (Gin, mango og lemon).....	<b>kr. 95,-</b>
<i>Denne kan laves med alkoholfri gin</i>	
<b>Aperol spritz</b> (Aperol, musserende vin og danskvand).....	<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. 339,- / 79,-</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,- / 89,-</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> .....	499,- / 115,-
<i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	
<b>(Husets) Sensas, Chardonnay, Languedoc</b> .....	339,- / 79,-
<i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i>	
<b>Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019</b> .....	379,- / 95,-
<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> .....	359,- / 89,-
<i>Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer</i>	
<b>The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough</b> .....	399,- / 99,-
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	
<b>(Alkoholfri 0,0%) Riffel, Traubensaft, Rheinhessen</b> .....	379,- / 95,-
<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> .....	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>	
<b>(Husets vin) Tebaldo, Rosato, Puglia, Italien</b> .....	339,- / 79,-
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	
<b>Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire</b> .....	359,- / 89,-
<i>Læskende, smuk rosé hvor frugtaromaer, med nyplukkede hindbær og skovbær vælter op i glasset</i>	

# RØDVIN

<b>Marziano Abbona, Barolo – La Pieve, Piemonte</b> .....	545,-
<i>En Barolo med det modern præg – frugtig, saftig, potent og slank men muskuløs</i>	
<b>Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto</b> .....	639,-
<i>Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag</i>	
<b>Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero</b> .....	659,-
<i>Intens og velsmagende med en friskhed som giver vinen en behagelig kant</i>	
<b>(Husets vin) Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc</b> .....	339,- / 79,-
<i>Fyldig, blød vin med brombær og vanilje i smagen</i>	
<b>Brazin, Zinfandel, California, Lodi</b> .....	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>	
<b>Noble Vines, 337 Cabernet Sauvignon, California, Lodi</b> .....	419,- / 105,-
<i>Blød og velfbalancerede med en lidt krydret smag, med nuance af brombær og solbær</i>	
<b>Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto</b> .....	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>	
<b>Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes, Bourgogne</b> .....	439,- / 109,-
<i>Kompleks og harmonisk – med masser af sprødhed og frugtkarakter</i>	
<b>(Alkoholfri 0,0%) Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot &amp; Shiraz</b> .....	369,- / 95,-
<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>
<i>En moderne, frisk og let drikkelig IPA, med en tropisk aroma, og mild efterbitterhed</i>	
<b>Grimbergen Blonde 6,7%</b> .....	<b>kr. 69,-/ 55,-</b>
<i>Øllen byder på en rund sødme fulgt af en mild, behagelig bitterhed, der giver en elegant balance</i>	
<b>Grimbergen Double 6,5%</b> .....	<b>kr. 69,-/ 55,-</b>
<i>Belgisk klosterøl med en indledende sødme og en passende bitterhed.</i>	
<b>Brewmasters India Pale Ale 5,2%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
<i>En ravgylden ale med en frisk humleduft, en velbalanceret smag og en god efterbitterhed</i>	
<b>Kronenbourg Blanc 5,0%</b> .....	<b>kr. 69,-/ 55,-</b>
<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

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

# ØL PÅ FLASKE

Flaske

<b>Erdinger Weissbier 5,3%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
<i>Klassisk bayersk Weissbier. Smagen er velafbalanceret og frisk med rige frugtige noter</i>	
<b>Erdinger Dunkel 5,3%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
<i>En mørk, ufiltret hvedeøl fra Bayern. Smagen og duften er frugtig og har noter af sød karamel</i>	
<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,-/ 39,-</b>
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, Gingerbeer og Tonic</i>	
Hildon mineral vand med brus .....	<b>kr. 59,-/ 39,-</b>
Fritz-Kola eller Fritz-Kola Light .....	<b>kr. 69,-/ 49,-</b>
<b>Postevand</b> .....	<b>pr. person kr. 25,-</b>
<b>Økologisk saft</b> .....	<b>kr. 69,-/49,-</b>
<i>Hyldeblomst, æblemost eller rabarber</i>	





# SPIRITUS

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

# VARME DRIKKE

<b>Sort kaffe</b> .....	<b>kr. 39,-</b>
<b>Americano</b> .....	<b>kr. 39,-</b>
<b>Espresso</b> .....	<b>kr. 39,-</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Latte</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Latte Macchiato</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Cortado</b> .....	<b>kr. 39,-</b>
<b>Varm chokolade med mælkeskum</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Varm chokolade med flødeskum</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Chokochino</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Chai latte</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Iskaffe</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Te (flere forskellige varianter)</b> .....	<b>kr. 39,-</b>
<b>Irish coffee</b> .....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Lumumba</b> .....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Dobbelt shot spiritus</b> .....	<b>kr. 35,-</b>



# MÅNEDENS MENU JUNI

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

*Røget makrel*

*Serveres på en bund af sprød salat med hybenkompot, grøn olie, pisket cremefraiche med citrus og rugbrødschips*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Sensas, Chardonnay, Languedoc

## Hovedret

*Stegt unghanebryst*

*Serveres med sæsonens grønt, pommes fondant og sauce blanquette*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes,  
Bourgogne

## Dessert

*Jordbær og rabarber trifli*

*Serveres med vanilje creme og sprød crumble*

---

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT