

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

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,-

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

Marina platte kr. 179,-

Vol-au-vent fyldt med cremet skaldyrssalat, hvidløgsstegte tigerrejer med urtemayonnaise, koldrøget laks med rygeostcreme på ristet rugbrød og en Gigas østers med mignonette sauce og citron

SMØRREBRØD

Fra kl. 12.00 – 16.00

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

Husk hyggen. Snaps til silden, kun kr. 39,-

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 remoulade, pyntet med dild

Klassisk ostemad med fransk dijonsennep, rødløg, sky 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 brødcrutoner, parmesan 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 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, grillet spidskål med citrus, syltede rødløg, 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, tyttebær 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, grillet spidskål med citrus, 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, rødløg, hvedekerner, romainesalat, radiser, grønne asparges og syltede 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, syltede rødløg 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,-



ALKOHOLFRI VIN, ØL OG DRINKS

(Hvidvin) **Chavin, Chardonnay, Zéro 0,0%** **379,- / 95,-**
Alkoholfrie 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 pilsnerøl med en fint balanceret smag

Erdinger Weissbier 0,4% **kr. 69,-**
En klassisk hvede øl fuld af frugtig 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, mango 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 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 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>	
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>	

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>	
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, æblemest 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.	
Leópoll 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 JULI

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

Stegt kammusling

Serveres med citrus coulis, koral tuille, "havskum" og friske urter

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien

Hovedret

Okse tournedos

Serveres på en bund af gulerodspuré og sæsonens grønt med pommes rösti og sauce provencale

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto

Dessert

Jordbær consommé

Serveres med vanilje is og ristet havre

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT