

# MENÜ DES MONTAS SEPTEMBER

Von 17.00 bis 20.30 Uhr

Kaufen Sie unsere Wein Menü und erhalten Sie 1 Glas Sekt, weiß, rot und eine Tasse Kaffee Ihrer Wahl

## Vorspeise

Rotzunge/Lachsroulade

*Serviert auf einem Bett aus knackigem Salat mit grüner Mayonnaise und Radieschen crudité*

Kjær Sommerfeldt empfiehlt:

Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019

## Hauptgang

Känguru

*Serviert auf einem Bett aus der Jahreszeit Gemüse, dazu serviert Petit Kartoffeln und Brombeersauce*

Kjær Sommerfeldt empfiehlt:

Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes, Bourgogne

## Dessert

Schokoladenmousse

*Serviert mit Karamell und Beeren*

---

2-Gänge-Menü **kr. 375,-**

3-Gänge-Menü **kr. 425,-**

Wein Menü **kr. 299,-**



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

**Alle unsere Gerichte können glutenfrei zubereitet werden!**  
**Alle unsere Gerichte gibt es als Take-away!**

## SNACKS

**Snackbrett kr. 99,-**

*Mit Brot, Butter, Oliven, Salzmandeln, Chorizo und Serrano-Schinken*

**Große Pommes serviert mit ketchup, remoulade oder aioli kr. 59,-**

**Brot und Butter kr. 29,-**

**Knusprige Wurzelgemüsechips serviert mit chili-Dip kr. 49,-**

**Oliven oder gesalzene Mandeln kr. 39,-**

**3 Unika Käsesorten kr. 149,-**

*Serviert mit Knäckebrötchen, Sanddornmarmelade, Oliven und Salzmandeln*

## DÄNISCHES SMØRREBRØD

*Von 12.00 bis 16.00 Uhr*

**COZY's gebratenem Hering** mit kapern, roten Zwiebeln, geriebenem Meerrettich und Senf

**Eiern und Garnelen** mit Mayonnaise, Rogen, Tomaten, garniert mit Kräutern

**Geräucherter Lachs** mit Hüttenkäse, eingelegten Preiselbeeren und knusprigem Fenchel-Crudité

**Gebratenes Fischfilet** mit Garnelen und Remoulade, garniert mit Dill

**Avocado** mit Hüttenkäse, halbgetrocknete Tomaten und Wurzelgemüsechips

**Hähnchenbrust von Hopballe Mølle** mit Guacamole, halbgetrockneten Tomaten und gesalzene Mandeln

**Kartoffeln** mit grüner Mayonnaise, Kartoffeln Chips, Schnittlauch und Radieschen-crudité

**Klassisches Brot mit Käse** mit französischem Dijon-Senf, roten Zwiebeln und Kräutern

**1 Stück pro Person kr. 99,-**

**2 Stück pro Person kr. 179,-**

**3 Stück pro Person kr. 219,-**



# VORSPEISEN

**3 Austern kr. 139,-**

**1 Dutzend Austern kr. 449,-**

Serviert mit einer frischen Sanddorn-/Gin-Granita

**Moules mariners kr. 139,-**

In Weißwein gedämpfte Muscheln in einer cremigen Sahnesauce mit frischen Kräutern, Tabasco und gegrillter Limette. Serviert mit Brot

**Avocado-Carpaccio kr. 119,-**

Serviert mit Piment Pesto, Parmesan, gesalzene Mandeln, Brot und Butter

**Flammierte Tigergarnelen kr. 139,-**

Serviert auf einem Bett aus knackigem Salat mit Cognac, Chili, Frühlingszwiebeln, Brot und Butter

# HAUPTGERICHTE MIT FISCH ODER HÜHNCHEN

**Nebenkayft Salat für kr. 48,-**

**Dänisches Stjernesud kr. 229,-**

Gebratenes Schollenfilet, gedämpftes Schollenfilet, Garnelen, geräucherter Lachs, Roggen, Meeresfrüchte-Dressing, serviert auf Butterbrot und Salat dazu

**Extra gebratener Fisch kr. 60,-**

**Hautgebratene Zander kr. 298,-**

Serviert mit Karotten, Spargel, Zitrone, Dill, neuen Kartoffeln und gebräunter Butter

**Auf der Haut gebratene Hähnchenbrust von Hopballe Mølle kr. 269,-**

Serviert mit gekochten neuen Kartoffeln, Rhabarberkompott, Gurken Salat und Wolkensauce

**Gebratene Scholle kr. 298,-**

Serviert mit Kartoffeln, gegrillt Limette, eingelegten Preiselbeeren und Dill.  
Wählen Sie zwischen Buttersauce oder Petersiliensauce

**COZY's knuspriger Hähnchenburger kr. 199,-**

Brioche-Brötchen mit Chili-Mayonnaise bestrichen, gefüllt mit knackigem Salat, Guacamole, Frische Tomaten und Hühnchen von Hopballe Mølle.

Serviert mit großen Pommes und Ketchup, Remoulade oder Aioli

**Zusätzlicher kauft Béarnaise oder Wolkensauce für kr. 39,-**

**Cäsar-Salat kr. 169,-**

Römersalat mit gegrillt Hähnchen von Hopballe Mølle, knusprigem bacon, Croutons, Parmesan und Cäsar-Dressing

**Moules frites kr. 249,-**

In Weißwein gedämpfte Muscheln in einer cremigen Sahnesauce mit frischen Kräutern, Tabasco und gegrillter Limette. Serviert mit Brot, große Pommes und Ketchup, Remoulade oder Aioli



**ZUR INFO!! Rind- und Kalbfleisch wird als Ausgangspunkt medium/rosa zubereitet**

## HAUPTGERICHTE MIT RIND-/KALBFLEISCH ODER SCHWEINEFLEISCH

**Nebenkauf Salat für kr. 48,-**

**Wiener schnitzel kr. 249,-**

Vom Kalbfleisch, serviert mit Pommes Sauté, Erbsen und "Junge"  
Wählen Sie zwischen Buttersauce oder Wolkensauce

**Pariser Steak kr. 189,-**

Brot mit Fleisch serviert mit Kapern, Frischen roten Zwiebeln, geriebenem Meerrettich,  
eingelegter Roter Bete, Gewürzgurken und rohes Eigelb

**COZY's beef burger kr. 199,-**

Brioche-Brötchen bestrichenes mit Mayonnaise, gefüllt mit knackigem Salat, eingelegten  
Traubengurken, eingelegten roten Zwiebeln, frische Tomaten, knuspriger bacon und  
Cheddar. Serviert mit großen Pommes, Ketchup, Remoulade oder Aioli

**Béarnaise oder Wolkensauce für kr. 39,-**

**Boeuf béarnaise vom Hereford-Rinderfilet 250g kr. 399,-**

Serviert mit Jahreszeit Gemüse und großen Pommes

**Kalbs-ribeye 250g kr. 379,-**

Serviert mit Jahreszeit Gemüse, großen Pommes und Whiskeysauce

**Spareribs klein kr. 199,- groß kr. 225,-**

Serviert mit cremigem Krautsalat, großen Pommes, Ketchup, Remoulade oder Aioli

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

**Nebenkauf Salat für kr. 48,-**

**COZY vegetarischer burger kr. 199,-**

Brioche-Brötchen bestrichenes mit Mayonnaise, gefüllt mit einem knusprigen  
Blumenkohlsteak, knackigem Salat und Traubengurken, frische Tomaten und eingelegte  
rote Zwiebeln. Serviert mit großen Pommes, Ketchup, Remoulade oder Aioli

**Frischer Salat kr. 169,-**

Gemacht mit Lollo Bionda, Gurken, Tomate, Spargel, Kartoffel, Edamame-Bohnen,  
Vinaigrette, Brot und Butter

**Pilzrisotto kr. 199,-**

Mit Weißwein, Reis, gebratenen Pilzen, eingelegten Äpfeln, Parmesan und Trüffelöl



# FÜR DIE KINDER

Bis 12 Jahre

## **Kinderburger kr. 99,-**

Brioche-Brötchen mit Rindfleisch und Käse. Dazu Salat, Tomate und Gurken  
Serviert mit großen Pommes, Ketchup und Remoulade

## **Gebratene Fischfilet kr. 99,-**

Serviert mit Tomaten, Gurken, großen Pommes, Ketchup und Remoulade

## **Knusprige Hähnchenstücke kr. 99,-**

Serviert mit Tomaten, Gurken, großen Pommes, Ketchup und Remoulade

## **Spareribs (Kinderportion) kr. 99,-**

Serviert mit cremigem Krautsalat, großen Pommes, Ketchup und Remoulade

## **Vanilleeis und Erdbeereis kr. 69,-**

Serviert mit Bunte Streusel

## **Pfannkuchen kr. 79,-**

Serviert mit Vanilleeis und Schokoladensauce

# NACHSPEISEN

## **3 Unika Käsesorten kr. 149,-**

Serviert mit Knäckebrot, Sanddornmarmelade, Oliven und Salzmandeln

## **Apfelkuchen des Tages kr. 99,-**

Serviert mit Schlagsahne und Apfelchips

## **Waldbeeren-Eisroulade kr. 99,-**

Serviert mit Beeren Coulis, Schokoladenraspeln und frischen Beeren

## **Pfannkuchen kr. 99,-**

Serviert mit Vanilleeis und Schokoladensauce

## **Dessert des Montas kr. 99,-**



# COCKTAILS

<b>Dark n' stormy</b> (Rum, limette und Ginger Beer) .....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Cuba Libre</b> (Rum, limette und Coca Cola) .....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Gin n' Tonic</b> (Gin und tonic) .....	<b>kr. 95,-</b>
<i>Alkoholfreiem Gin verfügbar</i>	
<b>Gin Hass</b> (Gin, mango und lemon soda) .....	<b>kr. 95,-</b>
<i>Alkoholfreiem Gin verfügbar</i>	
<b>Aperol</b> (Aperol, Sekt und Mineralwasser) .....	<b>kr. 95,-</b>

# SEKT

<b>Valento, Spumante Brut, Italy</b> .....	<b>kr. 325,- / 79,-</b>
Spumante mit schönem, klarem Bouquet, mit Nuancen von Birne, Äpfeln und Zitrusfrüchten	
<b>Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne</b> .....	<b>kr. 339,- / 79,-</b>
Frischer, fruchtiger und prickelnder Roséwein mit leicht angenehmer Süße (nur 8 % Alkohol)	
<b>Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne, Côte Chalonnaise</b> .....	<b>kr. 449,-</b>
Zart und ausgewogen mit einer weichen und harmonischen Abrundung	
<b>Möet &amp; Chandon, Imperial Rosé</b> .....	<b>kr. 999,-</b>
Er ist spontan und verführerisch mit markanten Aromen von Johannisbeeren und Walderdbeeren	
<b>Möet &amp; Chandon, Brut Imperial</b> .....	<b>kr. 999,-</b>
Zart und ausgewogen mit einer weichen und harmonischen Abrundung	

# DESSERTWEIN

<b>Volpi, Moscato d'Asti, Piemonte</b> .....	<b>kr. 335,- / 89,-</b>
Herrlicher und frischer Duft nach exotischen Früchten. Süß, fein und leicht prickelnd mit deutlichem Moscato-Aroma	



# WEISSWEIN

<i>(Hauswein)</i> <b>Sensas, Chardonnay, Languedoc</b> .....	339,- / 79,-
Vollmundiger, leicht im Fass gereifter Wein mit Nuancen von Pfirsich, Aprikose und Ananas	
<b>Bestheim, Riesling – Classic, Alsace</b> .....	379,- / 95,-
Frischer und fruchtiger goldener Riesling mit gut strukturiertem, trockenem Geschmack und zarten Fruchtnoten von Zitrusfrüchten und Trauben	
<b>Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicily</b> .....	359,- / 89,-
Aromatischer, vollmundiger halbtrockener Wein mit Bananen- und Pfirsichnuancen	
<b>Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis</b> .....	499,- / 115,-
Harmonischer Wein mit strenger Mineralität, passt gut zu Meeresfrüchte	
<b>The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough</b> .....	399,- / 99,-
Köstlicher, moderner Wein mit einem köstlichen und saftigen Inferno aus Ananas und Grapefruit	
<i>(Alcohol free 0,0%)</i> <b>Riffel, Traubensaft, Rheinhessen</b> .....	379,- / 95,-
Fruchtig und vollmundig, der Traubensaft des Weingutes Riffel	

# ROSÉWEIN

<i>(Hauswein)</i> <b>Tebaldo, Rosato, Puglia, Italy</b> .....	339,- / 79,-
Leichter und köstlicher Roséwein mit fruchtigem Bouquet	
<b>Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire</b> .....	359,- / 89,-
Köstliches, wunderschönes Rosé, bei dem Fruchtaromen von frisch gepflückten Himbeeren und Waldbeeren im Glas aufsteigen	
<b>Château d'Esclans, The Pale Rosé by Sacha Lichine, Vin de Pays du var</b> .....	399,- / 99,-
Frisch gepflückte rote Beeren, weiße Blüten und Pfirsichtöne ergießen sich im Glas, während der Wein auf der Zunge liegt elegant und frisch mit langem Nachgeschmack	

# ROTWEIN

<b>Marziano Abbona, Barolo – La Pieve, Piemonte</b> .....	545,-
Ein Barolo mit modernem Touch – fruchtig, saftig, kraftvoll und schlank, aber muskulös	
<b>Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto</b> .....	639,-
Trockener und kräftiger Amarone mit einem weichen und leicht angenehm bitteren Nachgeschmack	
<b>Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero</b> .....	659,-
Intensiv und schmackhaft mit einer Frische, die dem Wein eine angenehme Note verleiht	
<i>(Hauswein)</i> <b>Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc</b> .....	339,- / 79,-
Vollmundiger, weicher Wein mit Brombeer- und Vanillearomen	
<b>Brazin, Zinfandel, California, Lodi</b> .....	429,- / 109,-
Zinfandel vom Feinsten! Dunkle Farbe und intensive Nase von Gewürzen und Kaffee. Im Geschmack Pflaumen, Schokolade und Vanille machen sich bemerkbar	
<b>Noble Vines, 337 Cabernet Sauvignon, California, Lodi</b> .....	419,- / 105,-
Weich und ausgewogen mit leicht würzigem Geschmack, mit Nuancen von Brombeere und schwarzer Johannisbeere	
<b>Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto</b> .....	499,- / 115,-
Ripasso ist ein herausragender Vertreter dieser Art. Ein Wein, der das Beste aus beiden Welten vereint. Die intensiven Kirschnoten und die schlanke Struktur von Valpolicella, kombiniert mit der Intensität von Amarone, Tiefe, Pflaume und Würze	
<b>Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes, Bourgogne</b> .....	439,- / 109,-
Komplex und harmonisch – mit viel Frische und fruchtigem Charakter	
<i>(Alcohol free 0,0%)</i> <b>Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot &amp; Shiraz</b> .....	369,- / 95,-
Geschmackvoller Bio-Merlot/Shiraz, der zu 100 % alkoholfrei ist.	



# BIER VOM FASS

Groß / Klein

<b>Carlsberg Pilsner 4,6%</b> .....	<b>kr. 69,-/ 55,-</b>
Bitterkeit und Apfel. Ein wunderschönes hellgoldenes Bier mit einem Duft nach Kiefer und Haselnuss	
<b>Classic 4,6%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
Dänemarks erster „Classic“ hat einen Röstgeschmack und eine leichte Süße. Der Duft ist frisch	
<b>Brooklyn Stonewall Inn IPA 4,6%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
Ein modernes, frisches und leicht zu trinkendes IPA mit tropischem Aroma und mildem Nachgeschmack	
<b>Grimbergen Blonde 6,7%</b> .....	<b>kr. 69,-/ 55,-</b>
Das Bier bietet eine runde Süße. gefolgt von einer milden, angenehmen Bitterkeit, die für eine elegante Balance sorgt	
<b>Grimbergen Double 6,5%</b> .....	<b>kr. 69,-/ 55,-</b>
belgisches Klosterbier mit einer anfänglichen Süße und einem passenden Abgang Bitterkeit.	
<b>Brewmasters India Pale Ale 5,2%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
Ein bernsteinfarbenes Ale mit frischem Hopfenaroma, ausgewogenem Geschmack und gutem Nachgeschmack	
<b>Kronenbourg Blanc 5,0%</b> .....	<b>kr. 69,-/ 55,-</b>
Weizenbier mit einem frischen und saurer Geruch. Das Bier ergibt eine weiche, cremige Mundfülle mit sowohl Säure- als auch Süße-Elementen im Außenbereich Bitterkeit	

# ALKOHOLFREIES BIER

Flasche

<b>Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,4%</b> .....	<b>kr. 59,-</b>
Ein köstliches Bier mit großartigem Hopfencharakter und Nachgeschmack.	
<b>Kronenbourg blanc 0,0%</b> .....	<b>kr. 59,-</b>
1664 Blanc alkoholfrei bietet das Gleiche süßer Geschmack und frisches Aroma wie ein normaler Blanc	
<b>Nordic Gylden Bryg 0,0%</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
Ein klares, alkoholfreies Pilsbier mit fein ausgewogenem Geschmack	
<b>Erdinger Weissbier 0,4%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
Ein klassisches Weizenbier voller fruchtigem Geschmack und Süße ohne den normalen Alkoholgehalt	

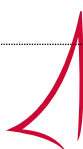
# FLASCHE BIER

<b>Erdinger Weissbier 5,3%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
Klassisches bayerisches Weißbier. Der Geschmack ist ausgewogen und frisch mit reichhaltigen Fruchtnoten	
<b>Erdinger Dunkel 5,3%</b> .....	<b>kr. 69,-</b>
Ein dunkles, unfiltriertes Weißbier aus Bayern. Der Geschmack und das Aroma sind fruchtig und weisen Noten von süßem Karamell auf	
<b>Jacobsen Brown Ale 6,0%</b> .....	<b>kr. 59,-</b>
Kastanienbraunes Bier mit Röst- und Steinfruchtaroma mit Aromen von Schokolade	
<b>Gamle Carlsberg Porter 8,2%</b> .....	<b>kr. 45,-</b>
Der Geschmack ist süß mit einem Hauch von Trockenheit nach Bitterkeit	
<b>Grøn Tuborg 4,6%</b> .....	<b>kr. 45,-</b>
Dänemarks erstes Pils. Der Geschmack ist mild und frisch mit einer leichten Bitterkeit	

# SODA, WASSER UND SAFT

Groß / Klein

Mehrere Varianten .....	<b>kr. 59,-/ 39,-</b>
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, Gingerbeer and Tonic</i>	
Hildon mineral wasser mit gas .....	<b>Kr. 59,-/ 39,-</b>
Fritz-Kola oder Fritz-Kola light .....	<b>Kr. 69,-/ 49,-</b>
<b>Leitungswasser</b> .....	<b>pro person 25,-</b>
<b>Bio-Saft</b> .....	<b>Kr. 69,-/49,-</b>
<i>Holunderblüten, Apfelmost oder Rhabarber</i>	





# ALKOHOL

<b>Schnaps 3 cl.</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Bitter 3 cl.</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Likör 3 cl.</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Portwein 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>Rum 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 yoears .....	<b>kr. 69,-</b>

# HEISSE GETRÄNKE

<b>Schwarzer kaffee</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>Heiße Schokolade mit Milchschaum</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Chocochino</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Chai latte</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Eiskaffee</b> .....	<b>kr. 49,-</b>
<b>Tee (verschiedene Sorten)</b> .....	<b>kr. 39,-</b>
<b>Nachfüllung von schwarzem Kaffee</b> .....	<b>kr. 20,-</b>
<b>Irish kaffee</b> .....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Lumumba</b> .....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Doppelte Spirituosen</b> .....	<b>kr. 35,-</b>

