

MÅNEDENS MENU SEPTEMBER

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

Skærising/lakse roulade

Serveres på en bund af sprød salat med grøn mayonnaise og radise crudité

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019

Hovedret

Kænguru

Serveres på en bund årstidens grønt, hertil serveres petit kartofler og brombærsaucе

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes, Bourgogne

Dessert

Chokolademousse

Serveres med karamel og bær

2 retters menu **kr. 375,-**

3 retters menu **kr. 425,-**

Vin menu **kr. 299,-**



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

**Husk alle vores retter kan laves glutenfri!
Husk også at alle vores retter kan købes som takeaway!**

SNACKS

Snack bræt kr. 99,-

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

Grove fritter serveret med ketchup, remoulade eller aioli kr. 59,-

***Sprøde chips af rodfrugter serveres med chili dip kr. 49,-**

Brød og smør kr. 29,-

Oliven eller saltede mandler kr. 39,-

3 Unika oste kr. 149,-

Serveres med knækbrød, havtornsylt, oliven og saltede mandler

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

Røget laks med hytteost, råsyltede tyttebær og sprød fennikel crudité

Avokado med hytteost, semidried tomater og rodfrugt chips

Pandestegt fiskefilet med rejer og remoulade, pyntet med dild

Kyllingebryst fra Hopballe Mølle med guacamole, semidried tomater og saltede mandler

COZY kartoffelmad med grøn mayonnaise, radise crudité og purløg

Klassisk ostemad med fransk dijonsennep, rødløg og urter

1 stykke pr. person kr. 99,-

2 stykker pr. person kr. 179,-

3 stykker pr. person kr. 219,-



FORRETTER

3 Østers kr. 139,-

1 dusin østers kr. 449,-

Serveres med en frisk havtorn/gin granité

Moules Marinières kr. 139,-

Hvidvins dampede blåmuslinger i en cremet flødesauce med friske urter, tabasco og grillet lime. Serveres med brød

Avokado carpaccio kr. 119,-

Serveres med pimentpesto, parmesan, saltede mandler, urter, brød og smør

Flamberede tigerrejer kr. 139,-

Serveres på en bund af sprød salat med cognac, chili, forårsløg, brød og smør

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,-

Skindstegt sandart kr. 298,-

Serveres med gulerod, asparges, citron, dild, nye kartofler og brunet smør

Skindstegt kyllingebryst fra Hopballe Mølle kr. 269,-

Serveres med kogte nye kartofler, rabarberkompot, syltede agurker og skysauce

Helstegt rødspætte kr. 298,-

Serveres med kogte kartofler, grillet lime, råsyltede tyttebær og dild
Vælg mellem smørsauce eller persillesauce

COZY's sprøde kyllinge burger kr. 199,-

Briochebolle smurt med chili mayo, fyldt med sprød salat, guacamole, friske tomater og kylling fra Hopballe Mølle

Serveres med grove fritter, ketchup, remoulade eller aioli

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

Cæsarsalat kr. 169,-

Romainesalat med stegt kylling fra Hopballe Mølle, sprød bacon, croutons, parmesan og cæsar dressing

Moules frites kr. 249,-

Hvidvins dampede blåmuslinger i en cremet flødesauce med friske urter, tabasco og grillet lime. Serveres med brød, grove fritter, ketchup, remoulade eller aioli



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

HOVEDRETTER MED OKSE/KALV ELLER SVIN

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

Wienerschnitzel kr. 249,-

Af kalv, serveres med pommes sauté, ærter og dreng
Vælg mellem smørsauce eller skysauce

Pariserbøf kr. 189,-

Serveres med kapers, friske rødløg, høllet 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, friske tomater, sprød bacon og cheddar,
serveres med grove fritter, ketchup, remoulade eller aioli

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

Boeuf bearnaise af Hereford oksefilet 250g kr. 399,-

Serveres med årstidens grønt og grove fritter

Kalve ribeye 250g kr. 379,-

Serveres med årstidens grønt, grove fritter og whiskysauce

Spareribs

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

Serveres med cremet coleslaw, grove fritter, ketchup, remoulade eller aioli

HOVEDRETTER TIL VEGETAREN

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

COZY vegetar burger kr. 199,-

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med en sprød blomkålsbøf, sprød salat, syltede
drueagurker, friske tomater og syltede rødløg
Serveres med grove fritter, ketchup, remoulade eller aioli

Frisk salat kr. 169,-

Lavet med lollo bionda, agurk, tomat, asparges, kartoffel,
edamame bønner og vinaigrette

Svampe risotto kr. 199,-

Med hvidvin, ris, ristede svampe, syltede æbler, revet parmesan og trøffelolie



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 og chokoladesauce

DESSERTER

3 Unika oste kr. 149,-

Serveres med knækbrød, havtornsylt, oliven og saltede mandler

Gl. dags æblekage kr. 99,-

Serveres med flødeskum og æblechips

Skovbær is roulade kr. 99,-

Serveres med bær coulis, chokoladespåner og friske bær

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 (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, ufiltreret hvedeøl fra Bayern. Smagen og duften er frugtlig og har noter af sød karamel</i>	
Jacobsen Brown Ale 6,0%	kr. 59,-
<i>Kastanjebrun øl med ristet og stenfrugtlig duft med aroma fra chokolade</i>	
Gamle Carlsberg Porter 8,2%	kr. 45,-
<i>Smagen er sødmefuld med en snert af tør efter bitterhed</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,-
Opfyldning af sort kaffe	kr. 20,-
Irish coffee	kr. 95,-
Lumumba	kr. 95,-
Dobbelt shot spiritus	kr. 35,-



MÅNEDENS MENU OKTOBER

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

Hokkaidosuppe

Serveres med græsk yoghurt og honningmarineret æble

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis

Hovedret

Langtidsstegt kalveculotte

Serveres på en bund årstidens grønt og tyttebær, hertil serveres petit kartofler og kantarelsauce

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Noble Vines, 337 Cabernet Sauvignon, California, Lodi

Dessert

Brownie

Serveres med Daim is, chokoladesauce og bær

2 retters menu **kr. 375,-**

3 retters menu **kr. 425,-**

Vin menu **kr. 299,-**



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT