

# 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

*Bagt kuller*

*Serveres med syltede grønne æbler, ristede hasselnødder, kapers og brunet smør*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019

## Hovedret

*Kalvefilet*

*Serveres på en bund af hokkaido græskar puré med sauté af sæsonens grønt, pommes anna og en kraftig rødvinsglace*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Pete's Pure, Pinot Noir

## Dessert

*Millefeuille*

*Serveres med creme anglaise, passionsfrugt parfait 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,-**

*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

<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>
<b>Gin Hass</b> (Gin, mango og lemon).....	<b>kr. 95,-</b>
<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> .....	<b>499,- / 115,-</b>
<i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	
<i>(Husets)</i> <b>Sensas, Chardonnay, Languedoc</b> .....	<b>339,- / 79,-</b>
<i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i>	
<b>Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019</b> .....	<b>379,- / 95,-</b>
<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> .....	<b>359,- / 89,-</b>
<i>Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer</i>	
<b>The 3 Woolly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough</b> .....	<b>399,- / 99,-</b>
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	

# ROSÉVIN

<b>Château d'Esclans, The Pale Rosé by Sacha Lichine, Vin de Pays du Var</b> .....	<b>399,- / 99,-</b>
<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> <b>Tebaldo, Rosato, Puglia, Italien</b> .....	<b>339,- / 79,-</b>
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	
<b>Montgravet, Pinot Noir - Rosé</b> .....	<b>359,- / 89,-</b>
<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>	
<b>Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire</b> .....	<b>359,- / 89,-</b>
<i>Læskende, smuk rosé hvor frugtaromaer, med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset</i>	

# RØDVIN

<b>Tomassi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore</b> .....	<b>499,- / 115,-</b>
<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> <b>Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc</b> .....	<b>339,- / 79,-</b>
<i>Fyldig, blød vin med brombær og vanilje i smagen</i>	
<b>Stone Peak, Zinfandel</b> .....	<b>429,- / 109,-</b>
<i>Blød, fyldig, rund og klassisk Zinfandel. Fin aroma af brombær og blomme med skønne nuancer af hindbær, anis og peber.</i>	
<b>Torre Del Barone, Primitivo</b> .....	<b>419,- / 105,-</b>
<i>Dejlig blød, fyldig og frugtrig vin med varme noter af blommer og brombær og flot udblødte tanniner.</i>	
<b>Pete's Pure, Pinot Noir</b> .....	<b>439,- / 109,-</b>
<i>Vibrerende, livlig og saftig Pinot Noir med skovbundsnoter, flødekaramel, tranebær, hindbær, friske skovjordbær og fine urtede noter. Let og elegant.</i>	
<b>Marziano Abbona, Barolo – La Pieve, Piemonte</b> .....	<b>545,-</b>
<i>En Barolo med det modern præg – frugtig, saftig, potent og slank men muskuløs</i>	
<b>Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero</b> .....	<b>659,-</b>
<i>Intens og velmagende med en friskhed som giver vinen en behagelig kant</i>	





## ØL PÅ FAD

<b>Carlsberg Pilsner 4,6%</b> .....	Stor / Lille kr. 69,-/ 55,-
<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> .....	kr. 69,-
<i>Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme. Duften er frisk</i>	
<b>Brooklyn Stonewall Inn IPA 4,6%</b> .....	kr. 69,-
<i>En moderne, frisk og let drikkelig IPA, med en tropisk aroma, og mild efterbitterhed</i>	
<b>Grimbergen Blonde 6,7%</b> .....	kr. 69,-/ 55,-
<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> .....	kr. 69,-/ 55,-
<i>Belgisk klosterøl med en indledende sødme og en passende bitterhed.</i>	
<b>Jacobsen Yakima IPA 6,5%</b> .....	kr. 69,-
<i>Jacobsen Yakima IPA er en orangegylden Westcoast Indian Pale Ale med et let humlestøv frembragt af den rundhåndede tør humling.</i>	
<b>Kronenbourg Blanc 5,0%</b> .....	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

<b>Erdinger Weissbier 5,3%</b> .....	Flaske kr. 69,-
<i>Klassisk bayersk Weissbier. Smagen er velafbalanceret og frisk med rige frugtige noter</i>	
<b>Erdinger Dunkel 5,3%</b> .....	kr. 69,-
<i>En mørk, ufiltreret hvedeøl fra Bayern. Smagen og duften er frugtig og har noter af sød karamel</i>	
<b>Grøn Tuborg 4,6%</b> .....	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,-
<b>Postevand</b> .....	pr. person kr. 25,-
<b>Økologisk saft</b> .....	kr. 69,-/49,-
<i>Hyldeblomst, æblemest eller rabarber</i>	



# SPIRITUS

<b>Snaps 4 cl.</b>	<b>kr. 49,-</b>
<i>Braunstein Havtorn Akvavit, Hr. Skov Dild Snaps, Linie Akvavit eller Rød Aalborg</i>	
<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 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

*Bagt mørksej*

*Serveres med kantarel creme, syltede skalotteløg, ristede paranødder og friske urter*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Sensas, Chardonnay, Languedoc

## Hovedret

*Grillet krondyr*

*Serveres med sæsonens grønt, selleripuré, pommes duchesse med urter og brombærsaube*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Torre Del Barone, Primitivo

## Dessert

*Gateau Marcel*

*Serveres med hindbær coulis, havtorn sorbet og friske bær*

---

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT