

MÅNEDENS MENU OKTOBER

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vinpakke og start aftenen med 1 glas
Caprice De Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne

Forret

*Spinatpandekage
Varmrøget laks - æble - løg*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Terra Linda, Viura Chardonnay, La Macha, Spanien

Hovedret

*Oksemørbrad
Asparges - rødløg - grove fritter - pebersauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Embla, Tempranillo/Cabernet Sauvignon, Castilla

Dessert

*Hvid kaffeis roulade
Fragilite - coulis - bær*

2 retters menu kr. 325,-
3 retters menu kr. 399,-
Vin menu inkl. kaffe kr. 150,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

OBS!! alle * markerede retter kan fås som take away - spar 10 %
Husk at næsten alle vores retter kan laves glutenfri!

SMØRREBRØD

Fra kl. 11.00 – 16.00

***Stegte sild**

Kapers - løg - peberrod

***Æg & rejer**

Æg - rejer - mayonnaise - rogn

***Røget laks**

Citron - hytteost - urter

***Pandestegt fiskefilet**

Remoulade - rejer - dild

***Hjemmelavet hønsesalat**

Syltede rødløg - bacon - urter

***Sprængt spidsbryst**

Peberrod - malt - grov sennep

***Klassisk ostemad**

Sennep - løg - urter

1 stykke kr. 89,-
2 stykker kr. 139,-
3 stykker kr. 175,-

SNACKS

***Grove fritter kr. 45,-**

Serveres med aioli

***Sweet potato fritter kr. 49,-**

Serveres med aioli

FISK & SALAT

(Forret) ***Capresesalat kr. 89,-**

Tomat - mozzarella - olivenolie -
balsamico glace

(Forret) ***Røget tun Kr. 119,-**

Rødbede - æble - balsamico

(Forret) ***Varmrøget laks kr. 119,-**

Rygeost - radise - rugbrødsknas

***COZY's kogte torsk kr. 255,-**

Sennepssauce - rødbede - bacon -
kartoffel

***Stjernesnud kr. 179,-**

Stegt rødspætte - dampet rødspætte -
rejer - laks - rogn - brød - dressing

***Skindstegt rødfisk kr. 235,-**

Beurre Blanc - porrer - kartoffel

***Cæsar salat kr. 135,-**

Romainesalat - kylling - bacon -
croustons - cæsar dressing



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

KO, KYLLING & GRIS

***COZY burger kr. 179,-**

Med kylling eller hakket oksekød

Briochebolle - røget mayonnaise - salat - drueagurk - syltede rødløg - tomat - bacon - cheddar
Serveres med grove fritter & aioli

***Bacon & cheese burger kr. 149,-**

Med kylling eller hakket oksekød

Briochebolle - ketchup - cheddar - bacon
Serveres med grove fritter & aioli

Tilkøb:

Sweet potato fritter kr. 15,-

Glutenfri brød kr. 0,-

Bearnaise over din burger kr. 25,-

***Svinekæber kr. 235,-**

Dagens grønt - kartoffel - cremet estragon sauce

***Spareribs kr. 179,-**

Coleslaw - grove fritter - aioli

***Pariserbøf kr. 169,-**

Kapers - rødløg - peberrod - rødbeder - pickles - æggeblomme

***Wienerschnitzel kr. 215,-**

Pommes sauté - ærter - skysauce - dreng

***Ribeye 250g kr. 349,-**

Dagens grønt - grove fritter - bearnaise

***Okse tournedos 125g kr. 299,-**

***Okse tournedos 250g kr. 349,-**

***Okse tournedos 375g kr. 399,-**

Dagens grønt - grove fritter - bearnaise

TIL DE SMÅ

Til børn til & med 12 år

***Byg Selv børne burger kr. 89,-**

Briochebolle - bøf - ost - salat - tomat - agurk - grove fritter - ketchup - remoulade

***Stegt rødspættefilet kr. 89,-**

Tomat - agurk - grove fritter - ketchup - remoulade

***Sprøde kyllingestykker kr. 89,-**

Tomat - agurk - grove fritter - ketchup - remoulade

Tilkøb:

Sweet potato fritter kr. 15,-

Glutenfri brød kr. 0,-

***Vaniljeis kr. 59,-**

Chokoladesauce - krymmel

TIL DEN SØDE TAND

***Chokolade brownie kr. 89,-**

Daim is - coulis - chokolade

Crème brûlée kr. 119,-

Syltet hyben - pistaciestøv

***Coupe Danmark kr. 79,-**

Vaniljeis - chokoladesauce

***Dagens kage kr. 59,-**

DRINKS

Dark n´ stormy (Rom, lime og Ginger Beer)	kr. 70,-
Cuba Libre (Rom, lime og Coca Cola)	kr. 70,-
Gin Buck (Gin, limesaft og Ginger Beer)	kr. 70,-
Gin n´ Tonic (Gin og tonic)	kr. 70,-
Sydney fizz (Gin, limesaft, appelsin juice, grenadine, og danskvand)	kr. 70,-
Gin Hass (Gin, mango og lemon).....	kr. 70,-
Aperol (Aperol, musserende vin og danskvand).....	kr. 70,-
Gin Rose (Gin og rose lemonade)	kr. 70,-

BOBLER

Codorníu, Ecologica – Cava Semi Seco, Catalonien	kr. 258,-
<i>Økologisk Cava Semi Seco med fyldig halvsød smag af citrusfrugter</i>	
Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne	kr. 258,-
<i>Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme (kun 8% alkohol)</i>	
Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne, Côte Chalonnaise	kr. 359,-
<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. 899,-
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	

DESSERTVIN

Amatista, Moscato – Rosado, Valencia	kr. 55,-/ 249,-
<i>Aromatisk, sødlig og let perlende rosé</i>	
Amatista, Moscato, Valencia	kr. 55,-/ 249,-
<i>Halv sød aromatisk vin, lavet på moscato</i>	



COZY VIN BUFFET

Et udvalg af forskellige lækre rødvine, hvidvine og rosévine.
Vælg vores vin buffet og få lov at prøve en masse forskelligt.

Vin buffet 1 time	125,-
Vin buffet 2 timer	235,-
Vin buffet 3 timer	355,-
1 glas vin	55,-

HVIDVIN

<i>(Husets) Embla, Verdejo, castilla – La Mancha, Spanien</i>	249,-
<i>Den tørre, middefyldige smag er frisk med en fin syre, der understøtter smagsnuancer af grønne æbler, citrus og kiwi</i>	
Rebel, Riesling – Columbia Valley, Washington State	319,-
<i>En fin blid sødme med en eksemplarisk rank frugtskyre, som holder vinen i perfekt balance</i>	
Terra Linda, Viura Chardonnay, La Macha, Spanien	319,-
<i>Elegant vin med medium fylde, masser af friskhed og en silkeagtig eftersmag</i>	
Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis	359,-
<i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	
The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough	359,-
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	

ROSÉVIN

<i>(Husets) Tebaldo, Rosato, Puglien, Italien</i>	249,-
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	
Stone Barn, Zinfandel – Rosé Californien	319,-
<i>Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon</i>	

RØDVIN

<i>(Husets) Embla, Tempranillo/Cabernet Sauvignon, Castilla – La Mancha</i>	249,-
<i>Lækker, moderne spansk vin, med god fylde, blomme og solbær som fremtrædende elementer</i>	
Zingled Out, Zinfandel, Californien, Lodi	319,-
<i>Indbydende zinfandel, fyldig og frugtig med noter af chokolade og vanille.</i>	
Terra Linda, Syrah, Castilla – La Mancha, Spanien	319,-
<i>Med lang og intens eftersmag matcher vinen kraftige retter som okse og grillretter</i>	
Red Diamond, Merlot, Washington State	319,-
<i>Frugtig og lidt krydret bouquet med en behagelig blød smag</i>	
Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto	359,-
<i>Moden, koncentreret og fantastisk blød</i>	
Noble Vines, The One Black, Californien, North Coast	359,-
<i>Særdeles powerful og frugtig og fyldig vin</i>	



ØL OG VAND

Øl på fad:

Carlsberg 25 cl./ 40 cl./ 60 cl.	kr. 35,-/ 50,-/ 65,-
Carlsberg 1883 25 cl./ 40 cl./ 60 cl.	kr. 35,-/ 50,-/ 65,-
Grimbergen Blanche 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Grimbergen Blonde 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Grimbergen Noël 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Brewmaster IPA 30 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Jacobsen Golden Naked Christmas 40 cl.	kr. 59,-

Øl på flaske:

Tuborg 33 cl.	kr. 35,-
Tuborg Classic 33 cl.	kr. 35,-
Nordic Gylden Bryg 33 cl. (Alkoholfri)	kr. 35,-
Erdinger Weissbier 50 cl. (Alkoholfri)	kr. 59,-
Erdinger Weissbier 50 cl.	kr. 59,-
Erdinger Dunkel 50 cl.	kr. 59,-

Øl fra Trolde Bryghus 50 cl.:

Fru Møller 3,8%	kr. 59,-
<i>En god frokost øl med kun 3,8% alkohol</i>	
Lemon-Express 5,6%	kr. 59,-
<i>Anbefales af kokken til fisk. En wittbier tilsat citrus</i>	
Coal-wagon brown ale 5,8%	kr. 59,-
<i>En god øl til en god bøf</i>	
Hr Møller 5,7%	kr. 59,-
<i>Anbefales til en god steak. En mørk øl uden for meget smag af humle</i>	

Øl fra Skagen Bryghus 50 cl.:

Nordlys 5,0%	kr. 59,-
<i>Lys og stråfarvet hvedeøl</i>	
Anna Ancher 5,0%	kr. 59,-
<i>Hyben ale med lyngblomster</i>	
Rav Larsen 6,0%	kr. 59,-
<i>Ravfarvet og fyldig hvedeøl</i>	
Gl. Skagen 6,0%	kr. 59,-
<i>En amerikansk India Pale Ale</i>	
Michael Ancher 6,0%	kr. 59,-
<i>Enebær Stout med lynghonning</i>	
Væltepeter 7,5%	kr. 59,-
<i>En fyldig, cremet og kraftig maltet dobbeltbock</i>	

Sodavand 25 cl./ 50 cl.:

Flere varianter	kr. 29,-/ 49,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon og Cocio</i>	
Hildon mineral vand (med og uden brus) 33 cl.	kr. 29,-

Postevand, 1 kande kr. 25,-

Økologisk saft 25 cl./ 50 cl. kr. 35,-/59,-
Hyldeblomst, æblemost eller Blåbær



SPIRITUS

Snaps 3 cl.	kr. 45,-
Bitter 3 cl.	kr. 45,-
Likør 3 cl.	kr. 45,-
Portvin 6 cl. Husets portvin	kr. 55,-/ 230,-
Gin 6 cl. Geranium gin	kr. 60,-
Rom 6 cl. Husets rom	kr. 60,-
Husets rom lux	kr. 80,-
Cognac 6 cl. Husets cognac	kr. 60,-
Husets cognac lux	kr. 80,-
Whisky 6 cl Husets whisky	kr. 60,-
Husets whisky lux	kr. 80,-

VARME DRIKKE

Sort kaffe	kr. 25,-
Americano	kr. 25,-
Espresso	kr. 25,-
Ristretto	kr. 25,-
Cappuccino	kr. 38,-
Latte	kr. 38,-
Latte Macchiato	kr. 38,-
Cortado	kr. 30,-
Varm chokolade med mælkeskum	kr. 38,-
Varm chokolade med flødeskum	kr. 43,-
Chokochino	kr. 38,-
Chai latte	kr. 43,-
Te (flere forskellige varianter)	kr. 25,-
Opfyldning af sort kaffe	kr. 10,-
Irish coffee	kr. 70,-
Lumumba	kr. 70,-
Dobbelt shot spiritus	kr. 25,-



MÅNEDENS MENU NOVEMBER

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vinpakke og start aftenen med 1 glas
Caprice De Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne

Forret

Jordskokkesuppe
Jordskokkechips - grøn olie

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Rebel, Riesling – Columbia Valley, Washington State

Hovedret

Kronhjort medaljon
Svampe - rodfrugt - druesauce

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto

Dessert

Kastanjekage
Coulis - solbærsorbet

2 retters menu kr. 325,-
3 retters menu kr. 399,-
Vin menu inkl. kaffe kr. 150,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT