

MÅNEDENS MENU OKTOBER

Fra kl. 17.00 – 20.30

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

Forret

Meuinere stegt rødspættefilet
Serveres pastinaksauce, spinat og bøgehatte

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Urban, Riesling – Columbia Mosel, Tyskland

Hovedret

Kronhjort
Serveres med årstidens grønt, stegte kartofler, tyttebær
og druesauce

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Merf – Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington State

Dessert

Bailey cheesecake
Med kaffecreme

2 retters menu kr. 325,-
3 retters menu kr. 399,-
Vin menu inkl. kaffe kr. 175,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

SNACKS

- *Grove fritter serveret med aioli kr. 45,-
- *Fritter af søde kartofler serveret med aioli kr. 49,-

SMØRREBRØD

Fra kl. 11.00 – 16.00

- *Stegte sild med kapers, løg og peberrod
- *Æg & rejer med mayonnaise og rogn
- *Røget laks med hytteost, citron og urter
- *Pandestegt fiskefilet med rejer, remoulade og dild
- *Flæskesteg med rødkål, agurkesalat og appelsin
- *Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og agurkesalat
- *Klassisk ostemad med sennep, løg og urter

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

TIL DE SMÅ

Til og med 12 år

- *Byg selv børne burger kr. 89,-
Briochebolle med bøf og ost. Ved siden af salat, tomat og agurk.
Serveres med grove fritter, ketchup og remoulade
- *Stegt fiskefilet eller sprøde kyllingestykker kr. 89,-
Serveres med tomat, agurk, grove fritter, ketchup og remoulade
- Tilkøb fritter af søde kartofler kr. 15,-
- Vaniljeis kr. 59,-
Serveres med chokoladesauce og krymmel



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

FISK & SALAT

(Forret) *Varmrøget laks kr. 128,-
Serveres med rygeost creme og radiser

(Forret) *Pernod flamberede tigerrejer kr. 119,-
Serveres på en bund af sprød salat med forårsløg og chili

*Stjernesked kr. 179,-
Pandestegt rødspætte, dampet rødspætte, rejer, røget laks, rogn,
skaldyrs dressing, serveret på smørstegt brød og salat

*Kogt torsk kr. 258,-
Serveres med peberrod, bacon, rødbede, kartofler og sennepssauce

*Cæsarsalat kr. 145,-
Romainesalat, kylling, bacon, croutons og cæsar dressing

TIL VEGETAREN

*Svampe risotto kr. 179,-
Med ris, ristede svampe, syltede æbler, parmesan og trøffelolie

*COZY vegetar burger kr. 179,-
Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med svampe, bløde løg, cheddar, sprød
salat, drueagurker, hjemmesyltede rødløg, mild tomat salsa
Serveres med grove fritter & aioli

*Vegetar Cæsarsalat kr. 145,-
Romainesalat, tofu, croutons og cæsardressing



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

KØ, KYLLING & GRIS

***Spareribs kr. 179,-**

Serveres med cremet coleslaw, grove fritter og aioli

***Wienerschnitzel kr. 215,-**

Af kalvefilet, serveres med pommes sauté, ærter, skysauce og dreng

***Pariserbøf kr. 169,-**

Serveres med kapers, friske rødløg, peberrod, syltede rødbeder, pickles og rå æggeblomme

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

Med kylling eller hakket oksekød

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med sprød salat, drueagurk, syltede rødløg, mild tomat salsa, sprød bacon og cheddar, serveres med grove fritter & aioli

Tilkøb:

Fritter af søde kartofler kr. 15,-

Bearnaise eller skysauce over din burger kr. 25,-

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

Serveres med dagens grønt, grove fritter og bearnaise

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

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

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

Serveres med dagens grønt, grove fritter og bearnaise

TIL DEN SØDE TAND

***Gl. dags æblekage kr. 89,-**

Med flødeskum og rasp

***Chokolade brownie kr. 99,-**

Med Daim is og chokoladesauce

***Coupe Danmark kr. 69,-**

Vaniljeis med chokoladesauce

***Månedsmenu dessert kr. 99,-**



DRINKS

Dark n´ stormy (Rom, lime og Ginger Beer)	kr. 79,-
Cuba Libre (Rom, lime og Coca Cola)	kr. 79,-
Gin n´ Tonic (Gin og tonic)	kr. 79,-
Gin Hass (Gin, mango og lemon).....	kr. 79,-
Aperol (Aperol, musserende vin og danskvand).....	kr. 79,-
Gin Rose (Gin og rose lemonade)	kr. 79,-

BOBLER

Valento, Spumante Brut, Italien	kr. 289,- / 59,-
<i>Spumante med en flot ren bouquet, med nuancer af pære, æbler og citrusfrugter</i>	
Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne	kr. 289,- / 59,-
<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

Volpi, Moscato d'Asti, Piemonte	kr. 279,-
<i>Pragtfuld og frisk duft af eksotisk frugt. Sød, fin og let perlende med tydelig Moscato aroma</i>	



HVIDVIN

(Husets) Sensas, Chardonnay, Languedoc	279,- / 59,-
<i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i>	
Urban, Riesling – Columbia Mosel, Tyskland	359,- / 79,-
<i>En fin blid sødme med komplekse florale noter, med en fin underliggende mineralitet</i>	
Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien	319,- / 69,-
<i>Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer</i>	
Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis	359,- / 79,-
<i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	
The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough	359,- / 79,-
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	
(Alkoholfri 0,0%) Riffel, Traubensaft, Rheinhessen	279,- / 59,-
<i>Frugtig og fyldig, Weingut Riffels druesaft</i>	

ROSÉVIN

(Husets) Tebaldo, Rosato, Puglien, Italien	279,- / 59,-
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	
Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire	319,- / 69,-
<i>Læskende, smuk rosé hvor frugt aromaer, med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset</i>	

RØDVIN

(Husets) Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc	279,- / 59,-
<i>Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen</i>	
Lux, Zinfandel, Central Valley, Californien	319,- / 69,-
<i>Udtryk af lokal moden frugt med brombær, hindbær og blommer samt nuancer af anis og peber</i>	
Merf – Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington State	319,- / 69,-
<i>Smag af brombær og solbær med underliggende noter af flødekaramel og grønne urter</i>	
Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto	359,- / 79,-
<i>Moden, koncentreret og fantastisk blød</i>	
Sherwood, Stratum – Pinot Noir, Waipara	359,- / 79,-
<i>En delikat pinot noir i den tørre ende af skalaen, med fine hindbærtøner i duft og smag.</i>	
(Alkoholfri 0,0%) Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot & Shiraz	279,- / 59,-
<i>Smagsfyldt, økologisk Merlot/Shiraz, der er 100% befriet for alkohol.</i>	



ØL OG VAND

Øl på fad:

Carlsberg 4,6% 40 cl./ 60 cl.	kr. 50,-/ 65,-
Tuborg Classic 4,6% 50 cl.	kr. 59,-
Tuborg Guld 5,6% 50 cl.	kr. 59,-
Grimbergen Blonde 6,7% 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Grimbergen Double 6,5% 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Kronenbourg Blanc 5,0% 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-

Alkoholfri øl på flaske:

Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,4% 33 cl.	kr. 49,-
Kronenbourg blanc 0,5% 33 cl.	kr. 49,-
Nordic Gylden Bryg 0,5% 33 cl.	kr. 39,-
Erdinger Weissbier 0,4% 50 cl.	kr. 59,-

Øl på flaske:

Tuborg 4,6% 33 cl.	kr. 39,-
Erdinger Weissbier 5,3% 50 cl.	kr. 59,-
Erdinger Dunkel 5,3% 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 brus) 33 cl.	kr. 29,-

Postevand, 1 kande	kr. 25,-
--------------------------	----------

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



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 3 cl. Geranium gin	kr. 45,-
Rom 3 cl. Husets rom	kr. 60,-
Husets rom lux	kr. 80,-
Cognac 3 cl. Husets cognac	kr. 60,-
Husets cognac lux	kr. 80,-
Whisky 3 cl Husets whisky	kr. 60,-
Husets whisky lux	kr. 80,-

VARME DRIKKE

Sort kaffe	kr. 32,-
Americano	kr. 32,-
Espresso	kr. 32,-
Ristretto	kr. 32,-
Cappuccino	kr. 43,-
Latte	kr. 43,-
Latte Macchiato	kr. 43,-
Cortado	kr. 39,-
Varm chokolade med mælkeskum	kr. 43,-
Varm chokolade med flødeskum	kr. 43,-
Chokochino	kr. 43,-
Chai latte	kr. 43,-
Te (flere forskellige varianter)	kr. 32,-
Opfyldning af sort kaffe	kr. 15,-
Irish coffee	kr. 75,-
Lumumba	kr. 75,-
Dobbelt shot spiritus	kr. 25,-



MÅNEDENS MENU NOVEMBER

Fra kl. 17.00 – 20.30

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

Forret

Jordskokkesuppe

Serveres med ristede kammuslinger og purløg

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Urban, Riesling – Columbia Mosel, Tyskland

Hovedret

Kalve ribeye

*Serveres med dagens grønt, grove fritter og
whiskysauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto

Dessert

Gateau Marcel

Med brombærcoulis og havtorn sorbet

2 retters menu kr. 325,-
3 retters menu kr. 399,-
Vin menu inkl. kaffe kr. 175,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT