

# MÅNEDENS MENU DECEMBER

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

*Varmrøget laks*

*Serveres med citronfløde, råsyltede tyttebær, porreaske og friske urter*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien

## Hovedret

*Rosa stegt andebryst*

*Serveres med sæsonens grønt, syltede pærer, dampede kartofler og appelsinsauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Pete's Pure, Pinot Noir

## Dessert

*Klassisk ris a la mande*

*Serveres med hjemmelavet kirsebærsauce*

---

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

## SNACKS

**Snack bræt kr. 99,-**

*Med brød, smør, oliven, saltede mandler, pesto, chorizo og Serano skinke*

**Grove fritter kr. 59,-**

*Vælg mellem ketchup, remoulade, mayonnaise, estragonmayonnaise eller aioli*

**COZY's tapasbræt kr. 229,-**

*Med 3 slags ost, chorizo, Serano skinke, oliven, pesto saltede mandler, brød & smør*

## 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 og urter

**Klassisk roastbeef** med remoulade, peberrod, syltede agurker, ristede løg og friske urter

**Kamsteg** med mayonnaise, rødkål, syltede agurker, appelsin og friske urter.

**Røget laks** med rygeostcreme, tyttebær, fennikel crudite og citron skal

**Pandestegt fiskefilet** med remoulade, citron og dild

**Smørstegte kantareller & bøgehatter** med syltlige skalotteløg og friske urter

**1 stykke pr. person kr. 99,-    2 stykker pr. person kr. 189,-    3 stykker pr. person kr. 249,-**

## FORRETTER

**Rørt tatar af okseinderlår kr. 139.-**

*Med skalotteløg, dijon sennep, friteret kapers, æggeblomme. Serveres med estragonmayo, jordskokkechips og urtesalat.*

**Cremet jordskokkesuppe kr. 129.-**

*Serveres med sprød bacon, grøn olie, jordskokke chips og friske urter.*

**Pernod flamberede tigerrejer kr. 139,-**

*Med frisk chili, hvidløg, forårsløg, hertil en sød chilisaucé og grillet lime*



# HOVEDRETTER MED FISK, SKALDYR ELLER KYLLING

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

## **Stjernes kud kr. 229,-**

Pandestegt rødspættefilet, dampet rødspættefilet, rejer, røget laks, rogn, skaldyrs dressing, serveret på smørstegt brød og salat

## **Ekstra stegt fisk kr. 60,-**

## **Dagens fisk kr. 269,-**

Serveres med årstidens grønt, grillet lime, dampede kartofler og brunet smørsauce

## **Cæsarsalat kr. 189,-**

Med grillet kylling, romainesalat og cherrytomat vendt i cæsar dressing, toppet med sprøde croutoner og friskrevet parmesan

## **Skaldyrspasta kr. 219,-**

Med hvidvinsdampede blåmuslinger, stegte tigerrejer og urter. Vendt i en cremet jomfruhummer bisque med friskrevet parmesan og syltede rødløg

# HOVEDRETTER TIL VEGETAREN

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

## **COZY vegetar burger kr. 199,-**

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med en krydret kikærtebøf, cheddar, sprød salat, tomat relish og rødløg. Serveres med grove fritter

***Vælg mellem ketchup, remoulade, estragonmayonnaise, mayonnaise eller aioli***

## **Svampe pasta kr. 199,-**

Med frisk båndpasta stegte kantareller, bøgehatte og markchampignons vendt i en cremet svampesauce med friskrevet parmesan og urter



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 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

### **Braiserede svinekæber kr. 259,-**

Serveres med årstidens grønt, gulerodspure, syltede rødløg, stegte kartofler og braiser sauce

### **COZY's oksekøds burger kr. 199,-**

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med sprød salat, tomat relish, rødløg, 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, tomat relish, sprød bacon, løg kompot og røget 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, bagt tomat, 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**



# 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

**Gateau Marcel kr. 99,-**

Serveres med friske bær og en frisk sorbet

**Lakrids crème brûlée kr. 99,-**

*Serveres med frisk sorbet*

**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</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 frugtlig 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 JANUAR

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

*Muslingesuppe*

*Røget musling og røgede rejer i en cremet suppe med suppeurter og grøn olie*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien

## Hovedret

*Rødvins braiserede spoleben*

*Serveres med brændte gulerødder, grov mos og braisersauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Torre Del Barone, Primitivo

## Dessert

*Chokolade fondant*

*Serveres med råsyltede bær og vaniljeis*

---

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

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

Vin menu inkl. kaffe **kr. 299,-**

---



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT