

# MÅNEDENS MENU APRIL

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

*Carpaccio*

*Med citrusolie, persille pesto, urtesalat, rugbrøds croutons og parmesan*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Montgravet, Pinot Noir - Rosé

## Hovedret

*Grillet lamme culotte*

*Serveres med tomatrelish tilsmagt med timian, grillet squash, stegte kartofler med urter og skysauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Tomassi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore

## Dessert

*Hindbær pocheret pære*

*Serveres med crumble, chokolade og vaniljeis*

---

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

**Grove fritter kr. 59,-**

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

**Saltede mandler kr. 39,-**

**Oliven kr. 39,-**

## SMØRREBRØD

*Fra kl. 12.00 – 16.00*

**COZY's Stegte sild** med kapers, rødløg, høvlet peberrod og sennep

*Husk hyggen. En snaps til silden?*

**Æg & rejer** med mayonnaise, rogn, tomat og urter

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

**Røget laks** med rygeostcreme, tyttebær, fennikel crudite og citronskal

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

**Smørstegte bøgehatte** med syltede rødløg og friske urter

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

## FORRETTER

**Carpaccio kr. 139.-**

*Med citrusolie, persille pesto, urtesalat, rugbrøds croutons og parmesan*

**Cremet hummerbisque kr. 139.-**

*Med hummer brud, tigerrejer og urter*



# HOVEDRETTER MED FISK, SKALDYR ELLER KYLLING

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

## **Stjernesked kr. 229,-**

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

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

## **Dagens fisk kr. 289,-**

Serveres med sauterede porrer, dampede kartofler og beurre blanc

## **Cæsarsalat kr. 189,-**

Med grillet kylling, hjertesalat, bacon og cherrytomater 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

# 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, bagt tomat og rødløg. Serveres med grove fritter

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

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

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



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 grov mos, rodfrugter, urter og braiser sauce

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

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med sprød salat, bagt tomat, rødløg, sprød bacon og cheddar. Serveres med grove fritter.

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

*Tilkøb Skysauce eller bearnaise til din burger kr. 39,-*

### **Steak af oksestriploin 200g kr. 339,-**

Serveres med stegte svampe, grove fritter og bearnaise



# 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

**Pandekager kr. 79,-**

Serveres med vaniljeis og chokoladesauce

## DESSERTER

**COZY's ostebræt kr. 149,-**

Serveres med 3 slags ost, sylt og smørstegt rugbrød

**Gateau Marcel kr. 99,-**

Serveres med råsyltede skovbær og 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,-**  
Alkoholfri 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. Velaftbalanceret, 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 pilsner 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, mangosirup 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 India Pale Ale med et let humlestøv frembragt af den rundhændede 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>	
Bonaqua mineral vand med brus eller brus og citrus .....	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, æblemost 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 MAJ

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

*Parmaskinke*

*Med gulerod, fennikel, radiser og nødder*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien

## Hovedret

*Farseret unghane*

*Serveres med rødbede puré, rødvinsbagt æble, pommes duchesse og sauce suprémé*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Pete's Pure, Pinot Noir

## Dessert

*Italiensk citrus tærte*

*Serveres med brændt marengs, brændt hvid chokolade og citrus sorbet*

---

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT