

MÅNEDENS MENU NOVEMBER

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

Torsk

Serveres med savoykål, parmesancreme, græskar brunoise med timian, sort stedbiderrogn og citrus coulis

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019

Hovedret

Perlehønebryst

Serveres med trøffel, gulerødder, pastinakcreme, sæson grønt, kartoffelkroetter og kantarelsauce

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes,
Bourgogne

Dessert

Chokoladefondant

Serveres med appelsinsorbet, crumble og frugtcoulis

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

Snack bræt kr. 99,-

med brød, smør, oliven, saltede mandler, chorizo & Serano skinke

Grove fritter serveret med ketchup, remoulade eller aioli kr. 59,-

***Sprøde chips af rodfrugter serveres med chili dip kr. 49,-**

Oliven eller saltede mandler kr. 39,-

3 Unika oste kr. 149,-

Serveres med sylt, brød og smør

SMØRREBRØD

Fra kl. 12.00 – 16.00

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

Æg & rejer med mayonnaise, rogn, tomat, pyntet med urter

Røget laks med hytteost, råsyltede tyttebær og sprød fennikel crudité

Roastbeef med remoulade, peberrod, syltede agurker og ristede løg

Pandestegt fiskefilet med rejer og remoulade, pyntet med dild

Kamsteg med rødkål, syltede agurker og broken gel af appelsin

Klassisk ostemad med fransk dijonsennep, rødløg og urter

1 stykke pr. person kr. 99,-

2 stykker pr. person kr. 179,-

3 stykker pr. person kr. 219,-



FORRETTER

Jordskokke suppe kr. 129,-

Serveres med jordskokke chips, bacon, brødcrutons og grøn olie

Moules Marinières kr. 139,-

Hvidvins dampede blåmuslinger i en cremet flødesauce med friske urter, tabasco og grillet lime. Serveres med brød

Sauterede tigerrejer kr. 139,-

Serveres med hvidløg, oliven, forårsløg, kapers, cherrytomater og smørstegt brød

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,-

Skindstegt rødfisk kr. 298,-

Serveres årstidens grønt, kogte kartofler og brunet smør med kapers, hasselnød flager og persille

Skindstegt kyllingebryst fra Hopballe Mølle kr. 269,-

Serveres med kogte nye kartofler, rabarberkompot, syltede agurker og skysauce

COZY's sprøde kyllinge burger kr. 199,-

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med sprød salat, syltede drueagurk, syltede rødløg og friske tomater serveres med grove fritter, ketchup, remoulade eller aioli

Tilkøb Skysauce til din burger kr. 39,-

Cæsarsalat kr. 169,-

Romainesalat med stegt kylling fra Hopballe Mølle, sprød bacon, croutons, parmesan og cæsar dressing

Moules frites kr. 249,-

Hvidvins dampede blåmuslinger i en cremet flødesauce med friske urter, tabasco og grillet lime. Serveres med brød, grove fritter, ketchup, remoulade eller aioli



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 kalv, serveres med pommes sauté, ærter og dreng
Vælg mellem smørsauce eller skysauce

Pariserbøf kr. 189,-

Serveres med kapers, friske rødløg, høllet 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, friske tomater, sprød bacon og cheddar, serveres med grove fritter, ketchup, remoulade eller aioli

Tilkøb Skysauce til din burger kr. 39,-

Okse ribeye 250g kr. 379,-

Serveres med årstidens grønt, grove fritter og whiskysauce

Spareribs

lille kr. 199,- stor kr. 225,-

Serveres med cremet coleslaw, grove fritter, ketchup, remoulade eller aioli

HOVEDRETTER TIL VEGETAREN

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

COZY vegetar burger kr. 199,-

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med en sprød blomkålsbøf, sprød salat, syltede drueagurker, friske tomater og syltede rødløg
Serveres med grove fritter, ketchup, remoulade eller aioli

Frisk salat kr. 169,-

Lavet med lollo bionda, agurk, tomat, asparges, kartoffel, edamame bønner og vinaigrette

Risotto kr. 199,-

Med græskar, gorgonzola, parmesan og valnødder



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

3 Unika oste kr. 149,-

Serveres med sylt, brød og smør

Gl. dags æblekage kr. 99,-

Serveres med flødeskum og æblechips

Crème brûlée kr. 99,-

Serveres med havtornsorbet og knas

Pandekager kr. 99,-

Serveres med vaniljecreme, skovbær sauce, Amaretto likør og vaniljeis

Månedsmenu dessert kr. 99,-



DRINKS

Dark n´ stormy (Rom, lime og Ginger Beer)	kr. 95,-
Cuba Libre (Rom, lime og Coca Cola)	kr. 95,-
Gin n´ Tonic (Gin og tonic)	kr. 95,-
<i>Denne kan laves med alkoholfri gin</i>	
Gin Hass (Gin, mango og lemon).....	kr. 95,-
<i>Denne kan laves med alkoholfri gin</i>	
Aperol (Aperol, musserende vin og danskvand).....	kr. 95,-

BOBLER

Valento, Spumante Brut, Italien	kr. 325,- / 79,-
<i>Spumante med en flot ren bouquet, med nuancer af pære, æbler og citrusfrugter</i>	
Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne	kr. 339,- / 79,-
<i>Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme (kun 8% alkohol)</i>	
Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne, Côte Chalonnaise	kr. 449,-
<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. 999,-
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	

DESSERTVIN

Volpi, Moscato d´Asti, Piemonte	kr. 335,- / 89,-
<i>Pragtfuld og frisk duft af eksotisk frugt. Sød, fin og let perlende med tydelig Moscato aroma</i>	



HVIDVIN

Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis	499,- / 115,-
<i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	
(Husets) Sensas, Chardonnay, Languedoc	339,- / 79,-
<i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i>	
Bestheim, Riesling - Classic, Alsace 2019	379,- / 95,-
<i>Frisk og frugtagtig gylden Riesling med velstruktureret, tør smag og delikate frugtnoter af citrus og grape</i>	
Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien	359,- / 89,-
<i>Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer</i>	
The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough	399,- / 99,-
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	
(Alkoholfri 0,0%) Riffel, Traubensaft, Rheinhessen	379,- / 95,-
<i>Frugtig og fyldig, Weingut Riffels druesaft</i>	

ROSÉVIN

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

RØDVIN

Marziano Abbona, Barolo – La Pieve, Piemonte	545,-
<i>En Barolo med det modern præg – frugtig, saftig, potent og slank men muskuløs</i>	
Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto	639,-
<i>Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag</i>	
Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero	659,-
<i>Intens og velsmagende med en friskhed som giver vinen en behagelig kant</i>	
(Husets vin) Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc	339,- / 79,-
<i>Fyldig, blød vin med brombær og vanilje i smagen</i>	
Brazin, Zinfandel, California, Lodi	429,- / 109,-
<i>Amerikansk Zinfandel, når den er fløttest! Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe. I smagen fornemmes blomster, chokolade og vanilje</i>	
Noble Vines, 337 Cabernet Sauvignon, California, Lodi	419,- / 105,-
<i>Blød og velfbalancerede med en lidt krydret smag, med nuance af brombær og solbær</i>	
Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto	499,- / 115,-
<i>Zenatos Ripassa er en fornem repræsentant for typen. En vin der tager det bedste fra begge verdner. Valpolicellaens intense kirsebær noter og ranke struktur, kombineret med Amaronens intensitet, dybde, blomme og krydderi</i>	
Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes, Bourgogne	439,- / 109,-
<i>Kompleks og harmonisk – med masser af sprødhed og frugtkarakter</i>	
(Alkoholfri 0,0%) Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot & Shiraz	369,- / 95,-
<i>Smagsfyldt, økologisk Merlot/Shiraz, der er 100% befriet for alkohol.</i>	



ØL PÅ FAD

Stor / Lille

Carlsberg Pilsner 4,6%	kr. 69,-/ 55,-
<i>En harmonisk balance mellem bitterhed og æble. En smuk lysgylden øl med duft af fyrretræ og hasselnød</i>	
Tuborg Classic 4,6%	kr. 69,-
<i>Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme. Duften er frisk</i>	
Jacobsen Golden Naked Christmas 4,6%	kr. 69,-
<i>Jacobsen Golden Naked Christmas Ale er en unik dobbeltgæret ale brygget på bl.a. nøgen havre</i>	
Grimbergen Blonde 6,7%	kr. 69,-/ 55,-
<i>Øllen byder på en rund sødme fulgt af en mild, behagelig bitterhed, der giver en elegant balance</i>	
Grimbergen Noël 6,5%	kr. 69,-/ 55,-
<i>Belgisk klosterøl med blød mundfylde, smag af lakrids i eftersmag.</i>	
Brewmasters India Pale Ale 5,2%	kr. 69,-
<i>En ravgylden ale med en frisk humleduft, en velbalanceret smag og en god efterbitterhed</i>	
Kronenbourg Blanc 5,0%	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>	

ALKOHOLFRI ØL

Flaske

Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,4%	kr. 59,-
<i>En lækende øl med stor humlekarakter og eftersmag.</i>	
Kronenbourg blanc 0,0%	kr. 59,-
<i>1664 Blanc alkoholfri byder på samme sødmefulde smag og friske duft som en almindelig Blanc</i>	
Nordic Gylden Bryg 0,0%	kr. 49,-
<i>En klar, alkoholfri pilsnerøl med en fint balanceret smag</i>	
Erdinger Weissbier 0,4%	kr. 69,-
<i>En klassisk hvede øl fuld af frugtig velsmag og sødme uden det normale alkohol indhold</i>	

ØL PÅ FLASKE

Flaske

Erdinger Weissbier 5,3%	kr. 69,-
<i>Klassisk bayersk Weissbier. Smagen er velafbalanceret og frisk med rige frugtige noter</i>	
Erdinger Dunkel 5,3%	kr. 69,-
<i>En mørk, ufiltreret hvedeøl fra Bayern. Smagen og duften er frugtig og har noter af sød karamel</i>	
Grøn Tuborg 4,6%	kr. 45,-
<i>Danmarks første pilsner. Smagen er mild og frisk med en let efter bitterhed</i>	

SODAVAND, VAND OG SAFT

Stor / Lille

Flere varianter	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,-
Postevand	pr. person kr. 25,-
Økologisk saft	kr. 69,-/49,-
<i>Hyldeblomst, æblemost eller rabarber</i>	



SPIRITUS

Snaps 3 cl.	kr. 49,-
Bitter 3 cl.	kr. 49,-
Likør 3 cl.	kr. 49,-
Portvin 6 cl. Warre's Warrior Finest Reserve, Douro	kr. 79,-/ 329,-
Gin 3 cl. CPH Copenhagen original herbs	kr. 49,-
Tanqueray gin 0%	kr. 49,-
Rom 3 cl. Diplomatico Res. Exclusiva	kr. 69,-
A. H. Riise, Danish Navy Frogmann	kr. 89,-
Cognac 3 cl. Leópold Gourmel-Premières Saveurs	kr. 69,-
Braastad XO	kr. 89,-
Whisky 3 cl GlenDronach 12 years	kr. 69,-

VARME DRIKKE

Sort kaffe	kr. 39,-
Americano	kr. 39,-
Espresso	kr. 39,-
Cappuccino	kr. 49,-
Latte	kr. 49,-
Latte Macchiato	kr. 49,-
Cortado	kr. 39,-
Varm chokolade med mælkeskum	kr. 49,-
Varm chokolade med flødeskum	kr. 49,-
Chokochino	kr. 49,-
Chai latte	kr. 49,-
Iskaffe	kr. 49,-
Te (flere forskellige varianter)	kr. 39,-
Opfyldning af sort kaffe	kr. 20,-
Irish coffee	kr. 95,-
Lumumba	kr. 95,-
Dobbelt shot spiritus	kr. 35,-



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

Jomfruhummer bisque

Serveres med stegt kammusling, dampet hjertemusling, crudité af gulerod og fennikel med røget cremefraiche

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis

Hovedret

Confit de canard

Serveres med stuede rødkål, stegt julesalat, pommes anna og jus af and

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto

Dessert

Ris a la mande

Serveres med broken gel af kirsebær, kandiseret kirsebær og crumble

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT