

GOD MAD TAGER TID

VELKOMMEN TIL

raadhuskælderen

CAFÉ & RESTAURANT

HOLD DIT NÆSTE SELSKAB I BORGMESTERSTUEN

8 - 28 personer

ÅBNINGSTIDER Mandag til lørdag fra 11:00 **KØKKENET LUKKER** 21:00 **LUKKET** Søndag og helligdage

WWW.RAADHUSKAELDEREN.DK

BRUNCH 11.00 - 12.30

BRUNCHTALLERKEN

LAKSEMOUSSE
SERRANOSKINKE MED MELON
SPEJLÆG, BACON OG PURLØG ~ BRUNCHPØLSER
AVOCADO MED SYLTEDE RØDLØG OG RUGBRØDSCRUMBLE
CHIAGRØD MED BÆR ~ OST
RABARBERKAGE ~ BRØD
ET GLAS JUICE

169,-

FROKOST 11.00 - 15.30

FROKOSTTALLERKEN 1

Karrysild med æg, løg og kapers
Lille engelsk bøv af oksemørbrad med bløde løg,
Raadhuskælderens hønsesalat pyntet med bacon
2 slags oste

Tillæg for ½ fiskefilet 35,-

168,-

FROKOSTTALLERKEN 2

Karrysild med æg, løg og kapers
Lille engelsk bøv af oksemørbrad med bløde løg
Raadhuskælderens hønsesalat pyntet med bacon
Gammel ost med sky og rom

Tillæg for ½ fiskefilet 35,-

168,-

SMØRREBRØD

MARINERET SILD med løgringe og kapers	72,-
KARRYSILD med æg og løgringe	72,-
CHRISTIANSØPIGENS SILD med løgringe, kapers og crème fraîche	78,-
SOL OVER GUDHJEM røget sild, æggeblomme, radiser og purløg	78,-
REJEMAD med håndpillede rejer, mayonnaise og citron	118,-
VARM FISKEFILET med remoulade og citron	78,-
VARM FISKEFILET med rejer og mayonnaise	98,-
STJERNESKUD med dampet og stegt fiskefilet, håndpillede rejer, asparges, caviar og rød dressing	138,-
KARTOFFELMAD med nye danske kartofler, mayonnaise, purløg og bacon	78,-
HØNSESALAT med bacon og ristet brød	78,-
ROASTBEEF af steak af oksefilet med remoulade, ristede løg, peberrod og surt	82,-
TATAR serveret med rå æggeblomme, hakkede løg, peberrod, kapers og pickles	92,-
½ TATAR SERVERET med rå æggeblomme, hakkede løg, peberrod, kapers og pickles	64,-
LILLE ENGLSK BØF AF OKSEMØRBRAD med bløde løg og surt	88,-
PARISERBØF "DEN KLASSISKE" med rå æggeblomme og alt det gode tilbehør	142,-
MILD OST på lyst brød	66,-
GL. OST med fedt, sky og et stænk rom på rugbrød	78,-
GORGONZOLA med rå æggeblomme og ristet rugbrød	82,-

FROKOST 11.00 - 15.30

SALATER

CEASAR SALAT kylling, parmesan og brødcroutoner	142,-
LAKSESALAT hjemmerøget laks, saltede cashewnødder, bønner, syltede rødløg, soltørrede tomater	142,-
GEDEOSTESALAT gratineret fransk gedeost, glaserede nødder, bønner, syltede rødløg, soltørrede tomater, olivenolie og balsamico glace	142,-
VEGANSK SALAT med rødbedehumus, avocado, bønner, syltede rødløg, soltørrede tomater og saltede mandler	142,-

BURGER

RAADHUSBURGER CA. 225G Brioche-bolle, hakket oksekød, cheddarost, syltede rødløg, bacon, barbequesauce, chilimayonnaise og pommes frites	172,-
TILKØB: <i>gratineret gedeost</i>	18,-

SANDWICH

KYLLING- OG AVOCADOSANDWICH med grillet rugbrød, stegt kylling, sprød serrano, avocado, sprød salat, syltede rødløg, soltørrede tomater og grovpesto	152,-
---	-------

SUPPE

TOMATSUPPE med crème fraîche og hjemmebagt brød	88,-
--	------

FROKOST STEAK *retterne serveres med salat og dagens kartoffel eller pommes frites*

GRILLET HAKKEBØF CA. 225G med sauce bearnaise	178,-
ROYAL STEAK CA. 200G med sauce bearnaise	198,-
GRILLET ENTRECÔTE CA. 350G med sauce bearnaise	278,-
BØF AF OKSEMØRBRAD CA. 200G med sauce bearnaise	288,-
U.S. RIBEYE CA. 300G med sauce bearnaise	332,-

LIDT SØDT

KAFFE OG DAGENS KAGE	78,-
PETIT FOUR 2 stk.	58,-
ISDESSERT fra Hansens Is	98,-

BØRNEMENU *for børn under 12 år* 2 retter 128,-

BURGER med pommes frites	98,-
FISKEFILET med pommes frites	88,-
2 RØDE PØLSER med pommes frites	88,-
ISDESSERT 2 kugler is, vanille og chokolade, flødeskum og chokoladesauce	62,-

AFTEN 17.00 - 21.00

FORRETTER

1	HJEMMERØGET LAKS med sauce verte på bund af salat	118,-
3	GRATINERET FRANSK GEDEOST anrettet på sprød salat, naperet med jomfru olivenolie	98,-
4	TOMATSUPPE med crème fraîche	92,-
5	OKSECARPACCIO med parmesan, pinjekerner og trøffelolie	118,-
6	SNEGLE I HVIDLØGSSMØR fra Danske Frilandssnegle, opdrættet lige udenfor Roskilde	108,-
8	RAADHUSKÆLDERENS CHARCUTERIE FOR TO Serranoskinke, trøffelpølse, fennikelpølse, ølpølse, aioli, saltede mandler, oliven, cornichons og brød <i>minimum til 2 personer</i>	<i>pr. person</i> 118,-

HOVEDRETTER

9	VEGANSK SALAT med rødbedehumus, avocado, bønner, syltede rødløg, soltørrede tomater og saltede mandler	168,-
10	DAGENS VEGETARRET (spørg venligst betjeningen)	172,-
11	DAGENS FISK (spørg venligst betjeningen)	248,-
12	UNGHANEBRYST med estragonsauce, dagens kartoffel og grønt	188,-
13	LAMMEKRONE (tilberedningstid ca. 35 min.) <i>Det bedste af lammetryggen.</i> Dertil tzatziki, rosmarinsauce, grønt og dagens kartoffel	298,-

RAADHUSKÆLDERENS FORÅRSMENU

SERVERES TIL OG MED D. 30. MAJ / 2 courses 348,- / 3 courses 388,-

HVIDE ASPARGES Serranoskinke, parmesanchips, syltede bøgehatte, citronolie og tallerkensmækker
Hertil anbefaler vi et glas Pinot Blanc, Trimbach, Alsace, Frankrig pr. glas 68,-

GRILLET ROYAL STEAK Variation af løg bestående af grillet løg med top, ramsløgspuré, dampet forårsløg, brændt løg med æbleeddike og friteret hvidløg.
Hertil serveres spæde minigulerødder, kraftig glace og dagens kartoffel
Hertil anbefaler vi et glas Tempranillo, Sierra Cantabria, Rioja, Spanien pr. glas 78,-

HVID CHOKOLADEMOUSSE Hyldeblomstsorbet, rabarberkompot, sprød sukker med lime, pistacienødder, blomster og mynte
Hertil anbefaler vi et glas Tokaj Aszú, Bodegas Oremus, Tokaji, Ungarn pr. glas 68,-

AFTEN 17.00 - 21.00

FRA GRILLEN

SERVERES MED 1 SLAGS SAUCE ELLER 1 SLAGS SMØR, SAMT VALGFRI KARTOFFEL.
AFKRYDS VENLIGST PÅ BESTILLINGSKORTET.

20	U.S. RIBEYE CA. 300G <i>Velsmagende marmoreret bøf, udskåret øverst på højrebet</i>	378,-
21	BØF AF OKSEMØRBRAD CA. 200G <i>Bøf af den møreste udskæring fra oxen</i>	328,-
22	T-BONE STEAK CA. 550G	348,-
23	STEAK AF OKSEFILET CA. 200G	268,-
24	ENTRECÔTE CA. 350G <i>Marmoreret bøf af højreb</i>	298,-
25	BØF FOR TO CA. 400G oksemørbrad til 2 pers. <i>(tilberedning ca. 40 min.)</i> pris pr. pers. serveres på bræt og skæres ud ved bordet	328,-
26	BØF AF HAKKET OKSEKØD CA. 225G	168,-
27	RAADHUSBURGER CA. 225G <i>(afkryds ikke på kort)</i> Brioche-bolle, hakket oksekød, cheddarost, bacon, syltede rødløg, chilimayonnaise, barbequesauce og pommes frites TILKØB: <i>gratineret gedeost</i>	172,- 18,-

DESSERTER

30.	CHEESECAKE med appelsin, blodappelsin coulis og champagnesorbet	118,-
31	ISDESSERT 3 slags lækker is	108,-
32	CRÈME BRÛLÉE kold vaniljecreme med karamelliseret top	108,-
33	HJEMMEBAGT NØDDEBUND TOPPET MED CHOKOLADEMOUSSE med lækker vaniljeis fra Hansens Is	118,-
34	OSTETALLERKEN med 5 slags oste serveres med kompot og oliven	138,-
35	PETIT FOUR 2 stk.	58,-

BØRNEMENU *for børn under 12 år* *Hovedret og dessert 128,-*

SPAGHETTI MED KØDSAUCE	88,-
FISKEFILET med grønt og pommes frites	88,-
BURGER med grønt og pommes frites	98,-
2 RØDE PØLSER med grønt og pommes frites	88,-
ISDESSERT 2 kugler is, vanille og chokolade, flødeskum og chokoladesauce	62,-

BRUNCH 11.00 - 12.00

BRUNCH PLATE

SALMON MOUSSE
SERRANO HAM WITH MELON
FRIED EGG, BACON AND CHIVES ~ BRUNCH SAUSAGES
AVOCADO WITH PICKLED RED ONION AND RYE CRUMBLE
CHIA PORRIDGE WITH BERRIES ~ CHEESE
RHUBARB CAKE ~ BREAD
A GLASS OF JUICE

169,-

LUNCH 11:00 - 15:30

LUNCH PLATTER 1

Curry herring with eggs, onion and capers
Small tenderloin steak with pan-fried onions
Chicken salad with bacon
2 kinds of cheese

Add ½ fish filet 35,-

168,-

LUNCH PLATTER 2

Curry herring with eggs, onion and capers
Small tenderloin steak with pan-fried onions
Chicken salad with bacon
Old Danish cheese

Add ½ fish filet 35,-

168,-

DANISH OPEN SANDWICHES "SMØRREBRØD"

MARINATED HERRING with onions and capers, served with rye bread	72,-
CURRY HERRING with onions and capers, served with rye bread	72,-
PICKLED CHRISTIANSØ HERRING with onions, capers, served with bread	78,-
SUN OVER GUDHJEM smoked herring, egg yolk, radishes and chives	78,-
HAND-PEELED SHRIMPS on white bread with mayonnaise and lemon	118,-
FRIED FISH FILET with remoulade and lemon, served with rye bread	78,-
FRIED FISH FILET with shrimps and mayo, served with rye bread	98,-
SHOOTING STAR steamed/fried plaice fillet, hand-peeled shrimps, asparagus, caviar, red dressing	138,-
NEW DANISH POTATOES on rye bread with mayonnaise, chives and bacon	78,-
CHICKEN SALAD with bacon on toast	78,-
ROASTBEEF of royal steak with remoulade, fried onions, horseradish and pickles	82,-
BEEF TARTARE served with raw egg yolk, chopped onions, capers, pickled beetroots and horseradish	92,-
½ BEEF TARTARE	64,-
SMALL TENDERLOIN STEAK with soft fried onions, served with rye bread	118,-
MINCED BEEF-STEAK "DANICH CLASSIC" fried on toast served with raw egg yolk, chopped onions, capers, horseradish and beetroots	142,-
MILD CHEESE on white bread	66,-
OLD CHEESE on brown bread with a dash of rum	78,-
GORGONZOLA with raw egg yolk and toasted rye bread	82,-

LUNCH 11:00 - 15:30

SALADS

CEASAR SALAD with chicken, parmesan and bread croutons	142,-
SALMON SALAD mixed salad with our own smoked salmon, salted cashews, sauce verte	142,-
GOAT CHEESE SALAD with baked French goat cheese, glazed nut, beans, pickled red onion, semi-dried tomato, olive oil and balsamico glaze	142,-
VEGAN SALAD with beetroot hummus, avocado, green beans and salted almonds	142,-

BURGER

BURGER OUR WAY <i>approx. 225G</i> Brioche bun, minced beef, cheddar, pickled red onion, bacon, barbeque sauce, chili mayo and fries	172,-
ADD: <i>gratinated goat cheese</i>	18,-

SANDWICH

CHICKEN AND AVOCADO SANDWICH with grilled rye bread, roasted chicken, crisp serrano, avocado, salad, pickled red onion, semi-dried tomato and pesto	152,-
--	-------

SOUP

TOMATO SOUP with bread	88,-
-------------------------------	------

MAINS *served with salad, today's potato or french fries*

GRILLED MINCED TENDERLOIN BEEF-STEAK <i>approx. 225G</i> with sauce bearnaise	178,-
ROYAL STEAK <i>approx. 200G</i> with sauce bearnaise	198,-
GRILLED ENTRECÔTE <i>approx. 350G</i> with sauce bearnaise	278,-
GRILLED TENDERLOIN STEAK <i>approx. 200G</i> with sauce bearnaise	288,-
U.S. RIBEYE <i>approx. 300G</i> with sauce bearnaise	332,-

SWEETS

COFFEE & CAKE OF THE DAY	78,-
PETIT FOUR 2 pcs.	58,-
ICE CREAM	98,-

CHILDREN'S MENU *under 12 years* *Main and dessert 128,-*

BURGER with French fries	98,-
FRIED FISH FILET with French fries	88,-
2 DANISH RED SAUSAGES with French fries	88,-
ICE CREAM 2 scoops, vanilla and chocolate, whipped cream and chocolate sauce	62,-

EVENING 17:00 - 21:00

STARTERS

-
- | | | |
|---|---|-------------------------|
| 1 | HOME MADE SMOKED SALMON with sauce verte, served cold on a bed of lettuce | 118,- |
| 3 | BAKED FRENCH GOAT CHEESE sprinkled with virgin olive oil, served on a bed of crisp lettuce | 98,- |
| 4 | TOMATO SOUP served with crème fraîche | 92,- |
| 5 | BEEF CARPACCIO with parmesan, pine kernels and truffle oil | 118,- |
| 6 | SNAILS IN GARLIC BUTTER from <i>Danske Frilandssnegle in Roskilde</i> | 108,- |
| 8 | RAADHUSKÆLDERENS CHARCUTERIE FOR TWO Serrano ham, three kinds of sausages, aioli, olives, cornichons, salted almonds and bread
<i>minimum for 2 persons</i> | <i>per person</i> 118,- |

MAIN COURSES

-
- | | | |
|----|--|-------|
| 9 | VEGAN SALAD with beetroot hummus, avocado and salted almonds | 168,- |
| 10 | VEGETARIAN DISH of the day (<i>please ask the waiter</i>) | 172,- |
| 11 | FISH OF THE DAY (<i>please ask the waiter</i>) | 248,- |
| 12 | BREAST OF YOUNG CHICKEN served with tarragon sauce | 188,- |
| 13 | RACK OF LAMB (<i>cooking time approximately 35 minutes</i>)
with tzatziki, rosemary sauce and today's potato | 298,- |

RAADHUSKÆLDEREN'S SPRING MENU

SERVED UP UNTIL MAY 30TH / 2 courses 348,- / 3 courses 388,-

WHITE ASPARAGUS Serrano ham, parmesan chips, pickled beech hats, lemon oil and nasturtium
We recommend a glass Pinot Blanc, Trimbach, Alsace, France per glass 68,-

GRILLED ROYAL STEAK With grilled onion, ramson pureé, steamed scallion, burnt onion in apple vinegar and fried garlic. Served with baby carrots, gravy and today's potato
We recommend a glass Tempranillo, Sierra Cantabria, Rioja, Spain per glass 78,-

WHITE CHOCOLATE MOUSSE Elderflower sorbet, rhubarb compote, crisp lime sugar, pistachio, flowers and mint
We recommend a glass Tokaj Aszú, Bodegas Oremus, Tokaji, Hungary per glass 68,-

EVENING 17:00 - 21:00

FROM THE BARBECUE

SERVED WITH SAUCE AND POTATO OF YOUR CHOICE (PLEASE TICK THE ORDER FORM), INCL. VEGETABLES.

20	U.S. RIBEYE <i>approx. 300G</i>	378,-
21	STEAK OF BEEF TENDERLOIN <i>approx. 200G</i>	328,-
22	T-BONE STEAK <i>approx. 550G</i>	348,-
23	ROYAL STEAK <i>approx. 200G</i>	268,-
24	ENTRECÔTE <i>approx. 350G</i>	298,-
25	STEAK FOR TWO <i>approx. 400G</i> beef tenderloin served on plank (40 minutes) <i>per person</i>	328,-
26	STEAK OF MINCED BEEF TENDERLOIN <i>approx. 225G</i>	168,-
27	BURGER OUR WAY <i>approx. 225G</i> (just write the dish number) Brioche bun, minced beef, cheddar, bacon, pickled red onion, barbeque, chili mayo and fries ADD: <i>gratinated goat cheese</i>	172,- 18,-

DESSERT

30.	CHEESECAKE with orange, blood orange coulis and champagne sorbet	118,-
31	ICE CREAM three kinds of ice cream	108,-
32	CRÈME BRÛLÉE cold vanilla cream with caramelised top	108,-
33	HOME MADE "NUTTY" CAKE with chocolate mousse and vanilla ice cream	118,-
34	CHEESE PLATTER 5 different cheeses served with compote	138,-
35	PETIT FOUR 2 pieces	58,-

CHILDREN'S MENU *under 12 years*

Main course and dessert 128,-

SPAGHETTI BOLOGNAISE	88,-
FISH FILET with French fries	88,-
BURGER with French fries	98,-
DANISH RED SAUSAGES with French fries	88,-
ICE CREAM 2 scoops, vanilla and chocolate, whipped cream and chocolate sauce	62,-

MÅNEDENS VIN

SIERRA CANTABRIA CRIANZA

BODEGAS SIERRA CANTABRIA, RIOJA, SPANIEN

100% TEMPRANILLO

*I bouqueten er der intense kirsebær, kakao, kaffe og moden frugt.
I smagen kraftfuld med noter af røg og vanilje.*

PRIS PR. FL.

298,-

VINE PÅ GLAS

PR. GLAS

HVIDE

CHARDONNAY , Marterey, Pays d'Oc, Frankrig	68,-
MÅNEDENS HVIDVIN , spørg betjeningen	68,-
SAUVIGNON BLANC , Maximus, Sydafrika	98,-
CHARDONNAY , Rustenberg, Stellenbosh, Sydafrika	98,-

ROSÉ

LA PETIT LAURETTE DU MIDI , Pays d'Oc	68,-
--	------

RØDE

MÅNEDENS RØDVIN , spørg betjeningen	78,-
PINOT NOIR Sebastiani, Sonoma, USA	88,-
CABERNET SAUVIGNON Rustenberg, Stellenbosch, Sydafrika	108,-
ZINFANDEL, CHUNKY , Italien	68,-

APERITIF

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE

1/1 FL.

CHAMPAGNE POL ROGER BRUT

Champagne Pol Roger, Epernay

Klassisk stor champagne med flot tæt skum og kraftig tør aroma.

glas 108,- ½ fl. 368,- 738,-

CHAMPAGNE ROSÉ, ANDRÉ CLOUET

Forførende friskhed. Fremstillet på druer med Grand Cru status.

En af de få kældre, hvor alt stadig foregår manuelt.

798,-

PROSECCO

Bianca Vigna, italien

glas 68,- 298,-

POL ROGER, SIR WINSTON CHURCHILL 2006

2000,-

CHAMPAGNE DEUTZ, CUVÉE WILLIAM DEUTZ BRUT 2006

1800,-

VEUVE CLICQUOT, LA GRANDE DAME 2006

1600,-

MOËT & CHANDON, ICE IMPERIAL

1000,-

MOËT & CHANDON, NECTAR IMPERIAL

800,-

APERITIFS & COCKTAILS

APEROL SPRITZ Mousserende vin, Aperol og danskvand

98,-

PRINTEMPS ROYAL Mousserende m/ hyldeblomst

68,-

KIR Hvidvin m/ crème de cassis

68,-

KIR ROYAL Mousserende m/ crème de cassis

68,-

DRY MARTINI COCKTAIL Noilly Prat, gin og oliven

98,-

NOHRLUND RABARBER Vodka, jordbær og rabarber

68,-

NOHRLUND INGEFÆR Gin, hyldeblomst og ingefær

68,-

ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, espresso

98,-

PINK PORT TONIC Butler & Nephew Porto Pink, Fever tree tonic og citron

88,-



RAADHUSKÆLDERENS

gin bar

SPØRG BETJENINGEN
OM VORES BREDE
UDVALG AF GIN

HVIDE VINE

Vin på glas, spørg betjeningen

FRANKRIG

1/2 FL. 1/1 FL.

CHÂTEAU ARGADENS BORDEAUX BLANC

Maison Sichel, 65% Sauvignon Blanc, 35% Semillon

Frugtig og kraftig bouquet med noter af abrikos, grape og akacie.

Frisk eftersmag af abrikoser og ferskner.

298,-

RIESLING

F. E. Trimbach, Ribeauvillé, Alsace, 100% Riesling

Alsace Riesling med flot, mineralsk og ren bouquet.

God balance mellem naturlig streng tørhed og forfinet druesmag.

238,-

338,-

PINOT GRIS RÉSERVE

F. E. Trimbach, Ribeauvillé, Alsace, 100% Pinot Gris

Denne Pinot Gris har aromatisk og fyldig bouquet.

Smagen er intens men har en galant balance mellem sødme og syre.

268,-

378,-

GEWÜRZTRAMINER CUVÉE DES SEIGNEURS DE RIBEAUPIERRE

F. E. Trimbach, Ribeauvillé, Alsace, 100% Gewürztraminer

Produceret udelukkende på druerne fra vinslottet Lords of "Ribeaupierre".

Bouqueten er blomstret og krydret.

Smagen er rig og sødmefuld som en klassisk Gewürztraminer.

388,-

MARTEREY CHARDONNAY

Pays d'Oc, 100% Chardonnay

Flot gylden farve. Frisk og behagelig bouquet, med en frugtrig aroma af søde frugter og vanilje. Smagen er afrundet, fyldig, tør og let fadlagret.

288,-

SANCERRE SÉLECTION PREMIÈRE

Ets. Guy Saget, Loire, 100% Sauvignon Blanc

Bouqueten er frisk og tør med strejf af grønne frugter.

Afrundet smag med mild fadlagring.

En karakteristisk og sprød Sancerre.

268,-

398,-

CÔTE CHALONNAISE, RULLY BLANC 1. CRU, LA PUCELLE

Albert Sounit, Bourgogne, 100% Chardonnay

Duften er kompleks med et strejf af hvide blomster og citrus.

Smagen er frugtrig med et mineralsk udtryk. Fadet er godt integreret i frugten.

Lang og vedvarende eftersmag med en god, sprød syre.

498,-

ØSTRIG

1/1 FL.

SOHM GRÜNER VELTLINER LION

Sohm & Kracher, Burgenland, 100% Grüner Veltliner

Bouquet af æble og pære. Smager friskt og modent af mandarin og hvid peber.

Et samarbejde mellem 2 af verdens prisvindende vinproducenter.

368,-

HVIDE VINE

Vin på glas, spørg betjeningen

SYDAFRIKA

1/1 FL.

CHARDONNAY

Rustenberg, Stellenbosch 100% Chardonnay

498,-

Meget stilren bouquet. Hint af tropisk frugt og fedme fra fadlagringen.

MAXIMUS

Buitenverwaching, Constantia, 100%, Sauvignon Blanc

448,-

Halvtør og fyldig (egetræsfade)

CONSTANTIA SAUVIGNON BLANC

Buitenverwaching, Constantia, 100%, Sauvignon Blanc

288,-

Klassisk Sauvignon - tør, sprød og lang eftersmag (ståltanke)

USA

1/1 FL.

446 CHARDONNAY

Noble Vines, Monterey, 100% Chardonnay

428,-

Bouquet af moden pære, ananas og melon. Fyldig og let cremet smag af fersken og kokosnød, med en anelse af citrusfrugter og ristet vanilje.

ROSÉVINE

Vin på glas, spørg betjeningen

FRANKRIG

1/2 FL. 1/1 FL.

LA PETITE LAURETTE DU MIDI

Languedoc Roussillon, Grenache, Syrah, Mourvèdre og Cinsault

278,-

Kåret til verdens bedste rosé ved Le Mondial du Rosé 2017 og Vivino Awards 2018.

Bouqueten er elegant med nuancer af røde skovbær. Smagen er raffineret med en klassisk let tørhed.

SYDAFRIKA

1/1 FL.

BRAMPTON ROSÉ

Rustenberg, Stellenbosch

248,-

50% Merlot, 20% Pinotage, 20% Cinsault, 10% Shiraz

Bouqueten er fyldig og frugtig. Smagen af friske sommerfrugter og god balance mellem syre og sødme.

SPANIEN

FLOR DE MUGA

Frisk, fyldig og cremet med smag af modne jordbær, fersken og blomster. Lavet på Garnache-druen

498,-

**KÅRET
SOM SPANIENS
BEDSTE ROSE
I 2018**

*Absolut den
bedste rosé!*

RØDE VINE

Vin på glas, spørg betjeningen

FRANKRIG

	1/2 FL.	1/1 FL.
CHÂTEAU DU VIEUX GUINOT, GRAND CRU Saint-Emilion, Bordeaux, 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon <i>Bouquet af røde frugter, kirsebær og en anelse ristethed.</i> <i>Fyldig og moden med smagsnoter af vanilje, kakao, kirsebær og en behagelig fadlagring.</i>	268,-	498,-
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Font de Michelle, 70% Grenache Noir, 10% Cinsault, 10% Syrah, 10% Mourvedre <i>Fransk klassiker med dybrød farve og krop. Kraftig vin der samtidig er blød og rund i smagen.</i>	368,-	668,-
BOURGOGNE ROUGE, LES CORBAISONS Domaine Bernollin, Bourgogne, Frankrig, 100% Pinot Noir <i>Bouqueten er dyb og intens. Karakteriseret af kirsebær og brombær med et præg af peber.</i> <i>Kompleks og harmonisk smag, med masser af sprødhed og frugtkarakter.</i>		498,-
BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR, FAIVELEY	MAGNUM FLASKE	798,-
BEAUNE 1^{ER} CRU, CLOS DE L'ECU MONOPOLE J. Faiveley, Cote de Nuits, Bourgogne, 100% Pinot Noir <i>Flot og moden bouquet med en kraftig smag og milde tanniner.</i> <i>Yderst fyldig vin med elegant krop.</i>		698,-
FLEURIE Château Beauregard, 100% Gamay <i>Bouquet med undertoner af blomster som iris, roser og violer. Blød og fyldig smag.</i>	228,-	398,-

SPANIEN

MUGA RESERVA Rioja, 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo, 10% Graciano <i>Saftig med masser af frisk rød frugt, bløde tanniner og en flot afstemt syre.</i>	238,-	428,-
MARQUES DE MURRIETA RESERVA Rioja, 90% Tempranillo, 10% Mazuelo, Graciano og Garnacha <i>Bouqueten har en intens duft af blåbær, røg, hasselnød, vanilje, kanel og dild.</i> <i>Bløde taniner og fin elegance mellem fad og frugt - fantastisk til bøf.</i>		488,-
HACIENDA MONASTERIO Ribera del Duero, 80% tempranillo, Cabernet Sauvignon og Merlot <i>Produceret af den verdenskendte dansker Peter Sisseck.</i> <i>En vin med masser af smag og fylde.</i>		698,-
FLOR DE PINGUS (Spørg for årgang) Ribera del Duero, 100% Tempranillo <i>Kompleks bouquet med aromaer af ristet brød, kaffe, blåbær, brombær og lakrids.</i> <i>Fyldig med diskret sødme, modne tanniner og en lang vedvarende eftersmag.</i>		1198,-

CHILE

QUINTA GENERACION Casa Silva, Colchagua Valley, 50% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère, 10% Shiraz, 10% Petit Verdot <i>Solbær, cedertræ, røg, mørke bær og florale noter. Let krydret og bløde tanniner.</i>		368,-
---	--	-------

RØDE VINE

Vin på glas, spørg betjeningen

USA

**KLASSISK
ZINFANDEL**

1/1 FL.

COLE RIDGE

Lodi, 100% Zinfandel

Hindbær, blåbær, kirsebær og karakteristiske dufte som chokolade og kaffe.

Klassisk zinfandel med stor, afrundet fylde og en velbalanceret syre.

588,-

SEBASTIANI

Sonoma Valley, 100% Pinot Noir

Duft og smag af modne kirsebær, jordbær og krydderier.

Balanceret vin med et strejf af vanilje fra fadlagringen.

428,-

ARGENTINA

TERROIR SELECTION

Alta Vista, Mendoza, 100% Malbec

En blanding af Malbec fra de bedste parceller for foden af Andesbjergene.

Elementer af moden og fyldig frugt. Styrke, frisk frugt aroma og rundhed.

328,-

ITALIEN

1/1 FL.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Corte Moschina, Valpolicella, Corvina, Corvinone, Rondinella og Cabernet Sauvignon

Farven er rubinrød. Bouquet af mørke frugter som brombær,

sorte- og røde kirsebær med krydret eftersmag.

588,-

CHUNKY ZINFANDEL

Apulien, 100% Zinfandel

Mørke bær med en anelse af egetræ, pebermynte, og vanilje.

God frugt og fylde med noter af kaffe, lakrids, chokolade og karamel.

298,-

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SUPERIORE

Tenute Falezza, Corvinone, Rondinella og Molinare

Tæt mørk struktur. Bouquet af mørk chokolade og vanilje. Kraftfuld smag af røde bær og sødme.

428,-

BAROLO

Barale Fratelli, Piemonte, 100% Nebbiolo

Fyldig og intens bouquet med noter af modne røde frugter og blomster.

Klassisk Barolo, tør og velafbalanceret med en elegant og vedholdende tanninstruktur.

598,-

SYDAFRIKA

**VANVITIG
GOD BØFVIN**

CABERNET SAUVIGNON

Rustenberg, Stellenbosch, 100% Cabernet Sauvignon

Dedikeret til Peter Barlow. Moden frugt og kompleks fadlagring.

Milde tanniner og en lang vedholdenhed.

488,-

DESSERTVINE

PORTUGAL

	GLAS	1/1 FL.
10 ÅRS TAWNY Butler Nephew & Co. <i>Lagringen på mellem 3 og 4 år tilfører bouqueten af moden frugt med noter af vanilje fra fadet.</i>	78,-	648,-
LATE BOTTLED VINTAGE PORT 2014 Fonseca Guimaraens, Douro <i>Udtryk af rubinrød med orange skær. Bouquet af kirsebær og krydrede noter. Smagen er blød og kraftfuld med sorte frugter. Denne LBV er fadlagret i 5 år.</i>	78,-	698,-
COLHEITA 2004 Quevedo <i>Egetræslagret i 14 år. Smag af modne blåbær, kanel, valnød og sød drue og en duft af egetræsfadet.</i>	98,-	798,-
QUINTA DO PANASCAL VINTAGE PORT 1999 Fonseca, Douro <i>Bouquet af modne kirsebær og blommer. Smagen er fyldig med blød, fløjlsagtig struktur der giver en stor helhedsoplevelse.</i>		898,-
VINTAGE 2017 , Bulter Nephew & Co.		1.198,-
TAYLOR´S VERY OLD 1964, 1967 <i>Single harvest Port, Limited edition</i>		3.900,-

ITALIEN

ASTI SPUMANTE Acquesi, Piemonte, 100% Moscato Bianco <i>Bouqueten er frugtig og aromatisk. Smagen af Moscato med masser af frugt, friske druer, fersken, lycheefrugt og fine lette bobler.</i>	68,-	238,-
---	------	-------

FRANKRIG

COTEAUX DU LAYON Guy Saget, Pouilly-Sur-Loire, 100% Chenin Blanc <i>Intens, aromatisk og sødmefuld.</i>	68,-	358,-
VENDANGE TARDIVE GEWÜRZTRAMINER Trimbach, Alsace <i>Bouquet af roser og violer. Fyldig og rig vin med smag af gule frugter, hindbær, jordbær, og abrikoser. Lang og ren eftersmag.</i>		½ flaske 598,-

USA

LATE HARVEST MUSCAT Noble Vines, Monterey <i>En fyldig og aromatisk. Dufter af pærer, honning og blomster som overføres til smagsnoterne. Balance mellem sødme og syre.</i>		½ flaske 598,-
--	--	----------------

VARME DRIKKE

KAFFE

STEMPELKANDE KAFFE PR. PERSON *friskmalet Guatemala Kaffe* 42,-
Fyldig og fløjlesblød, med en sødlig friskhed.

ESPRESSO 28,-
DOBBELT ESPRESSO 36,-

CAPPUCCINO 42,-
CAFÉ AU LAIT 42,-

CAFÉ LATTE stor 44,-
CAFÉ LATTE lille 42,-
NESPRESSO® KOFFEINFRI KAFFE 42,-

PERCH'S TE *vælg fra te-kassen* 38,-

ANDET

VARM CHOKOLADE med flødeskum 48,-
Hot chocolate with whipped cream

CHAI LATTE Tiger Spice 48,-

IRISH COFFEE med 3cl. Irish whisky 68,-

FRENCH COFFEE med 3 cl Grand Marnier 68,-

PETIT FOUR 2 stk 58,-

CAFÉ TILBUD FRA 11.00 TIL 18.00

KAFFE MED DAGENS KAGE
(stempelkaffe, cafe au lait, lille latte eller cappuccino)
78,-

DRIKKEVARER & SPIRITUS

DRIKKEVARER

SODAVAND Coca Cola, Cola Zero, Squash appelsin Sprite "no sugar", Kinley citron, Lemon, Ginger Ale	34,- / 54,-
PUREZZA Bæredygtigt vand - med og uden brus	25,- / 42,-
SAFTER Hyldeblomst, æble, ingefær-æble eller appelsin	38,- / 58,-
RABARBERSAFT , 33 cl., Bryghuset Møn	42,-
LEMONINA klassisk lemonade på solmodne citroner fra Sv.Michelsen Chokolade	42,-
HINDBÆRBRUS , 25 cl. Ebeltoft Gårdbryggeri - <i>ren luksus!</i>	42,-

HERSLEV BRYGHUS FRA FAD

Vælg imellem følgende fadøl

ØKOLOGISK LANDØL 2,8% (*rigtig god frokostøl*) ~ **IDA** 6,2% ~ **PILSNER** 5,5%
Lille 45,- / Alm. 59,-

Glutenfri øl - spørg venligst betjeningen

FLASKEØL

CARLSBERG NORDIC 0,5% 33 cl.	37,-
ELEFANT 7,2% 33cl.	44,-
HERSLEV BRYGHUS HVEDE 5,8% 33 cl.	58,-
HERSLEV BRYGHUS INDIA PALE ALE 6,0% 33 cl.	58,-
HERSLEV BRYGHUS HOP ON, ØKO 0,5% 33 cl. <i>Nyhed - alkoholfri</i>	58,-
HERSLEV BRYGHUS PORTER 6,5% 50 cl.	72,-
HERSLEV BRYGHUS SÆSON 50 cl. <i>udvalget varierer – spørg endelig!</i>	72,-
JACOBSEN BROWN ALE 6% 33 cl.	52,-
GRIMBERGEN DUBBEL 6,5% 33 cl.	58,-
BRYGHUSET MØN BOGØ BOCK 6,5 % 33cl.	58,-
ØRBÆK FYNSK FORÅR 4,8% 50 cl.	72,-
POSTEVAND ved ingen køb af anden form for drikkevarer, til maden	pr. person 16,-

DRIKKEVARER & SPIRITUS

SPIRITUS

AKVAVIT 3 CL.	Rød Aalborg, Brøndum, Dild	42,-
	Nordguld, Jubilæum, Linie Akvavit, O.P.Anderson, Porse	42,-
BORNHOLM NR. 3	<i>(fadlagret special edition)</i>	68,-
SAMSØ VALNØDDESNAPS		68,-
½ FLASKE	Rød Aalborg, Brøndum	358,-
1/1 FLASKE	Rød Aalborg, Brøndum eller Porse	668,-
1/1 FLASKE	Linie Akvavit, O.P. Anderson , Jubilæum, Nordguld	768,-

BITTER 2 CL.	Gl. Dansk, Gl. Dansk Shot, En Enkelt, Von Osten, Jägermeister	28,-
	Fernet Branca	32,-

BITTER 3 CL.	Campari	58,-
---------------------	---------	------

GIN 3 CL.	Machaby	68,-
	<i>Spørg efter vores gin-kort – vi har et stort udvalg.</i>	68,-

VODKA 3 CL.	Mama Vodka	58,-
	Den Klodsede Bjørn <i>drikkes som "snaps" perfekt til vores frokost, drikkes ren</i>	58,-

ROM 3 CL.	Diplomatico Reserva Exclusiva 12 år	68,-
	Diplomatico Ambassador, <i>absolut topklasse - bør prøves!</i>	128,-
	<i>Spørg efter vores udvalg af rom</i>	

PERNOD 3 CL.	Pernod	52,-
---------------------	--------	------

WHISKY 3 CL.	Jack Daniel´s, Canadian Club	68,-
	Glenfiddich 12 år, Ballentine´s, Southern Comfort,	68,-

LIKØR 3 CL.	Grand Marnier, Dom Bénédicte, Sambuca	52,-
	Cointreau, Drambuie, Metaxa, Bailey´s	58,-

COGNAC 2 CL.	Montifaud, husets cognac	68,-
	Montifaud Heritage Louis Vallet 50 år, Beaulon Napoleon XO	122,-

ARMAGNAC 2 CL.	Pieces Oubliees 36 år	118,-
-----------------------	-----------------------	-------

CALVADOS 2 CL.	Familie Dupont 15 years old	68,-
	Familie Dupont 45 years old	98,-

GRAPPA 2 CL.	Grappa Quatr Nás	42,-
	Grappa Di Brunello Riserva	68,-

VERMOUTH 5 CL.	Noilly Prat, Martini	58,-
-----------------------	----------------------	------