

sæsonmenu

GÆLDENDE UGE 16 - 21 2021

SÆSONMENU 350,-

Letbagt Kuller

Spinat, friskost fra Sønderup og ristede mandler

Hvide asparges

Håndpillede rejer og hollandaise

Kalvefrikasse

Med ramsløg og knust kartoffel

Bagt rabarber

Vaniljeis, rabarbersorbet og marengs

4 oste istedet for dessert + 50,-

SÆSONMENU - EN GOD AFTEN

Inklusiv aperitif, tapas, vinmenu & kaffe 795,-

SÆSONMENU - EN FESTLIG AFTEN

Inklusiv aperitif, tapas, vinmenu & to cocktails 950,-

VINMENU 4 GLAS 275,-

ØLMENU 4 GLAS 200,-

VORES RÅVARER

Vi tror på, at de bedste råvarer er dem, der har kortest vej fra jord til bord, og dem der har fået den største kærlighed under fremstillingen.

Derfor har vi altid en økologisk andel af vores indkøb på mellem 60 og 90% og forestrækker lokale leverandører i det omfang det overhovedet er muligt.

Vi er konstant på jagt efter nye gode lokale leverandører på alt fra kød og grøntsager til vilde urter og svampe. Er du lokal leverandør, eller kender du en der er, vil vi meget gerne tage en snak.



a la carte-menu

TAPAS

Lille tapas tallerken - forret

Forskellige hjemmelavede tapas med aioli, pesto og brød..... 95,-

Stor tapas tallerken - hovedret

Forskellige hjemmelavede tapas med aioli, pesto og brød..... 185,-

Vi speger og tørrer selv coppa, skinker, bresaola m.m.

Kokken vælger hvad der er godt lige nu af ost, kød og grønsager

FORRETTER

Fiskesuppe

Safran, porre og kuller..... 125,- / 195,-

Rørt kalvetatar

Håndskårne pommes frites..... 135,- / 215,-

Cæsarssalat

Romaine, croutoner, kylling og parmesandressing..... 125,- / 185,-

Hvide asparges

Håndpillede rejer og hollandaise..... 135,-

Moules frites ala creme

Flødelegeret muslinger med håndskårne pommes frites.... 125,-/185,-



a la carte-menu

(fortsat)

HOVEDRETTER

Risotto

Spinat og pocheret æg 185,-

Bagt torsk

Muslingesauce, knust kartoffel og braiseret fennikel 225,-

Stegt økologisk okseribeye 200g/300g

Håndskårne pommes frites & luftig bearnaise 250,-/335,-

Tilvalg af grøn salat 45,-

DESSERTER

Ost

4 oste m. sprødt & hjemmesylt 135,-

Chokolade fondant

Chokolade kage med blødende hjerte og karamelis 95,-

Mangosorbet

Fløde, hvid chokolade og lime 85,-

Dessert fra sæsonmenuen 85,-

RESTEN AF ÅRET KAN MAN VÆLGE:

2 retter fra sæsonmenuen 250,-

3 retter fra sæsonmenuen 300,-



drikkevarer

Nørrebro Bryghus

40CL 25CL

Økologisk pilsner på fad 55,- / 35,-

Kings county brown ale 6,0% 33 cl

Nordvest porter 7,0% 33 cl

Bombay IPA 6,5% 33 cl

Elderflower IPA med hyldeblomst 5,0% 33cl

Stuykman weissbier 6,0% 33 cl 50,-

Rise Bryggeri

Gylden - Pale ale. Let drikkelig 5,9% 50 cl

Valød - Bock. Rødbrun undergæret med let sødme 6,0% 50 cl 75,-

Thisted Bryghus

Rug - Fyldig, let krydret, rødlig rugøl 6,0% 50 cl

Spelt - Belgisk inspireret blond ale 5,5% 50 cl 75,-

Cold Hawaii - Rav, Porse, Havtorn, konventionel, 5,8% 33 cl 50,-

Samuel Smith

Pale ale - Fyldig og rund ale 6,0% 33 cl

Chocolate Stout cremet, lækker, dyb 6,0% 33 cl 50,-

Organic Fruit Beers - Samuel Smith

Kirsebær, abrikos eller hindbær 6,0% 33 cl 60,-

Skanderborg bryghus

Rød jul- Økologisk, jule lager 5,4% 33 cl 50,-

Humlepraxis

Hærvejens Fyr - Ale brygget på friske granskud 5,6% 50 cl 75,-

Heineken - 0,0%

Alkoholfri pilsner. Forfriskende med god humle bitterhed 33 cl 50,-

Økologisk sodavand fra Naturfrisk

*Appelsin, Hyldebrus, Hindbær, Sport,
Tonic, Lemon, Ginger Beer* 35,-

Coca Cola, Zero & Carlsberg Kurvand 35,-

Æblemost fra Tolstrup

25 cl i glas 40,-

Druemost

Økologisk, Regent og Spätburgunder Tyskland 25 cl glas 45,-

Saft Naturfrisk

Hyldeblomst, havtorn, solbær eller tranebær 40,-



gin tonic

GIN TONIC

Beefeater <i>Helt klassisk</i>	50,-
Gasfabrikkens Botanical Bathtub Gin <i>Dild, citronmelisse og citrus - mild enebær</i>	90,-
Gasfabrikkens No 7 Bathtub Gin <i>Rosmarin, laurbærblade og grape - mild enebær</i>	90,-
Hernö Swedish Excellence Gin <i>Sprød, citrus og enebær</i>	90,-
Old English Hammer & Son Gin <i>11 urter, en snert af sødme, tappet på gl. champagneflasker</i>	85,-
Woodhill <i>Asparges, lavendel og rosenknopper - spændende ny dansk gin</i>	120,-
Le Tribute <i>Spansk citrus båret gin med 9 forskellige citrus smage</i>	110,-

GASFABRIKKENS BATHTUB GINS

Historien om bathtub gins har sin oprindelse under forbudstidens USA. For at forbedre smagen af den ulovligt producerede alkohol, der ofte var af meget lav kvalitet, lod man den trække i kar med enebær for at lave et tilnærmelsesvis drikkeligt slutprodukt.

Bathtub gin dækker over gin som har trukket med smagsgiverne (bl.a. andet enebær) i åbne kar og ikke er destilleret efterfølgende - infusion. Derfor er ginen gylden i farven, de sarteste smagsnuancer ikke tabt og enebær smagen er mild.

Vores bathtub gins er lavet af de fineste friske og tørrede økologiske råvarer på en base af sprit på økologisk hvede.



cocktails

Cosmopolitan <i>Cointreau, vodka, tranebærsaft</i>	75,-
Moscow Mule <i>Green Mark vodka, gingerbee, lime</i>	75,-
Ævle Bævle <i>Green Mark Vodka, enkeltsorts æblemost fra Tolstrup</i>	75,-
Daiquiri <i>Havana Club 5 års, lime, sirup</i>	75,-
White Russian <i>Kahlua, vodka og mælk</i>	75,-
Gin Hass <i>Gin, mango sirup, bitter lemon</i>	75,-
Spritz <i>Mousserende vin, Walcher Veneziano Spritz,</i>	75,-
Tom Collins <i>Gasfabrikkens Old Tom, citron, danskvand, sirup</i>	95,-
Dark and Stormy <i>Dos Maderas Rom, Ginger Beer, lime</i>	95,-
Whiskey Sour <i>Bushmills Irish Whiskey, citron, æggehvite, sirup</i>	95,-
Mojito <i>Havana Club 5 års Rom, lime, mynte, sukker</i>	95,-
Sidecar <i>Léopold Gourmel Cognac, Cointreau, citron, sirup</i>	95,-
Irish Coffee <i>Bushmills Irish Whiskey, kaffe, flødekum, brun farin</i>	85,-

