

APÉRITIF

Aperol Spritz
Hendricks Gin & Fever Tree Tonic

PRIS 60,-

FORRETTER (VÆLG IMELLEM)

CREMET FISKESUPPE med bagt hvid fisk, fennikel og urter i vinaigrette.

SPANSK SERRANOSKINKE, marineret grønkål, syltede tyttebær, svampemayonaise og grønkålschips.

PRIS 75,-

VINMENU (VÆLG IMELLEM)

FORRETTER

New Zealand - Sauvignon Blanc, Limestone Valley
Frankrig - Chenin Blanc, Saumur

HOVEDRETTER

Sydafrika - Chardonnay, Bellingham
Australien - Shiraz, Terra Barossa

DESSERTER

Frankrig - Vouvray, Varenfugt
Østrig - Eiswin, Riesling, Andert

3 glas vin og 3 retter
PRIS 399/499

CAFÉ FAUST

AFTEN DINNER

FRA KL. 18:00 - 21:30

KOKKENS FAVORITTER

HOVEDRETTER (VÆLG IMELLEM)

KULMULEFILET med bagt kartoffelmos med jordskokker, sauterede rosenkål og pernod sauce.

OKSEMØRBRAD med letrøget kartoffelmos, kraftig sauce, glaserede gulerødder, chips og kørvel

PRIS 199,-

Søndag til torsdag 3 retter 269,-
Fredag til lørdag 3 retter 299,-

ØLMENU (VÆLG IMELLEM)

FORRETTER

Kronenbourg Blanc 1664
Grimbergen Double

HOVEDRETTER

Grimbergen Blonde
Jacobsen Brown Ale

DESSERTER

Jacobsen IPA
Grimbergen Blonde

3 øl og 3 retter
PRIS 399/499,

SNACKS & BOBLER

Saltede mandler | Pesto | Knækbrød samt
Mont Marcal Cava semi seco

PRIS 99,-

DESSERT (VÆLG IMELLEM)

VANILJE PANNACOTTA med mangogele, eksotisk frugt og brændt hvid chokolade.

FAUST SIGNATUR DESSERT: Mangosorbet, bobler og vodka shaket sammen. Hertil hjemmelavet chokolade.

3 SLAGS OSTE med hjemmelavet kompot og syltede nødder.

PRIS 75,-

AFTER DINNER COCKTAILS

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, lime & tranebærjuice

DARK 'N' STORMY

Mørk rom, lime & gingerbeer.

White Russian

Vodka, Kahlua & mælk

3 stk.
PRIS 130,-