

# MÅNEDENS MENU SEPTEMBER

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vin menu og start aftenen med 1 glas  
*Caprice De Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne*

## Forret

*Blinis med ørredrogn  
Serveres urtefløde og rødløg*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis

## Hovedret

*Rosa stegt sortfodsgris  
Serveres med dagens grønt, små ristede kartofler og  
kantarelsauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Lux, Zinfandel, Central Valley, Californien

## Dessert

*Cognac flamberede figner  
Med vaniljeis og saltkaramel*

---

2 retters menu kr. 325,-  
3 retters menu kr. 399,-  
Vin menu inkl. kaffe kr. 175,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

# SNACKS & LETTE RETTER

Grove fritter serveret med aioli kr. 45,-

Sweet potato fritter serveret med aioli kr. 49,-

Skaldyrs hotdog kr. 139,-

*Fylt med cremet skaldyrssalat, marinerede tigerrejer, grillede asparges og syltede rødløg*

## SMØRREBRØD

*Fra kl. 11.00 – 16.00*

\*Stegte sild med kapers, løg og peberrod

\*Æg & rejer med mayonnaise og rogn

\*Røget laks med hytteost, citron og urter

\*Pandestegt fiskefilet med rejer, remoulade og dild

\*Cremet hønsesalat med bacon, syltede rødløg og urter

\*COZY kartoffelmad med mayonnaise, ristede løg, radise og purløg

\*Klassisk ostemad med sennep, løg og urter

1 stykke kr. 89,-

2 stykker kr. 139,-

3 stykker kr. 175,-

## TIL DE SMÅ

Til og med 12 år

**Byg selv børne burger kr. 89,-**

Briochebolle med bøf og ost. Ved siden af salat, tomat og agurk.  
Serveres med grove fritter, ketchup og remoulade

**Stegt fiskefilet eller sprøde kyllingestykker kr. 89,-**

Serveres med tomat, agurk, grove fritter, ketchup og remoulade

**Tilkøb sweet potato fritter kr. 15,-**

**Vaniljeis kr. 59,-**

Serveres med chokoladesauce og krymmel



OBS!! Alle \* markerede retter kan fås som take away – spar 10 %  
Husk at næsten alle vores retter kan laves glutenfri!

## FISK & SALAT

3 Limfjords Østers kr. 99,-  
1 dusin Limfjords østers kr. 379,-  
Serveres med havtorn granité

(Forret) \*Pernod flamberede tigerrejer kr. 119,-  
Serveres på en bund af sprød salat med forårsløg og chili

\*Moules frites kr. 199,-  
Hvidvins dampede blåmuslinger i en cremet flødesauce med friske urter  
Serveres med grove fritter og aioli

\*Stjernes kud kr. 179,-  
Pandestegt rødspætte, dampet rødspætte, rejer, røget laks, rogn,  
skaldyrs dressing, serveret på smørstegt brød og salat

\*Helstegt rødspætte kr. 249,-  
Serveres med nye kartofler, tyttebær og persillesovs

\*Sommersalat kr. 135,-  
Blandet salat med sprøde friske grøntsager og vinaigrette  
Salaten kan fås med kylling eller koldrøget laks

## TIL VEGETAREN

\*Svampe risotto kr. 179,-  
Med ris, ristede svampe, syltede æbler og trøffelolie

\*COZY vegetar burger kr. 179,-  
Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med svampe, bløde løg, cheddar, sprød  
salat, drueagurker, hjemmesyltede rødløg, friske tomater  
Serveres med grove fritter & aioli

\*Sommersalat kr. 135,-  
Blandet salat med sprøde friske grøntsager, grillet tofu og vinaigrette



**OBS!! Alt okse/kalve kød bliver som udgangspunkt medium stegt.**

## KØ, KYLLING & GRIS

**\*Supreme kyllingebryst kr. 199,-**

Serveres med nye kartofler, rabarberkompot, syltede agurker og skysauce

**\*Spareribs kr. 179,-**

Serveres med cremet coleslaw, grove fritter og aioli

**\*Wienerschnitzel kr. 215,-**

Af kalvefilet, serveres med pommes sauté, ærter, skysauce og dreng

**\*Pariserbøf kr. 169,-**

Serveres med kapers, friske rødløg, peberrod, syltede rødbeder, pickles og rå æggeblomme

**\*COZY burger kr. 179,-**

*Med kylling eller hakket oksekød*

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med sprød salat, drueagurk, syltede rødløg, friske tomater, sprød bacon og cheddar, serveres med grove fritter & aioli

*Tilkøb:*

*Sweet potato fritter kr. 15,-*

*Bearnaise eller skysauce over din burger kr. 25,-*

**\*Ribeye 250g kr. 349,-**

Serveres med dagens grønt, grove fritter og bearnaise

**\*Okse tournedos 125g kr. 299,-**

**\*Okse tournedos 250g kr. 349,-**

**\*Okse tournedos 375g kr. 399,-**

Serveres med dagens grønt, grove fritter og bearnaise

## TIL DEN SØDE TAND

**\*Gl. dags æblekage kr. 89,-**

Med flødeskum og rasp

**\*Chokolade mousse kr. 99,-**

Med hindbær sorbet, citronmelisse sne og sprøde marengsflager

**\*Coupe Danmark kr. 69,-**

Vaniljeis med chokoladesauce

**\*Rabarber trifli kr. 89,-**

Med vaniljecreme og crumble



# DRINKS

<b>Dark n´ stormy</b> (Rom, lime og Ginger Beer) .....	kr. 79,-
<b>Cuba Libre</b> (Rom, lime og Coca Cola) .....	kr. 79,-
<b>Gin n´ Tonic</b> (Gin og tonic) .....	kr. 79,-
<b>Gin Hass</b> (Gin, mango og lemon).....	kr. 79,-
<b>Aperol</b> (Aperol, musserende vin og danskvand).....	kr. 79,-
<b>Gin Rose</b> (Gin og rose lemonade) .....	kr. 79,-

# BOBLER

<b>Valento, Spumante Brut, Italien</b> .....	kr. 289,- / 59,-
<i>Spumante med en flot ren bouquet, med nuancer af pære, æbler og citrusfrugter</i>	
<b>Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne</b> .....	kr. 289,- / 59,-
<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> .....	kr. 359,-
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	
<b>Möet &amp; Chandon, Imperial Rosé</b> .....	kr. 999,-
<i>Den er spontan og forførende med fremtrædende aromaer af ribs og vilde jordbær</i>	
<b>Möet &amp; Chandon, Brut Imperial</b> .....	kr. 899,-
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	

# DESSERTVIN

<b>Volpi, Moscato d'Asti, Piemonte</b> .....	kr. 279,-
<i>Pragtfuld og frisk duft af eksotisk frugt. Sød, fin og let perlende med tydelig Moscato aroma</i>	



# HVIDVIN

<b>(Husets) Sensas, Chardonnay, Languedoc</b> <i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i>	279,- / 59,-
<b>Urban, Riesling – Columbia Mosel, Tyskland</b> <i>En fin blid sødme med komplekse florale noter, med en fin underliggende mineralitet</i>	359,- / 79,-
<b>Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien</b> <i>Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer</i>	319,- / 69,-
<b>Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis</b> <i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	359,- / 79,-
<b>The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough</b> <i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	359,- / 79,-
<b>(Alkoholfri 0,0%) Riffel, Traubensaft, Rheinhessen</b> <i>Frugtig og fyldig, Weingut Riffels druesaft</i>	279,- / 59,-

# ROSEVIN

<b>(Husets) Tebaldo, Rosato, Puglien, Italien</b> <i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	279,- / 59,-
<b>Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire</b> <i>Læskende, smuk rosé hvor frugtromaer, med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset</i>	319,- / 69,-

# RØDVIN

<b>(Husets) Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc</b> <i>Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen</i>	279,- / 59,-
<b>Lux, Zinfandel, Central Valley, Californien</b> <i>Udtryk af lokal moden frugt med brombær, hindbær og blommer samt nuancer af anis og peber</i>	319,- / 69,-
<b>Merf – Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington State</b> <i>Smag af brombær og solbær med underliggende noter af flødekaramel og grønne urter</i>	319,- / 69,-
<b>Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto</b> <i>Moden, koncentreret og fantastisk blød</i>	359,- / 79,-
<b>Sherwood, Stratum – Pinot Noir, Waipara</b> <i>En delikat pinot noir i den tørre ende af skalaen, med fine hindbærtøner i duft og smag.</i>	359,- / 79,-
<b>(Alkoholfri 0,0%) Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot &amp; Shiraz</b> <i>Smagsfyldt, økologisk Merlot/Shiraz, der er 100% befriet for alkohol.</i>	279,- / 59,-



# ØL OG VAND

## Øl på fad:

Carlsberg 4,6% 40 cl./ 60 cl. ....	kr. 50,-/ 65,-
Tuborg Classic 4,6% 50 cl. ....	kr. 59,-
Tuborg Guld 5,6% 50 cl. ....	kr. 59,-
Grimbergen Blonde 6,7% 33 cl./ 50 cl. ....	kr. 50,-/ 59,-
Grimbergen Double 6,5% 33 cl./ 50 cl. ....	kr. 50,-/ 59,-
Kronenbourg Blanc 5,0% 33 cl./ 50 cl. ....	kr. 50,-/ 59,-

## Alkoholfri øl på flaske:

Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,4% 33 cl. ....	kr. 49,-
Kronenbourg blanc 0,5% 33 cl. ....	kr. 49,-
Nordic Gylden Bryg 0,5% 33 cl. ....	kr. 39,-
Erdinger Weissbier 0,4% 50 cl. ....	kr. 59,-

## Øl på flaske:

Tuborg 4,6% 33 cl. ....	kr. 39,-
Erdinger Weissbier 5,3% 50 cl. ....	kr. 59,-
Erdinger Dunkel 5,3% 50 cl. ....	kr. 59,-

## Øl fra Trolden Bryghus 50 cl.:

Fru Møller 3,8% .....	kr. 59,-
<i>En god frokost øl med kun 3,8% alkohol</i>	
Lemon-Express 5,6% .....	kr. 59,-
<i>Anbefales af kokken til fisk. En wittbier tilsat citrus</i>	
Coal-wagon brown ale 5,8% .....	kr. 59,-
<i>En god øl til en god bøf</i>	
Hr Møller 5,7% .....	kr. 59,-
<i>Anbefales til en god steak. En mørk øl uden for meget smag af humle</i>	

## Øl fra Skagen Bryghus 50 cl.:

Nordlys 5,0% .....	kr. 59,-
<i>Lys og stråfarvet hvedeøl</i>	
Anna Ancher 5,0% .....	kr. 59,-
<i>Hyben ale med lyngblomster</i>	
Rav Larsen 6,0% .....	kr. 59,-
<i>Ravfarvet og fyldig hvedeøl</i>	
Gl. Skagen 6,0% .....	kr. 59,-
<i>En amerikansk India Pale Ale</i>	
Michael Ancher 6,0% .....	kr. 59,-
<i>Enebær Stout med lynghonning</i>	
Væltepeter 7,5% .....	kr. 59,-
<i>En fyldig, cremet og kraftig maltet dobbeltbock</i>	

## Sodavand 25 cl./ 50 cl.:

Flere varianter .....	kr. 29,-/ 49,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon og Cocio</i>	
Hildon mineral vand (med og uden brus) 33 cl. ....	kr. 29,-

Postevand, 1 kande .....	kr. 25,-
--------------------------	----------

Økologisk saft 25 cl./ 50 cl. ....	kr. 35,-/59,-
------------------------------------	---------------

*Hyldeblomst, æblemost eller Blåbær*



# SPIRITUS

<b>Snaps 3 cl.</b> .....	kr. 45,-
<b>Bitter 3 cl.</b> .....	kr. 45,-
<b>Likør 3 cl.</b> .....	kr. 45,-
<b>Portvin 6 cl.</b> Husets portvin .....	kr. 55,-/ 230,-
<b>Gin 3 cl.</b> Geranium gin .....	kr. 45,-
<b>Rom 3 cl.</b> Husets rom .....	kr. 60,-
Husets rom lux .....	kr. 80,-
<b>Cognac 3 cl.</b> Husets cognac .....	kr. 60,-
Husets cognac lux .....	kr. 80,-
<b>Whisky 3 cl</b> Husets whisky .....	kr. 60,-
Husets whisky lux .....	kr. 80,-

# VARME DRIKKE

<b>Sort kaffe</b> .....	kr. 32,-
<b>Americano</b> .....	kr. 32,-
<b>Espresso</b> .....	kr. 32,-
<b>Ristretto</b> .....	kr. 32,-
<b>Cappuccino</b> .....	kr. 43,-
<b>Latte</b> .....	kr. 43,-
<b>Latte Macchiato</b> .....	kr. 43,-
<b>Cortado</b> .....	kr. 39,-
<b>Varm chokolade med mælkeskum</b> .....	kr. 43,-
<b>Varm chokolade med flødeskum</b> .....	kr. 43,-
<b>Chokochino</b> .....	kr. 43,-
<b>Chai latte</b> .....	kr. 43,-
<b>Te (flere forskellige varianter)</b> .....	kr. 32,-
<b>Opfyldning af sort kaffe</b> .....	kr. 15,-
<b>Irish coffee</b> .....	kr. 75,-
<b>Lumumba</b> .....	kr. 75,-
<b>Dobbelt shot spiritus</b> .....	kr. 25,-





# MÅNEDENS MENU OKTOBER

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vin menu og start aftenen med 1 glas  
*Caprice De Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne*

## Forret

*Meuinere stegt rødspættefilet  
Serveres pastinaksauce, spinat og bøgehatte*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Urban, Riesling – Columbia Mosel, Tyskland

## Hovedret

*Kronhjort  
Serveres med årstidens grønt, stegte kartofler, tyttebær  
og druesaucesauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:  
Merf – Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington State

## Dessert

*Bailey cheesecake  
Med kaffecreme*

---

2 retters menu kr. 325,-  
3 retters menu kr. 399,-  
Vin menu inkl. kaffe kr. 175,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT