

# SOMMER MENU

Fra 12.00-16.00  
& fra 17.00

## Hele dagen...

Moules Frites 189,-

*Blåmuslinger - Fritter - Hvidløgsmayo*

Stjernes kud 229,-

*Smørstegt brød - Rødspættefilet - Rejer - Laks*

Fish N' Chips 179,-

*Kuller - Øldej - Fritter - Sauce Tartare - Mushy Peas*

Bakskuld 1 stk. 129,- / 2 stk. 169,-

*Rugbrød - Remoulade - Citron*

“Dagens” Meunierestegte fisk 279,-

*Hollandaise - Kartoffler*

Rørt Oksetartar 130g. 169,-

*Mayo - Urter - Smørstegt brød*

Surf & Turf 399,-

*Rib Eye - Jomfruhummer - Fritter - Bearnaise*

*Loose the surf? Uden jomfruhummer 299,-*

Burrata 159,-

*Tomater - Sprødt brød - Balsamico*

## Til børnene

Fish n' Chips med mayo & remoulade 99,-

Fiskefilet med fritter & remoulade 99,-

## Bland Selv

Her bestemmer i selv, hvor meget og hvor mange slags. Brug de små retter som sideorders, forret, eller måske bare en snack til et godt glas vin

Taskekrabbe Kløer pr. 2 stk. 89,-

Pil selv rejer pr. 200g. 79,-

Blåmuslinger pr. 200g. 59,-

Jomfruhummer pr. 2 stk. 129,-

## Sideorders

Hjemmebagt brød m. smør 19,-

Fritter med valgfri dip 49,-

Sauce Bearnaise 49,-

Hjemmelavet Hvidløgsmayo 15,-

Hjemmelavet Sauce tartare 15,-

Hjemmelavet Mayo 15,-

Hjemmerørt Remoulade 15,-

Ketchup 10,-

## Desserter

Sommer Jordbær 99,-

*Fløde - sødt - sprødt*

Gammelhavns Tarte Tatin 119,-

*Havre - Æble - Crémé*

# SOMMER MENU

Fra 12.00-16.00  
& fra 17.00

## Skaldyrsfad

Eksklusivt og lækkert skaldyrs etagère med østers, taskekrabbe, pil selv rejer, blåmuslinger og jomfruhummer. Serveres med brød og 2 slags dip

Per person 499,-

Tilkøb: 10g. Baerii kaviar 159,-

Husk at oplyse om allergier, og forhør gerne om allergener ved betjeningen

## Østers

Vores østers hentes de mest optimale steder i Danmark og Europa alt efter årstid. Spørg gerne hvis du er nysgerrig på hvor de er fra.

Au Naturel med citron 3 stk. 99,- / 6 stk. 189,-

Med sesam & soya 3 stk. 119,- / 6 stk. 199,-

Med hybenrose vinaigrette 3 stk. 119,- / 6 stk. 199,-

Gratinerede med Hollandaise 3 stk. 149,- / 6 stk. 289,-

Med kimchi 3 stk. 119,- / 6 stk. 199,-

Østers Smagning 229,-

Smag vores 5 forskellige østers & nyd et glas boblende blanc de blanc

## Rejebilde hver onsdag aften

Pil selv rejer, rosévin og tilbehør ad libitum i 2 timer for blot 299,- pr. person

Ud over rejebilde serverer vi børnemenuer samt fish n' chips, stjernesnud, tatar og desserter

# DRIKKE

---

## Sodavand

Sodavand 50cl. 55,- / 25cl. 35,-

*Cola, zero, fanta, sport, egekilde m. citrus, pink grape, lemon*

Adelhardt Øko Saft 50cl. 55,- / 27cl. 40,-

*Hyldeblomst, rabarber, hindbær, solbær / Elderflower, rhubarb, raspberry, blackcurrant*

Adelhardt Øko Juice 27cl. 35,-

*Æble, Appelsin / Apple, orange*

Isvand 70cl. 25,-

Isvand med mynte & lime 70cl. 30,-

Danskvand m/u citron 70cl. 35,-

---

## Lemonade

Lækre lemonader med danskvand

Lemon 55,-

Spiked lemon med gin 79,-

Fersken 55,-

Spiked fersken med rom 79,-

Granatæble 55,-

Spiked granatæble med vodka 79,-

---

## Til ganen

Snaps 39,- / 489,-

Gl. Dansk 39,-

## Øl / Beer

FUR Pilsner 40cl 55,- / 25cl 40,-

FUR Classic 40cl 55,- / 25cl 40,-

FUR IPA 50cl. 78,-

Carlsberg Pilsner 33cl. 49,-

Tuborg Classic 33cl. 49,-

Kronenburg 1664 Blanc 33cl 49,-

Kronenburg 1664 Rosé 33cl 49,-

Grimbergen Double 33cl 59,-

Alkoholfri flaske øl 49,-

---

## Cocktails

Gin/Tonic 89,-

Gin Hass 89,-

Vermouth Tonic 89,-

Rabarber Gin Fizz 89,-

Espresso Martini 99,-

Elderflower Spritz 99,-

Aperol Spritz 89,-

Pink Paloma 89,-

# KAFFE / AVEC

---

## Kaffe / Te

Americano 32,- (Refill 19,-)  
Kande stempelkaffe 69,-  
Te 29,-  
Espresso 29,-/39,-  
Cortado 29,-  
Cappucino 39,-  
Café Latte 42,-  
Varm chokolade med flødeskum 49,-  
Chai Latte 49,-

---

## Iced Coffee

Iced Latte med sirup 59,-

## Avec & Likør

Baileys 38,-  
Cognac Hennessy V.S. 78,-  
Cognac De Luze V.S. 68,-  
Whiskey Dalwhinnie 15 years, malt 78,-  
Rom Diplomatico 78,-  
Rom Ron Zacapa 88,-

---

## Portvin

Fonseca White Sweet Port, Douro  
Valley, Portugal 68,-/398,-  
Fonseca Ruby Port, Douro  
Valley, Portugal 68,-/398,-

---

## Varme drikke med spiritus

Irish Coffee 78,-  
Café no. 43 68,-  
Varm chokolade med rom 78,-

# VINE / WINE

---

## Mousserende

Cave des Rois, Spumante, Semi Seco, Italien (let drikkelig, semi-sød) 68,-/278,-

Moscato de Asti, Italien (super søde bobler) 68,-/298,-

Blanc de blanc, Brut, Charles Bailly, Frankrig (minder mest om champagne) 78,-/338,-

Cava Brut Bellisco, Spanien (tørre og friske bobler) 68,-/278,-

Cava Vintage Rosé Organic, Spanien (semi søde bobler med røde bær) 78,-/398,-

---

## Hvidvin / White Wine

Macabeo La Villa Real, Spanien (frisk med gule frugter og tilpas syre) 78,-/288,-

2021 Sauvignon Blanc, La Villa Real, Spanien (blomsteraroma og citrus) 88,-/318,-

2021 Godello, Bodegas Merayo, Galicien, Spanien (frugtrig og aromatisk) 88,-/368,-

2021 Chardonnay, Central Coast, Raywood, LA, USA (klassisk chardonnay med tropisk frugt) 98,-/418,-

2019 Weissburgunder Trocken, Baden, Tyskland (mineralsk og tør vin) 98,-/388,-

2022 Riesling Trocken, Freiherr Von Göler, Baden, Tyskland (frisk, mineralsk, lyse blomster) 98,-/398,-

2021 Pouilly Fume, Guy Saget, Loire, Frankrig (frugtrig, aromatisk og intens) 128,-/498,-

2020 Chablis, Le Domaine D' Henri, Bourgogne, Frankrig (blomsterbombe) 138,-/548,-

2022 Arivi, Pecorino Terre di Chieti, Abruzzo, Italien (indtagende, frisk, harmonisk) 78,-/298,-

2021 Poggiotondo Bianco Vermentino, Toscana, Italien (aromatisk, mineralsk og frisk) 98,- / 388,-

---

## Alkoholfri vin / Non-alcoholic wine

Forhør tjeneren omkring hvilke vine vi har i sortiment. pr. flaske 248,-

# VINE / WINE

---

## Rosé

Gamay, Mâcon Rosé Alphonse, Bourgogne, Frankrig (sommer og sol i en flaske) 88,-/368,-

Tempranillo Rosé, La Villa Real, Spanien (Let drikkelig sommer rosé) 78,-/288,-

Pico de Aneto, Spanien (Frugtrig og sødmefuld vin) 78,-/298,-

Sierra Cantabria Rosado, Spanien (Frisk og krydret rosé) 88,-/378,-

---

## Rødvin / Red Wine

Tempranillo/Syrah, La Villa Real, Spanien (fin fylde med gode aromaer) 78,-/288,-

2020 Flores de Callejo, Ribera del Duero, Spanien (saftig vin med medium fylde) 118,-/468,-

2019 Crianza, Bodega de Bardos, Ribera del Duero, Spanien (silkeblød med hengivent fad) 118,-/478,-

2020 Cocoon Zinfandel, Californien, USA (sødmefuld og let drikkelig) 88,-/318,-

2020 Cabernet Sauvignon, Central Coast, Raywood, Californien, USA (saftig, mørke frugter, bær) 98,-/418,-

2020 Spätburgunder Trocken, Rheingau, Tyskland (bløde tanniner, røde bær og ristet eg) 118,-/468,-

2019 Chianti, Organic, Poggiotondo, Toscana, Italien (frugtfuld med krydderier) 98,-/388,-

2021 Negroamaro Salento, Lifuli, Puglia, Italien (kraftig, "varm" og blød) 88,-/348,-

2019 Emotion 1, Merlot, Cabernet, Languedoc, Frankrig (fyldig, kraftig, modne bær) 78,-/298,-

2020 Pinot Noir, Domaine Martinolles, Limoux, Frankrig (let vin med røde bær) 88,-/328,-

2019 Ch. Vieille Tour la Rose, St. Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankrig (elegance) 148,-/548,-

---

## Dessertvine / Dessert Wines

Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien (søde røde bobler med et hint af jordbær) 78,-/368,-

Moscato d'Asti San Maurizio, Vallebelbo, Piemonte, Italien (søde og bløde bobler) 68,-/298,-