

Menu á la Kitchenette



BRUNCH

Lørdag & Søndag kl 10.00-14.00
Weekend brunch buffert 149,-
Inkl. kaffe, the, juice og vand

Mandag - Fredag til kl 13:30
Brunchtallerken 129,-

Røræg med bacon, serrano skinke, spansk pølse, brie, skiveost, american pancake, chokoladecake, frugtsalat, marmelade, fritter og yoghurt med passionscoulis. Hertil brød og smør.

DEN LETTE SULT

Mandag - Fredag til kl 14.00



- 2 microissants med marmelade 45,-
 - Landbrød med ost og smør 39,-
- Røræg med bacon, brød og smør 59,-
- Croque Madame med grillet brød, tomat, tørret skinke og spejlæg 79,-
- Yoghurt med müsli, passionscoulis og frugtsalat 49,-
 - American pancakes med marmelade 45,-

SMØRREBRØD DELUX

Grillet Oksemørbrad 95,-
Oksemørbrad med mayonnaise på portobello svampe, syltede rødløg og urter

Fiskefilet med Rejer 89,-
Med citron, agurk, caviar og hjemmelavet remoulade

Æg & Rejer 89,-
Med citron, agurk, caviar og hjemmelavet mayonnaise

☘ Spørg for information om allergener ☘

BISTRO



Tilføj hjemmelavet BBQ sauce til 15,-



Black Angus Ribeye 185,-

Serveres med garniture, fritter og bearnaisesauce

Pariserbøf 139,-

Hakkebøf på ristet brød med kapers, løg, peberrod, rødbeder, rå æggeblomme og fritter

Oxe Burger 139,-

Saftig grillet okseburger toppet med bacon, cheddar ost, friterede løg, sprød salat, tomat, syltet agurk og fritter

Kylling Burger 139,-

Grillet kyllingefilet toppet med bacon, ost, friterede løg, sprød salat, tomat og syltet agurk. Serveres med fritter

Vegetar Burger 139,-

Vegetarbøf baseret på rodfrugter med ost, friterede løg, sprød salat, tomat og syltet agurk. Serveres med fritter

Omelet Deluxe 99,-

Vælg mellem kylling, serranoskinke eller blåskimmelost.

Tagliatelle 139,-

*Med oksemørbrad og trøffelcreme eller
Med laks og cherrytomater.*

KITCHENETTE'S SANDWICH

Serveres i mørkt ciabatta brød



Laksesandwich 109,-

Lakserillette, salat, tørrede tomater, syltede løg, citron & sennepsdressing

Steaksandwich 109,-

Strimler af saftig kød med sprød salat, tørrede tomater, syltede løg & aioli

Club Sandwich 109,-

Marineret kyllingebryst, bacon, ost, salat, tørrede tomater, syltede løg og karrydressing

SALATER

Alle salater serveres med brød og smør

Kylling Salat 119,-

Marineret kylling med bacon, parmesan ost, semidried tomater, syltede løg, croutoner & sennepsdressing

Lakse Salat 119,-

Lakserillette med semidried tomater, hakkede mandler, syltede løg & sennepsdressing

Chevre Chaud 119,-

Gratineret gedeost, blåbær, syltede løg, semidried tomater hakkede mandler & fransk vinaigrette

Salat Nicoise 119,-

Lynstegt tun, grønne bønner, soltørret tomat, hårdkogt æg og Dijon dressing.

DESSERTER

Chokoladecake 69,-

Med ganache og orange

Gammeldags Æblekage 59,-

Med rasp, flødeskum og syltede skovbær

Hindbær Cheesecake 69,-

Med fløjlsblød ostecreme og knasende kiksebund

Crème Brûlée 69,-

3 Slags Ost 89,-

Kichenettes udvalg



BØRN

Grillet Kyllingebryst 69,-

Med fritter, salat og ketchup

Fiskefilet 69,-

Med fritter og remoulade

BOBLER

Blanc de Noirs Jean Laurent Champagne 550,-
Fyldig og let cremet med god kompleksitet.

Spumante Dolce Fortepasso Italien 250,-
Forfriskende mild med let sødme.

ROSÉ

Ch. Galiniere Côtes de Provence, Frankrig 350,-
Økologisk. Klassisk tør, lys laksefarvet rosé.

Doux Fleurs Montpezat, Frankrig 275,-
Sød og liflig sydfransk rosé.

Cinsault Louis Eschenauer d'Oc, Frankrig 250,-
Mild og tør lys rosé. gl. 55,-

ØL OG VAND

Øko Royal Pilsner 25 cl / 50 cl 35,- / 47,-

Øko Royal Classic 25 cl / 50 cl 37,- / 49,-

Schiøtz IPA 40 cl 52,-

Anarkist Brown Ale 40 cl 52,-

Edelweiss beer 50 cl 52,-

Flaskeøl Anarkist 50 cl 55,-
Ginger Pale Ale, Motueka Lager

Flaskeøl Schiøtz Mørk Mumme 50 cl 55,-

Flaskeøl Erdinger Weissbier 50 cl 55,-

Sommersby 45,-

Sodavand 32,- / 45,-
Cola, Pepsi Max, Faxe Kondi, Lemon,
Nikoline Appelsin, Tonic Water m.m.

Egekilde 33 cl m/u citrus 32,-

Øko Saft 32,-
Hyldeblomst, æblemest, hindbær, solbær,
tranebær

Appelsinjuice 45,-

Kitchenette Lemonade 45,-

- Grape m. mynte og hibiscus
- Timian m. citron og orange blomster
- Ingefær m. citron og lime

Tilføj 3cl. rom / vodka +30kr.



Spørg for information om allergener

Menu á la Kitchenette

HVIDVIN

Frankrig

Chablis Chartron et Trebuchet Bourgogne 450,-
Klassisk tør og mineralisk. halvfl. 250,-

Chardonnay Chartron et Trebuchet Bourgogne 325,-
Frisk og frugtig med medium fylde. halvfl. 195,-

Sancerre Domaine Franck Millet Loire 395,-
Tør og sprød med medium fylde. halvfl. 225,-

Riesling Paul Schneider Alsace 350,-
Halvtør med god fylde og friskhed.

Italien

Pinot Grigio Bertoldi Garda 275,-
Frisk og mild med lette cremede toner. glas 60,-

Bianco Luccarelli Puglia 250,-
Charmerende frisk og frugtig. glas 55,-

Oversøisk

Chardonnay Bogle Californien 395,-
Fantastisk balance mellem friskhed og cremet fylde.
Fadlagret 9 måneder.

Sauvignon Blanc Double Cove Marlborough 350,-
Frisk og mineralisk hvidvin med toner af hyldeblomst.

Chardonnay McPherson South East Australia 295,-
Frisk og medium fyldig. Let fadlagret. glas 65,-

VINFORSLAG

Ribeye Amarone Classico 550,-
Californisk Zinfandel gl. 60,- 275,-

Mørbrad Californisk Pinot Noir 395,-
Bourgogne Pinot Noir halvfl. 250,- 450,-

Fed fisk Californisk Chardonnay 395,-
Australisk Chardonnay gl. 65,- 295,-

Hvid fisk Sancerre halvfl. 225,- 395,-
Alsace Riesling 350,-

Risotto/Pasta Ripasso Superiore 350,-
Italiensk Pinot Grigio gl. 60,- 275,-

Mouilles Chablis halvfl. 250,- 450,-

RØDVIN

Italien

Amarone Semprebbon Valpolicella Classico 550,-
Sjælden balance mellem kompleks power og blød elegance.

Ripasso Superiore Semprebbon Valpolicella Classico 350,-
Saftig og blød med fin power og charme.

Primitivo di Manduria Campo Marina Manduria 395,-
Blød tung bombe fra winemaker Filippo Baccallaro.

Sangiovese Luccarelli Puglia 250,-
Saftig og blød med et let sødmefuldt touch. glas 55,-

Frankrig

Gevrey-Chambertin Chartron et Trebuchet Bourgogne 895,-
Klassisk Pinot Noir med tør elegance og god blød balance mellem syre og frugt.

Pinot Noir Chartron et Trebuchet Bourgogne 450,-
Tør og saftig blød elegance. halvfl. 250,-

Chateauneuf du Pape Saint Dominique Rhône 650,-
Klassisk stil med lette krydrede toner, fin power og blødhed.

Cuvée Prestige d'Angayrac Costières de Nîmes 375,-
Tør og fyldig med lette krydrede toner.

Spanien

Caray Toro 350,-
Klassisk krydret og smagfuld. God frugtig power.

Flor de Pingus Ribera del Duero 1400,-
Fra danske Peter Sisseck. Tør og garvesyrerig med masser af kompleksitet.

Oversøisk

Pinot Noir Bogle Californien 395,-
Charmrende fløjlsblød og saftig. Super smooth.

Zinfandel 770 Miles Californien 275,-
Easy drinking. Blød og frugtig. glas 60,-

Shiraz McPherson South East Australia 295,-
Klassisk saft og kraft fra down under. glas 65,-

DESSERTVINE

Sauternes Eschenauer Frankrig 50 cl. 350,-
Klassisk frisk lys dessertvin. glas 65,-

Kopke Fine Tawny Port Portugal 275,-
Mild let sødmefuld portvin. glas 55,-



VARME DRIKKE

Filter kaffe 25,-

Espresso 20,- / 28,-

Cappuccino 35,-

Chai Latte 40,-

Caffe au Lait 35,-

Caffe Latte 35,- / 40,-

Moccachino 45,-
Dobbelt espresso m. varm chokolade og flødeskum.

Machiato 30,-
Espresso med mælkeskum

Cortado 35,-
Espresso med varm mælk

Iskaffe m. sirup 45,-

Varm chokolade 40,-
Med flødeskum

Irish Coffee 48,-

French Coffee 52,-

Tilføj enten hasselnød-,
karamel- eller vaniljesirup 5,-

THE ØKOLOGISK FRA TANTE T.

COOL MINT 35,-
Indeholder æble, lakridsrod, citrongræs,
mynte og citrusolier.

CARAMEL MYNTE 35,-
Grøn karamel og økologisk pebermynte. Sød,
frisk, lækker - håndblandet hos Tante T.

ROOIBOS HYLDEBLOMST 35,-
Sydafrikansk rooibos med hyldeblomst er den
perfekte sommerte - og også rigtig god til iste.
Helt uden koffein.

EARL GREY 35,-
Organisk sort te fra Kina med bergamot