

Menu á la Kitchenette

EN GOD START

Gin & Tonic
London Dry Gin, Fever-tree tonic & garnish.
69,-

Espresso Martini
Espresso, vodka, Kahlua & sukkersirup.
79,-

Mojito
Lys rom, rørsukker, mynte & danskvand.
79,-

Aperol Spritz
Aperol, prosecco, danskvand & appelsin.
79,-

Bobler til To
2 glas lækker Cava m. saltede mandler & oliven.
149,-

FORRETTER

Burratta
Cherry tomat, basilikum, jomfru oliven olie, citron, timian.
89,-

Grillet Madagaskar rejer
Spæd salat, dildmayo.
89,-

Rørt oksetartar
Cornichons, kapers, dijonsennep & rodfrugtchips.
95,-

Rimmet laks
Grønne æble, urter, rugbrødschips & dildmayo.
89,-

Carpaccio
Parmesan, oliven trøffelolie & rucola.
89,-

Calamari
Blæksprutte ringe, citron & aioli.
85,-

Dagens Suppe
75,-

HOVEDRETTER

Ribeye
*Uruguay kornfodret Angus,
tykke fritter & bearnaisesauce.*
269,-

Pasta Gamberi
*Spaghetti m. tigerrejer, tomatsauce,
kapers, ingefær & lime.*
149,-

Pasta fettuccine trøffel alá kalve
*Stykker af kalvekød vendt i trøffelcreme,
skovsvampe & granapadano ost.*
149,-

Ravioli
Svampe & parmasansauce.
149,-

Confiteret kylling
*Champignoner, knuste kartofler,
rieslingsauce & grøn salat.*
169,-

Lammeskank

*Braiseret lammeskank, persille, tomat-
oliven sauce & knuste kartofler.*
209,-

Dagens gryde
Spørg venligst tjeneren.
159,-

Fish 'n Chips
Panco torsk, tykke fritter & tartar sauce.
165,-

Moules Frites
*Dampede blåmuslinger i cremet
urtesauce m. hvidvin, grove fritter &
aioli.*
179,-

Dagens fisk
Spørg venligst tjeneren.
189,-

SALATER

Kylling
*Marineret kylling med
bacon, parmesan ost,
semidried tomat, syltede
rødløg, croutoner & cæsar
dressing.*
139,-

Chevre Chaud
*Gratineret gedeost, blåbær,
syltede rødløg, semidried
tomater, hakkede mandler &
fransk vinaigrette.*
139,-

Tigerrejer
*Avokado, løg, koriander
& lime dressing.*
139,-

BURGER

Black Angus
*Serveres m. cheddarost, løg,
sprød salat, tomat, syltede
agurker & grove fritter.*
159,-

Vegetar
*Serveres m. vegetarbøf,
cheddarost, friterede løg,
sprød salat, tomat, syltede
agurker & grove fritter.*
159,-

Kylling & bacon
*Serveres m. cheddarost,
friterede løg, sprød salat,
tomat, syltede agurker &
grove fritter.*
149,-

- 3 RETTERS MENU -
Se tavlen for sæsonens menu

DESSERTER

Chokoladekage
Med 1 kugle is.
69,-

Gammeldaws æblekage
Med rasp, flødeskum & syltede skovbær.
59,-

Hindbær cheesecake
Med fløjlsblød ostecreme & knasende kiksebund.
69,-

Tre oste
Kitchenette's udvalg.
89,-

Pocheret pære
Rødvinspocheret pære på mandelbund.
69,-

BØRNEMENU

Grillet kyllingebryst
Med grove fritter, salat & ketchup.
69,-

Fiskefilet
*Med grove fritter
& remoulade.*
69,-

Personalet kan besvare evt. spørgsmål vedr. allergener

AFTENKORT

Menu á la Kitchenette

VARMT



Filterkaffe		25,-
Espresso	20,-	28,-
Cortado		35,-
Cappucino		35,-
Caffe Latte	37,-	42,-
Latte Machiato		30,-
Chai Latte		45,-
Iskaffe med sirup		49,-
Varm Chokolade med flødeskum		45,-
Irish Coffee		58,-
Te fra Tante T, <i>Flere varianter</i>		40,-
Sirup <i>Vanilje, karamel el. hasselnød</i>		5,-
Havremælk		5,-

KOLDT



Royal Pilsner el. Classic	42,-	55,-
Schiøtz IPA	45,-	60,-
Anarkist Mørk Mumme	45,-	60,-
Edelweiss Beer	45,-	60,-
Flaskeøl Anarkist, <i>Flere varianter</i>		60,-
Alkoholfri Øl	38,-	
Sodavand	35,-	48,-
<i>Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Lemon</i>		
Egekilde Citrus		35,-
Saft Økologisk, <i>Flere varianter</i>		35,-
Cider		50,-
Appelsinjuice		45,-
Lemonade		45,-
<i>Grape m. Mynte & hibiscus Timian m. Citron & orange, Ingefær m. Citron & lime. Tilføj 3cl rom / vodka +30,-</i>		

VINE PÅ GLAS

HVIDE

Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig	60,-
Pinot Grigio, Bertoldi, Italien	65,-
Riesling, Kloster Eberbach, Tyskland	75,-
Chardonnay, Poulet, d'Oc	80,-
Chardonnay, Bogle, Californien	100,-
Sancerre, Domaine Dezat, Frankrig	125,-
Savigny L. Beaune 1er Cru, C et T, Bourgogne	165,-

RØDE

Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	60,-
Zinfandel, Western Cellars, Californien	70,-
Ripasso Superiore, Semprebbon, Valpolicella	75,-
Pinot Noir, Poulet, d'Oc	80,-
Tempranillo, Ardal, Ribera del Duero	80,-
Pinot Noir, Bogle, Californien	100,-
Reserva, Ardal, Ribera del Duero	175,-

BOBLER



Cava Brut, Ana Ferret, Spanien	65,-	295,-
<i>Tørre sprøde bobler fra lille familiegård udenfor Barcelona.</i>		
Spumante Rosé, Corte delle Calli, Italien		325,-
<i>Frugtig og charmerende rosé med fine bobler.</i>		
Moscato Spumante Dolce, Capetta, Italien		350,-
<i>Søde og charmerende bobler på Moscato druen.</i>		

CHAMPAGNE



2012 Vintage Brut, La Majestueuse, Marne		695,-
<i>Primært Chardonnay. Delvist fadlagret. Sprød og lækker.</i>		
Brut, L'Éloquente, Marne		495,-
<i>Charmerende tør og festlig.</i>		
	1,5 L Magnum:	1150,-
	0,375 L Demi:	285,-

SØDE VINE



Sauternes, Louis Eschenauer, Bordeaux	75,-	350,-
<i>Fransk klassiker på botrytisramte druer. Lys og sødmefuld.</i>		
Ruby Port, Quinta do Estanho, Porto	80,-	395,-
<i>Klassisk mørk port med blød sødme og god rød frugt.</i>		
10 year old Tawny, Quinta do Estanho, Porto		475,-
<i>Fadlagret portvin med kompleksitet og dybde.</i>		

HVID

FRANKRIG



Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig	265,-
<i>Tør og sprød hvidvin med noter af stikkelsbær og citrus.</i>	
Chardonnay, Poulet, d'Oc	385,-
<i>Klassisk fransk. Tør og frugtig med medium fylde.</i>	
Sancerre, Domaine Dezat, Loire	495,-
<i>Tør og sprød med fin mineralitet og pæn syre.</i>	
Chablis, Chartron et Trebuchet, Bourgogne	550,-
<i>Fransk klassiker. Tør og sprød med masser af mineralitet.</i>	
Savigny L. Beaune 1er Cru, C et T, Bourgogne	750,-
<i>Fadlagret Premier Cru Chardonnay med power og fylde.</i>	
Meursault, Chartron et Trebuchet, Bourgogne	995,-
<i>Stor vin. Tør med tydelige fadnoter og masser af friskhed.</i>	

ØVRIGE EUROPA

Pinot Grigio, Bertoldi, Garda	295,-
<i>Halvtør italiensk klassiker. Frugtig og charmerende.</i>	
Riesling, Kloster Eberbach, Rheingau	350,-
<i>Sprød og charmerende med let frugtig sødme.</i>	
Grüner Veltliner, Helmut Maglock, Kamptal	375,-
<i>Østrisk publikumsfavorit. Frisk og meget frugtig.</i>	
Macabeo/Malvasia, Lar de Paula, Rioja	450,-
<i>En sjælden kuriositet. Fadfermenteret hipstervin.</i>	

OVERSØISK

Sauvignon Blanc, Double Cove, Marlborough	395,-
<i>Meget frisk og frugtig med noter af stikkelsbær og hyld.</i>	
Chardonnay, Bogle, Californien	100,- 425,-
<i>Stor og kraftig med 9 mdr. fad og imponerende friskhed.</i>	

ROSÉ



Cinsault, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	60,-	265,-
<i>Tør, lys, sydfransk rosé. Frisk, mild og læskende</i>		
Les Embruns, Doriac, Sydfrankrig	65,-	295,-
<i>Halvtør, helt lys og charmerende 1,5 L Magnum:</i>		625,-
Cabernet Rosé, Helmut Maglock, Østrig		425,-
<i>Let mørk rosé med tydelige noter af modne jordbær.</i>		
AIX Rosé, Maison AIX, Aix en Provence		495,-
<i>Kongen af Aix en Provence. Wow! 1,5 L Magnum:</i>		995,-
		3,0 L Dobbelt Magnum: 2250,-

RØD

FRANKRIG



Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	265,-
<i>Blød & frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin</i>	
Pinot Noir, Poulet, d'Oc	385,-
<i>Saftig og charmerende frugtig Pinot Noir.</i>	
Cuvée Prestige, Domaine d'Angayrac, Rhône	385,-
<i>Kraftig, let krydret Grenache/Syrah fra Costières de Nîmes.</i>	
Chateaufeuf du Pape, Grand Veneur, Rhône [øko]	650,-
<i>Rhône's helt store kanonslag. Topproducent i moderne stil.</i>	
Nuits-Saint-Georges 1er Cru, ChartronTrebuchet	1395,-
<i>Bourgogne</i>	
<i>Klassisk stor rød Bourgogne med både power & elegance.</i>	
Pomerol, Clos Brun Mazeyres, Bordeaux	995,-
<i>Tør og fyldig med stor dybde.</i>	

ITALIEN

Barbera d'Asti, Casina Radice, Piemonte	295,-
<i>Saftig & frugtig rødvin med charme & karakter.</i>	
Ripasso Superiore, Semprebbon, Valpolicella	350,-
<i>Saftig & smagfuld rødvin med let sødme.</i>	
Primitivo di Manduria, Marina, Puglia	395,-
<i>Silkeblød & sødmefuld rødvin fra topproducent.</i>	
Chianti Classico, Cafaggio, Toscana [øko]	495,-
<i>Historisk vingård. Saftig & tør med pæn power.</i>	
Amarone, Bertoldi, Valpolicella Classico	595,-
<i>Stor tung bombe. Silkeblød smagseksplotion med let sødme.</i>	
Barolo Cru, Piazzo, Piemonte	750,-
<i>Moderne enkeltmarks Barolo fra Sottocastello di Novello.</i>	

SPANIEN

Tempranillo, Ardal, Ribera del Duero	395,-
<i>Tør med bløde noter af røde bær, ristet brød & vanilje.</i>	
Monastrell, Gusto, Jumilla	450,-
<i>Kraftig & intens rødvin med noter med let sødme.</i>	
Reserva, Ardal, Ribera del Duero	695,-
<i>Kraftig & silkeblød med noter af røde bær, læder & lejrbdål.</i>	

CALIFORNIEN

Zinfandel, Western Cellars, Californien	325,-
<i>Saftig & charmerende rødvin med god sødme & power.</i>	
Pinot Noir, Bogle, Californien	425,-
<i>Fyldig fadlagret Pinot Noir. Noter af røde frugter & vanilje.</i>	
Cabernet Sauvignon, Juggernaut, Californien	575,-
<i>Stor kraftig Cab med pæn sødme & masser af rød frugt.</i>	

DRIKKEVARER