

Menu á la Kitchenette

BRUNCH

Brunch tallerken

Grapefrugt, avokado, æg, bacon, chorizo, laksemousse, vesterhavssost, skiveost & amerikanske pandekager.

(mandag - fredag til kl. 13:30)

129,-

Brunch buffet

Inkl. kaffe, te, juice & vand.

(Weekend til kl. 14:00)

169,-

Omelet deluxe

Med cheddarost og serveret med salat.

Vælg mellem: kylling, serranoskinke eller vegetar.

99,-

SMØRREBRØD

Rødspættefilet med rejer

Citron, agurk, kaviar & hjemmelavet remoulade.

Gravad laks

Dild, mayo, radiser, syltede løg & urter

Æg & rejer

Citron, agurk, kaviar & hjemmelavet mayonnaise.

Avokado

Skiver af avokado, pocheret æg, chili flakes, rødløg, & soltørrede tomater.

1 for 89,-

2 for 149,-

BISTRO

Pariserbøf

Hakkebøf på ristet brød med kapers, løg, peberrod, rødbeder, rå æggeblomme & grove fritter.

149,-

Steak Fries

Ribeye steak med garniture, grove fritter & bearnaisesauce.

209,-

Moules Frites

Dampede blåmuslinger i cremet urtesauce med hvidvin, grove fritter & aioli.

169,-

Kitchenette's Nachos

Ost, rødløg, jalapeños, oliven, cherrytomater, guacamole, salsa & creme fraiche.

109,- +kylling: 129,-

Pasta fettuccine trøffel alá kalve

Stykker af kalvekød vendt i trøffelcreme, skovsvampe & granapadano ost.

139,-

Fish 'n Chips

Panco torsk, tykke fritter & tartar sauce.

159,-

SALATER

Kylling

Marineret kylling med bacon, parmesan ost, semidried tomater, syltede rødløg, croutoner & cæsar dressing.

129,-

Chevre Chaud

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

129,-

Tigerrejer

Avokado, løg, koriander & lime dressing.

129,-

SANDWICH

Steak

Med strimler af saftigt kød & aioli. Serveret i mørkt cibattabrød.

139,-

Kylling & bacon

Med ost & karrydressing. Serveret i mørkt cibattabrød.

139,-

BURGER

Black Angus

Serveres med cheddarost, løg, sprød salat, tomat, syltede agurker & grove fritter.

139,-

Kylling & bacon

Serveres med cheddarost, friterede løg, sprød salat, tomat, syltede agurker & grove fritter.

139,-

Vegetar

Serveres med vegetarbøf, cheddarost, friterede løg, sprød salat, tomat, syltede agurker & grove fritter.

139,-

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

Kitchenettes 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

FROKOST

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, Flere varianter		40,-
Sirup Vanilje, karamel el. hasselnød		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, Flere varianter		60,-
Alkoholfri Øl	38,-	
Sodavand	35,-	48,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Lemon		
Egekilde Citrus		35,-
Saft Økologisk, Flere varianter		35,-
Cider		50,-
Appelsinjuice		45,-
Lemonade		45,-
Grape m. Mynte & hibiscus Timian m. Citron & orange, Ingefær m. Citron & lime. Tilføj 3cl rom / vodka +30,-		

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,-
Tørre sprøde bobler fra lille familiegård udenfor Barcelona.		
Spumante Rosé, Corte delle Calli, Italien		325,-
Frugtig og charmerende rosé med fine bobler.		
Moscato Spumante Dolce, Capetta, Italien		350,-
Søde og charmerende bobler på Moscato druen.		

CHAMPAGNE



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

SØDE VINE



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

HVID

FRANKRIG



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

ØVRIGE EUROPA

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

OVERSØISK

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

ROSÉ



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

RØD

FRANKRIG



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

ITALIEN

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

SPANIEN

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

CALIFORNIEN

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

DRIKKEVARER