



Her laver vi mad med mening og med respekt for råvaren,  
naturen og ilden.

## **Bobler & cocktails til din velkomst**

**Cremant d'Bourgogne, Vitteau-Alberti, Frankrig 85,-**

**Wint & Lila Strawberry Gin - Rose Limonade 85,-**

**Daffy's Gin - 1724 Tonic 75,-**

**Gin Mare - 1724 Tonic 100,-**

**Oslo Gin - Clementin & Kanel Tonic 85,-**

**Aperol Spritz 80,-**

**Tom Collins Bulldog cocktail 80,-**

## **Snacks**

### **Snacks Selection**

**Hjemmelavet snacks med dip 100,- (Velegnet til 2 pers.)**

**Homemade snacks served with dip (Suitable for 2 pers.)**

## **3 retters menu**

**Sammensæt selv din 3 retters menu**

**Frit valg 300,-**

(Alle retter kan bestilles enkeltvis)

### **Forretter**

#### **Kongekrabbe**

**Agurk - malt - citron 99,-**

(Crab with cucumber, Malt & Lemon)

Vi anbefaler dertil et glas: Riesling "halbtrocken", S.A. Prüm, Mosel, Tyskland 75,-

\*\*\*

### **Rørt tatar**

**Sprød kål - parmasan - persillefrit 99,-**

(Stirred Tartar with Crisp Cabbage, Parmesan & Parsley Free)

Vi anbefaler dertil et glas: Pinot Noir "Butterfield Station", Californien, Usa 70,-

\*\*\*

### **Confiteret kalve brisler**

**Kartoffel pure - chips - citron - purløgs olie - trøffel 99,-**

(Confectionary calf bristles served with potato puree, chips, lemon, chive oil, and truffle)

Vi anbefaler dertil et glas: Pinot Noir "Butterfield Station", Californien, Usa 70,-

**Tilkøb til de retter, du ønsker (forret og hovedret).**

**Foie Gras 50,-**

**Trøffel 50,-**

## Hovedret

Vælg selv 3 ting ( "kød" - kartoffel - sauce).

Sammensæt selv din perfekte menu. (Combine your own perfect menu)

Vælg først "kød"

### Rosa grillet Bavette af okse

**Glaskål - pastinak - bagt hvidløg - persillepuré 215,-**

(Bavette with cabbage turnip, parsnips, baked garlic & parsley puree)

Vi anbefaler dertil et glas: Cabernet Sauvignon, Cannonball, Californien, Usa 70,-



### Unghane i soufflé

**Stegt & syltet svampe - rosenkål - kyllingeskind 215,-**

(Cockerel soufflé with fried pickles mushrooms, brussels sprouts & Chicken skin)

Vi anbefaler dertil et glas:

A6mani, Negroamaro, Salento I.G.P, Italien 80,-



### Stegt snitte af gris

**Brunet løgpure - confiteret jordskokker 215,-**

(Roasted slice of pork served with onion puree and confit of Jerusalem artichokes)

Vi anbefaler dertil et glas: Cabernet Sauvignon, Cannonball, Californien, Usa 70,-

**Vælg kartoffel** (Choose potato)

**Pom. Anna**



**Pommes frites**



**Pommes kroetter**

**Vælg sauce** (Choose sauce)

**Jus - Gras**



**Ægte sauce med persille**



**Blanquette hvidløgssauce**

## Dessert

Vi anbefaler til desserterne et glas:  
Eiswein, Rudolf Payer, Burgenland, Østrig 75,-

### Snebolde

#### Mynte sne - abrikos - mandelis

(Snowballs served with mint snow, apricot puree and iscream of almond)

80,-

\*\*\*

### Æblekage

#### Æble chips - mælkeis - makroner

(Traditional Apple Charlotte with Apple Chips, Milkiscreme & Macaroons)

80,-

\*\*\*

### Jordskokke

#### Jordkok - kanel - brunet smøris

(Jerusalem Artichoke Dessert with Artichoke, Cinnamon & Brown Butter Ice)

80,-

Restaurant **STED1 klassikere** - Classics

**Rødspætte med kartofler - citron - ribs** 198,-

(Flounder with potatos - lemon and redcurrants)

Vi anbefaler dertil et glas: Sauvignon blanc, Astrolabe, New Zealand 70,-

\*\*\*

**Grise burger med rødkål - syltet agurk - senneps mayo**

**Pommes**

145,-

(Pork Burger) Vi anbefaler en iskold Kronenbourg fadøl til 60,-

\*\*\*

**Vegetar med jordskokker - rosenkål - rødbede - persillepuré -**

**orangesauce (Vegetarien dish)**

148,-

\*\*\*

**Caesar salat - kylling - romaine salat - parmasan - Caesar**

**dressing (Caesar Salad with chicken)**

118,-

\*\*\*

**Osteplanke**

90,-

**Børnmenu** (Childrens menu)

Sammensæt selv 3 ting ("kød"- grøntsag - dressing)

75,-

**Fiskepinde (Fish Sticks) - Bøf (hamburger)**

**- Kylling nuggets (Chicken nuggets)**

\*\*\*

**Grøntsags stave (Vegetables) - Pommes Frites**

**Kartofler (Potatoes)**

\*\*\*

**Ketchup - Mayo - Remoulade**

<u>Illy Kaffe</u>	<u>pris.</u>
Dobbelt espresso	30,-
Americano	34,-
Koffeinfri kaffe	34,-
Macchiato	34,-
Cortado	38,-
Cappuccino	50,-
Caffe Latte	50,-
Latte Macchiato	50,-
A.C. Perchs Te	35,-
Earl Grey (sort the) - Cool Herbel (urte te) - Afternoon tea (sort the) - Rooibos Sea Breeze (grøn the) White Temple (hvid the)	

<u>AVEC</u>	<u>pris.</u>
Rom - Ron Zacapa 23 års	75,-
Rom - Caraibe Ron Charlotte	75,-
Cognac - V.S.O.P Chateau de Beaulon	75,-
Cognac - X.O Chateau de Beaulon	90,-
Gin - Bruni Collin's on rocks	75,-
Gin - Barr Hill Reserve TOM CAT	85,-
Gin - Stockholms Bränneri	75,-
Baileys	60,-