

SNACKS

Aftenens snack og bobler	125
Røgede mandler	35
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	40
Trøffelritter med vesterhavsost og trøffelmayo	55
Friteret jomfruhummer med røget pebermayo	60

CAVIAR

Prunier Caviar	250
----------------	-----

Vælg mellem: Baerii og Oscietra
Serveres med friskbagte blinis, fed cremefraiche og rødæg.

CAFÉENS LIVRETTER

Klassisk 'New Haven' burger	155
-----------------------------	-----

Med en 200g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelis og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli.

Rørt tatar af kalv	145
--------------------	-----

Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.
Lidt større og grove fritter samt trøffelmayo +kr. 50

Cæsarsalat	95
------------	----

Med hjertesalat, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.
Med kylling +kr. 40

Grillet carpaccio	125
-------------------	-----

Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, Mizunasalat, syltede bøgøhatte og parmesan.

SØDT

3 stk. fyldte chokolader	50
--------------------------	----

Hjemmelavet af vores egen chocolatier.

Dagens kage	65
-------------	----

Spørg din tjener.

OST

Ostetallerken	125
---------------	-----

3 danske oste med sødt, salt og sprødt.



KAFFE

Kaffe pr. pers. <i>Med opfyldning.</i>	30
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	35
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	45
Sirup i kaffen <i>Vælg mellem: hasselnød, vanille eller karamel</i>	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	30

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 cl Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon	48
Saft fra Antons i Juelsminde Vælg mellem: æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	35
Thoreau vand 0.75 cl <i>Med/uden brus.</i>	35

FADØL

Carlsberg 4,6%, 0.40 cl	50
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 cl	50
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 cl	65
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 cl	65
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 cl	65
Jakobsen Brown Ale 6%, 0.40 cl	65



Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener. Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

VINE PÅ GLAS OG FLASKE

CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VINE GL./FL.

- N.V. Bodegas Naveran, Cava Extra Brut 75/425
"Dama de Naveran", Penedès,
Spanien
- N.V. Bernard Remy, Brut, "Carte
Blanche", Champagne, Frankrig 95/595

HVIDVINE GL./FL.

- 2020, J. De Villebois, Sauvignon Blanc, 70/325
Loire, Frankrig
- 2019, Weingut in den Zehn Morgen 85/425
Kreuznacher Riesling, Nahe,
Tyskland
- 2020, Fefiñanes, Albariño, Rias Baixas, 95/475
Galicien, Spanien
- 2019, Soumah, "Hexam Vineyard" 125/625
Chardonnay, Yarra Valley,
Australien

ROSÉVINE GL./FL.

- 2020, Markus Molitor Rosé Mosel, 75/375
Tyskland

RØDVINE GL./FL.

- 2019, Dominio de Punctum, Lobetia 70/350
Tempranillo, La Mancha, Spanien
- 2019, Ill Poggione, Rosso di Montalcino 85/425
Montalcino, Toscana, Italien
- 2020, Domaine de la Mordorée, 95/475
Côtes du Rhône, Frankrig
- 2019, Dashwood, Pinot Noir 110/550
Marlborough, New Zealand
- 2017, Château de la Commanderie 115/575
Bordeaux, Frankrig

*Spørg din tjener efter vinkortet.
Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.*

SØDE VINE

GL./FL.

- N.V. Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, 70/325
Piemonte, Italien
- N.V. Fonseca, Terra Prima, Douro 85/495
Portugal
- 2017, Fritz Haag "Brauneberger Juffer" 95/650
Mosel, Tyskland

