

## SNACKS

Aftenens snack og bobler	125
Røgede mandler	35
Hjemmelavede flæskesvær	35
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	40
Trøffelritter med vesterhavssost og trøffelmayo	55
Friterede jomfruhummerhaler med røget pebermayo	60
Friskkogte krabbeklør fra Nordsøen, pr. stk. Serveret med citron og dildmayo.	40
Prunier Caviar	250
Vælg mellem: Baerii og Oscietra. Serveres med friskbagte blinis, fed cremefraiche og rødløg.	

## CAFÉENS LIVRETTER

Klassisk 'New Haven' burger Med en 200g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli.	155
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips. <i>Lidt større med bearnaise og grove fritter +kr. 50</i>	145
Cæsarsalat Med hjertesalat, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner. <i>Med kylling +kr. 40</i>	95
Ribbensteg sandwich Af Svendbord gourmet gris. Med hjemmesyltede agurker, Syltige æbler, sennepsmayo og rødkål. Serveret i briochebolle.	115
Panini Med parmeskinke og Vesterhavssost. Serveres med sprøde salater.	75

## TIL ET GODT GLAS VIN ELLER ...

## Charcuteri (per person) 125

Udvalg af skinke, pølser og oste  
Serveres med oliven, mandler, aioli, sød kompot, pesto og friskbagt brød.

## 3 danske oste 125

Kirsebær Blå, 24 måneders Lihmskov og Den hvide dame. Serveres med sødt, salt og sprødt.

## Grillet carpaccio 125

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

## Burrata 125

Serveres med friske og langtidsbagte tomater.  
Hertil pesto.

*Burrata er en italiensk friskost som tager udgangspunkt i mozzarella, men har et skønt, cremet indre.*

*Med parmaskinke +kr. 45*

## SØDT

## 3 stk. fyldte chokolader 50

Hjemmelavet af vores egen chocolatier

## Hjemmelavede æbleskiver 50

Med syltetøj og sukker.

## Hjemmelavet gløgg 50



Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener.

**KAFFE**

Kaffe pr. pers. <i>Med opfyldning.</i>	30
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	35
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	50
Sirup i kaffen Vælg mellem: hasselnød, vanille eller karamel.	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	30

**SAFT & SODAVAND**

Sodavand Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	35
Saft fra Antons i Juelsminde Vælg mellem: æble, hydeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	35
Thoreau vand, 0,75 cl Med/uden brus.	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

*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.*

**UDVALG AF VINE PÅ GLAS & FLASKE**

Champagne og mousserende vine 2018, Bodegas Naveran, Cava Brut Rosé Vintage, Penedès, Spanien	gl./fl. 70/325
N.V. Pol Roger, Réserve Brut, Champagne, Frankrig	145/725
Hvidvine 2019, J. De Villebois, Sauvignon Blanc Frankrig	gl./fl. 70/325
2019, Weingut in den Zehn Morgen Kreuznacher Riesling, Nahe, Tyskland	85/425
2019, Soumah, "Hexam Vineyard" Chardonnay, Yarra Valley, Australien	135/675
Rosévine 2019, Pitt & Perrin, Miraval Rosé Provence, Frankrig	gl./fl. 95/475
Rødvine 2019, Dominio de Punctum, Lobetia Tempranillo, La Mancha, Spanien	gl./fl. 70/350
2019, The Juice Asylum, Maggie Mae IGT, Toscana, Italien	90/495
2019, Lou Dumont, Bourgogne Rouge Bourgogne, Frankrig	105/550
2018, Starmont Winery, Merlot Napa Valley, USA	130/650
Søde vine N.V. Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien	gl./fl. 70/325
N.V. Fonseca, Terra Prima, Douro Portugal	85/495

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