

# MENUKORT SOMMER

*juni, juli, august*

## BRUNCH

*Lørdag & Søndag 10.00 - 13.00*

### **BRUNCH**

**189,-**

Scrambled eggs med bacon og brunchpølse  
Rød grød a la Poseidon  
Frisk frugt  
2 slags pålæg med tilbehør  
2 slags ost med tilbehør  
Croissant med hjemmelavet hønsesalat  
Amerikansk pandekage med chokoladesauce  
Hjemmebagt brød og smør

Inkl. Kaffe og te ad libitum og 1 glas juice

*Tilkøb 1 kande juice:*

**49,-**

### **BØRNEBRUNCH (0-12 år)**

**99,-**

Scrambled eggs med bacon og brunchpølse  
Rød grød a la Poseidon  
Amerikansk pandekage med chokoladesauce  
Frisk frugt  
Hjemmebagt brød og smør

Inkl. 1 glas juice eller mælk

# FROKOST

Serveres kl. 12.00-16.00

<b>POSEIDON ROLL</b> Briochebrød fyldt med skaldyr, urter, chilimayo, syltede rødløg og fennikelcrudité.	<b>169,-</b>
<b>FISH 'N CHIPS</b> Paneret kullerfilet. Serveres med pommes frites og tatarsauce.	<b>159,-</b>
<b>ÆGGEKAGE</b> Serveres med smørristet rugbrød, bacon, cherrytomater og purløg. Dertil sennep og rødbeder.	<b>159,-</b>
<b>MOULES FRITES</b> Hvidvinsdampede blåmuslinger i flødesauce med urter. Serveres med pommes frites og aioli.	<b>179,-</b>
<b>BØFSANDWICH</b> Briochebolle med hakkebøf, ketchup, remoulade, syltede agurker, rødbeder, løg, brun sauce og ristede løg. Serveres med pommes frites.	<b>169,-</b>
<b>PASTA MED KYLLING</b> Båndpasta med stegt kylling i tomatflødesauce, urter og sprødt kyllingeskind.	<b>159,-</b>
<b>SMØRREBRØD</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rødspættefilet på rugbrød med hjemmerørt remoulade og citron.</li><li>- Rødspættefilet på rugbrød med hjemmerørt mayonnaise og rejer.</li><li>- Æg og rejer på rugbrød med hjemmerørt mayonnaise og citron.</li><li>- Roastbeef på rugbrød med hjemmerørt remoulade, ristede løg og peberrod.</li><li>- Kamsteg på rugbrød med rødkål og syltede agurker.</li><li>- Kartoffelmad på rugbrød med hjemmerørt mayonnaise, ristede løg og sprød bacon.</li><li>- Rullepølse på rugbrød med sky og løg.</li><li>- Hjemmelavet hønsesalat på franskbrød med svampe, asparges og sprød bacon.</li><li>- Rejemad med franskbrød med hjemmerørt mayonnaise og citron.</li></ul>	
<b>Pris: 1 stk. 89,- 2 stk. 150,- 3 stk. 209,-</b>	

# SOMMERMENU

2 retter: 419,- 3 retter: 519,-  
Vinmenu: 2 glas: 159,- 3 glas: 229,-

## FORRET

### JOMFRUHUMMERBISQUE

Serveres med smørstegte jomfruhummere, urteolie og crudité af gulerod og fennikel.

## HOVEDRET

### MØRBRAD AF GASTRO KALV

Serveres med knoldselleripuré med brunet smør, blancherede asparges, braiserede gulerødder, sauce bearnaise og pommes frites.

## DESSERT

### JORDBÆRTÆRTE A LA POSEIDON

Sprød tærtebund med mazarinmasse, chokoladeganache, vaniljecreme og friske jordbær.

# BØRNEMENU (0-12år)

Serveres kl. 12-22

## RØDSPÆTTEFILET

Serveres med pommes frites, ketchup, remoulade og salat.

149,-

## CRISPY CHICKEN TENDERS

Serveres med pommes frites, ketchup, remoulade og salat.

149,-

## HAMBURGER

Burgerbolle smurt med ketchup, hakkebøf, salat, tomat og agurk.  
Serveres med pommes frites.

149,-

## AFTEN

Serveres kl. 17.30.-22.00

## FORRETTER

### JOMFRUHUMMERBISQUE

Serveres med smørstegte jomfruhummere, urteolie og crudité af gulerod og fennikel.

139,-

### RØRT KALVETATAR

Serveres med urtemayo, syltede rødløg, fintrevet Havgus og chips.

149,-

### SMØRBAGT KULLER

Serveres med ærte francaise, muslingeskum, urteolie og porreaske.

139,-

### BELGISK VAFFEL

Serveres med lakserilette, crudité af gulerod og citrusperler.

139,-

### CARPACCIO

Serveres med rucola, olivenolie, balsamicoglaze, flagesalt, ristede pistacienødder, friterede kapers, revet parmesan og parmesanchips.

139,-

### STEGTE KAMMUSLINGER

Serveres med knoldselleripuré med brunet smør, syltige æbler, crudité af fennikel, urteolie og friterede kapers.

139,-

# HOVEDRETTER

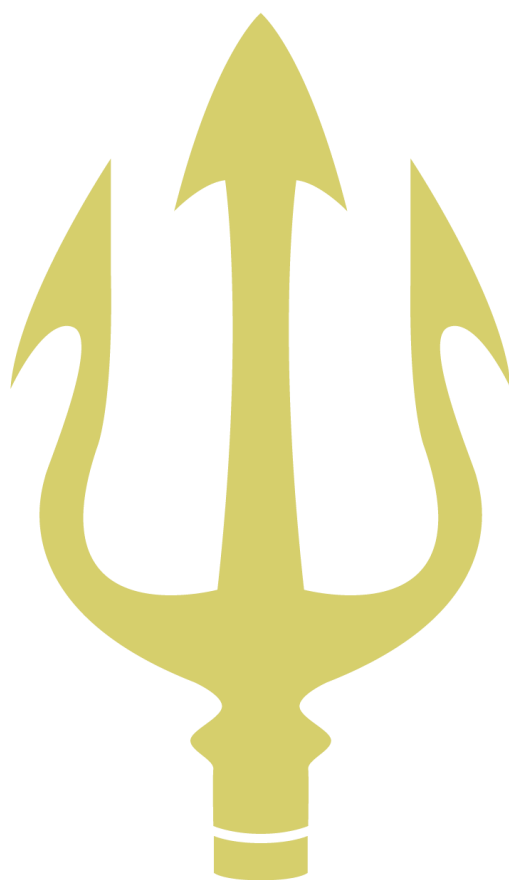


<b>MØRBRAD AF GASTRO KALV</b> Serveres med knoldselleripuré med brunet smør, blancherede asparges, braiserede gulerødder, sauce bearnaise og pommes frites.	<b>309,-</b>
<b>STEGT PIGHVAR</b> Serveres med blancherede asparges, braiserede gulerødder, sauce blanquette med urteolie, og kartofler med friske urter.	<b>289,-</b>
<b>FISKE VOL-AU-VENT</b> Butterdejsskal med hvid fisk, jomfruhummer, grønne asparges, dild og citrusvelouté.	<b>279,-</b>
<b>STEGT UNGHANEBRYST</b> Serveres med bagt spidskål med hasselnødder, knoldselleripuré med brunet smør, sprødt kyllingeskind, hønsefumé og kartofler vendt med urter.	<b>279,-</b>
<b>HELSTEGT RØDSPÆTTE</b> Serveres med friterede kapers, tyttebær, persillesauce og kartofler vendt med urter.	<b>279,-</b>
<b>HERREGÅRDSBØF</b> Serveres med ærter, sauce bearnaise og pommes frites.	<b>269,-</b>
<b>PASTA MED KYLLING</b> Båndpasta med stegt kylling i tomatflødesauce, urter og sprødt kyllingeskind.	<b>259,-</b>

# DESSERTER



<b>JORDBÆRTÆRTE A LA POSEIDON</b> Sprød tærtebund med mazarinmasse, chokoladeganache, vanilje/limecreme, og friske jordbær.	<b>129,-</b>
<b>LAKRIDS PAVLOVA</b> Bagt marengs med lakrids, råsyltede hindbær, vanilje/limecreme, hasselnøddecrumble og hindbærsorbet.	<b>129,-</b>
<b>HYLDEBLOMSTRØM</b> Vaniljebund med hyldeblomstmousse, rabarberkompot, broken gel på rabarber, hasselnøddecrumble og hyldeblomstsorbet.	<b>129,-</b>
<b>MILLE FEUILLE</b> Sprød butterdej med vanilje/limecreme, hindbærkompot og friske hindbær.	<b>129,-</b>
<b>OSTETALLERKEN</b> 3 franske oste. Serveres med hybenkompot, oliven og knækbrød. <ul style="list-style-type: none"><li>- Brie de Meaux</li><li>- Rød Prima Donna</li><li>- Port Salut</li></ul>	<b>139,-</b>



# VINKORT

# CHAMPAGNE

GLAS

1/1

## FRANKRIG

### THIERRY FOURNIER, ROSÉ, CHAMPAGNE, MARNE VALLEY

Rosé champagne fra Thierry Fournier, fra økologisk dyrkede marker i Marne-dalen.

599,-

### THIERRY FOURNIER, CHARDONNAY, CHAMPAGNE, MARNE VALLEY

Økologisk Champagne fra dyrkede marker i Marne-dalen.

599,-

### THIERRY FOURNIER, BLANC DE BLANCS, CHAMPAGNE, MARNE VALLEY

Vintage Blancs de Blancs fra økologisk dyrkede marker i Marne-dalen.

699,-

# MOUSSERENDE

## FRANKRIG

### MAISON ALBERT SUNIT, CRÉMANT DE BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

Tør men med fine nuancer fra Pinot Noir og Chardonnay, kraftig i smag og duft.

499,-

### CAPRICE DE LUNE ROSÉ, BOURGOGNE, BEAUJOLAIS

Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme.

349,-

## SPANIEN

### CALA DEL MAR, MOSCATO ROSÉ

Sprød, sød og frugtig Moscato med noter af fersken, litchi og honning.

49,-

249,-

## ITALIEN

### TOR DEL COLLE, PROSECCO

Frisk, tør og fyldig med noter af grønne æbler, pærer og fersken.

69,-

335,-

# HVIDVIN

<b>HUSETS ANBEFALING</b>	<b>GLAS</b>	<b>1/1</b>
<b>TYSKLAND</b> <b>VILLA HUESGEN, RIESLING BY THE GLASS, MOSEL</b> Let tør riesling med let syre, noter af citrusfrugter og grønne æbler.	<b>75,-</b>	<b>349,-</b>
<b>NIK WEIS, RIESLING, KABINETT, BLACK LABEL</b> Afstemt harmonisk riesling med noter af modne pære, fersken og citrus.		<b>419,-</b>
<b>FRANKRIG</b> <b>MAISON LOUIS JADOT, BOURGOGNE BLANC</b> Noter af fersken, pære og grapefrugt, som udvikler sig til florale noter med et pikant vanilje-præg.		<b>579,-</b>
<b>FAMILLE HUGEL, PINOT GRIS - CLASSIC, ALSACE</b> Frisk og tør smag af modne frugter, abrikos, blomme og honning.		<b>489,-</b>
<b>MAISON LOUIS JADOT, BOURGOGNE ALIGOTÉ</b> Stilsikker og sprød Bourgogne med noter af citrus og grønne æbler.		<b>439,-</b>
<b>MAISON LOUIS JADOT, SAINT-AUBIN</b> Stilfuld vin med medium fylde og smagsnoter af hasselnød og fersken.		<b>1419,-</b>
<b>ØSTRIG</b> <b>DOMÄNE WACHAU, GRÜNER VELTLINER</b> Tør med noter af citrus, modne æbler og pærer.	<b>79,-</b>	<b>399,-</b>
<b>USA</b> <b>CHÂTEAU STE. MICHELLE – CHARDONNAY</b> Sprød velsmagende Chardonnay med noter af æble og vanilje fra egetræsfad.		<b>399,-</b>
<b>ITALIEN</b> <b>PINOT GRIGIO, DOMINI DEL LEONE, VENEZIA, VENETO</b> Medium fyldig og tør smag med friske noter af pære, æble og fersken.		<b>349,-</b>
<b>ZENATO, LUGANA SAN BENEDETTO, VENETO</b> Tør og fyldig med noter af grønne æbler, pærer og hvide blomster.		<b>439,-</b>

# RØDVIN

<b>HUSETS ANBEFALING</b>	<b>GLAS</b>	<b>1/1</b>
<b>ITALIEN</b> <b>TOMMASI, RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE</b> Noter af kirsebær, hindbær, tranebær og vanilje. Mellem kraftig.	<b>89,-</b>	<b>449,-</b>
<b>FRANKRIG</b> <b>MAISON LOUIS JADOT, BOURGOGNE ROUGE</b> Klassisk Pinot Noir med noter af kirsebær, hindbær, tranebær og vanilje.		<b>549,-</b>
<b>MAISON LOUIS JADOT, POMMARD BOURGOGNE</b> Exceptionel blød, generøs og intens vin med noter af røde bær og vanilje. Fadlageret i 12 måneder.		<b>1619,-</b>
<b>HENRI BOURGEOIS, SANCERRE ROUGE - LES BARONNES, LOIRE</b> Noter af Kirsebær, hindbær, tranebær og vanilje.		<b>649,-</b>
<b>M. CHAPOUTIER, CÔTES-DU-RHÔNE - BELLERUCHE, RHÔNE</b> Noter af hindbær, jordbær, kirsebær og strejf af lakrids.	<b>75,-</b>	<b>349,-</b>
<b>CHÂTEAU MONCETS, BORDEAUX, LALANDE-DE-POMEROL</b> Let blød med noter af friske bær og mørk chokolade.		<b>599,-</b>
<b>ITALIEN</b> <b>FÈLSINA, CHIANTI CLASSICO - BERARDENGA, TOSCANA</b> Fyldig og rig på klassisk Sangiovese-drue og noter af røde bær og urter.		<b>539,-</b>
<b>BROVIA - BAROLO, PIEMONTE</b> Noter af blomme, solbær, brombær, kanel, kraftig og tør vin.		<b>1499,-</b>
<b>ZENATO, RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIORE, VENETO</b> Noter af kirsebær, blomme, hindbær og anis. Let tør og kraftig.		<b>539,-</b>
<b>SPANIEN</b> <b>LEGARIS, RESERVA, RIBERA DEL DUERO</b> Fyldig med noter af blomme, kirsebær, blåbær, mynte, lakrids. let og mellem kraftig.		<b>599,-</b>
<b>PETER SISSECK, PSI, RIBERA DEL DUERO</b> Noter af Lakrids, mørke modne bær, intens smag, 18 måneder på fad. Mellem kraftig.		<b>699,-</b>
<b>USA</b> <b>BLACK INK, OLD VINE - ZINFANDEL</b> Noter af modne kirsebær og brombær. Velintedrede fadnoter og flot fylde.	<b>75,-</b>	<b>349,-</b>

# ROSÉVIN

## HUSETS ANBEFALING

GLAS

1/1

### FRANKRIG

#### CHÂTEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL, CÔTES DE PROVENCE

105,-

529,-

Frisk smag med noter af jordbær, hindbær og kirsebær. Kendt som verdens mest populære rosé.

#### CHATEAU D'ESCLANS, THE PALE, ROSE

349,-

Nyplukkede røde bær, hvide blomster og ferskenoter. Produceret af 'kongen af rose' Sacha Lichines.

#### LA CAMPAGNE, PINOT NOIR, ROSE

239,-

Frisk og sprød, let og elegant med noter af hindbær og jordbær.

### TYSKLAND

#### RIFFEL, TROCKEN, RHEINHESSEN, WEINGUT

359,- Økologisk rosévin med friske aromaer af kirsebær og jordbær.

# DESSERTVIN

GLAS

1/1

### FRANKRIG

#### CHÂTEAU DE FESLES, COTEAUX DU LAYON

89,-

469,-

Sød og intens med noter af røde æbler, pærer, honning og kvæde.

### ITALIEN

#### TOMMASI, RECIOTO DELLA VALPOLICELLA, FIORATO VENETO

529,-

Noter af kirsebær, blomster, tranebær og vanilje. Dybrød og let kraftig

# PORTVIN

GLAS 1/1

## PORTUGAL

### WARRE'S, OTIMA 10 YEAR TAWNY, DOURO, 50 CL

79,- 599,-

Noter af søde bær med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser. Let kraftig.

# ALKOHOLFRI VIN

## FRANKRIG

### ODDBIRD, DOMAINE DE LA PRADE, MERLOT/SHIRAZ

299,-

Noter af brombær, kirsebær, urter, vanilje, fyldig og frugtig.

## TYSKLAND

### RIFFEL, RIESLING ZERO, ALKOHOLFRI, RHEINHESSEN

299,-

Økologisk med noter af grønne æble, citrus, honning. Frisk syrlig og let tør.

# AVEC

5 CL

## LIQUEUR

### A.H. RIISE, RUM CREAM LIQUEUR

69,-

Crement likør med nuancer af Rom, karamel.

## WHISKY

### ARRAN, AMARONE CASK FINISH SINGLE ISLAND MALT WHISKY

94,-

Amarone Cask Finish Single Malt Scotch Whisky er en Island single malt whisky.

## COGNAC

### LÉOPOLD GOURMEL, AGE DU FRUIT - 10 CARATS – COGNAC

124,-

Frisk, let, velstruktureret Cognac med elegante citrusnoter.

## RUM

### OPTHIMUS, RUM 21 YO

124,-

Fra den Dominikanske Republik.

### PLANTATION, OVERPROOF OFTD, RUM

79,-

Rum fra Barbados.

# LÆSKEDRIK

	GLAS	KANDE
<b>VAND</b>		
<b>KILDEVAND</b>	25,-	39,-
<b>DANSKVAND</b>	25,-	39,-
		FLASKE
<b>SODAVAND</b>		
<b>COCA COLA, 25 CL</b> Velsmagende cola med sukker.		34,-
<b>COCO COLA ZERO, 25 CL</b> Velsmagende cola uden sukker.		34,-
<b>SPRITE, 25 CL</b> En forfriskende sodavand med smagen af lemon/lime.		34,-
<b>TUBORG SQUASH, 25 CL</b> Forfriskende squash med smag appelsin.		34,-
<b>SAFT</b>		
<b>ADELHARDT HYLDEBLOMSTSAFT, ØKO, 27,5 CL</b> Klassisk økologisk hyldeblomstsaft.		34,-
<b>ADELHARDT RABARBERSAFT, ØKO, 27,5 CL</b> Klassisk økologisk rabarbersaft med kraftig smag af solmodne rabarber.		34,-
<b>ADELHARDT SOLBÆRSAFT ØKO, 27,5 CL</b> Klassisk økologiske solbærsaft med kraftig smag af solmodne solbær.		34,-
<b>ADELHARDT HINDBÆRSAFT, ØKO, 27,5 CL</b> Klassisk økologisk hindbærsaft med kraftig smag af solmodne hindbær.		34,-
<b>ADELHARDT ÆBLEMOST, ØKO, 27,5 CL</b> God gammeldags æblemost fremstillet af 100% økologiske æbler.		34,-

# LÆSKEDRIK

FLASKE

## LEMONADE

### BETTY'S LEMONADE CLASSIC, 50 CL

Læskende klassisk retro lemonade med frisk citron og noter af drue.

58,-

### BETTY'S LEMONADE, PINEAPPLE, 50 CL

Læskende sød ananas lemonade i 50'er stil.

58,-

### BETTY'S LEMONADE, MANGO, 50 CL

Læskende sød mango lemonade i 50'er stil.

58,-

### BETTY'S LEMONADE, ICE TEA, FERSKEN 50 CL

Lækker og læskende ice tea med smag af fersken.

58,-

## FADØL

25 CL 40 CL

### FUR, VULCANO, PILSNER

Vulcano Pilsner er en traditionel undergæret Pilsner.

49,-

69,-

### FUR, VULCANO, CLASSIC

Vulcano Classic er en meget karakterfuld undergæret øl af typen wiener.

49,-

69,-

### FUR, BOCK

Klar og dyb ravgylden øl med fyldig cremefarvet skum og fine blonder på glasset.

49,-

69,-

## FLASKEØL

33 CL

### CARLSBERG NORDIC 0,5%, PILSNER

Alkoholfri pilsner.

42,-

### KRONENBOURG 1664 BLANC

Uklar og hvidgylden hvedeøl med frisk citrus smag og sødlig frugtighed.

52,-

### KRONENBOURG 1664 BLANC ROSÉ

Uklar og rødgylden hvedeøl med frugtige noter af røde bær.

52,-