

IN-ROOM DINING MENU

VI HØRER GERNE FRA DEM SÅFREMT DE HAR NOGLE SÆRLIGE ØNSKER
ROOMSERVICE LOKAL 5163 /

*PLEASE ADVISE IF YOU HAVE ANY SPECIAL REQUESTS
ROOM SERVICE EXT. 5163*

*FOR INFORMATION OM ALLERGENER, SCAN VENLIGST QR KODEN /
FOR INFORMATION REGARDING ALLERGENS, PLEASE SCAN THE QR CODE*



SNACKS

DKK / €

SERVERES FRA KL. 12.00 – 22.00 / SERVED FROM 12PM – 10PM

CAVIAR

50 G. ROSSINI GOLD SELECTED BY MARCHAL 1800 / 257

50 G. ROSSINI BELUGA 4400 / 629

50 G. GASTRO UNIKA OSCIETRA 2200 / 315

50 G. GASTRO UNIKA PLATINUM 2000 / 286

CAVIAR SERVERET MED BLINIS, URTE CRÉME FRAÎCHE OG VAGTELÆG /

CAVIAR SERVED WITH BLINIS, CRÉME FRAÎCHE AND QUAIL EGGS

GOUGÉRES MED TRØFFELCREME OG COMTÉ (4 STK.) / 150 / 22

GOUGÉRES WITH TRUFFLE CREAM AND COMTÉ (4 PIECES)

JAMON IBERICO MED PARMIGIANO, OLIVEN OG SALTEDE MANDLER / 495 / 71

JAMON IBERICO WITH PARMIGIANO, OLIVES AND SALTED ALMONDS

SPRØDSTEGT DANSK PIGHVAR SLIDER MED SAUCE TATAR OG POMMES FRITES 235 / 33

195 / 28

CRISPY DANISH TURBOT SLIDER WITH SAUCE TARTARE AND FRENCH FRIES

HUMMER SLIDER MED AVOCADO, MANZANO TOMAT, SKALOTTELØG, SAUCE COCKTAIL

OG SØDE CHILI CHIPS / 245 / 35

LOBSTER SLIDER WITH AVOCADO, MANZANO TOMATO, SHALLOTS, SAUCE COCKTAIL

AND SWEET CHILI CHIPS

BIKINI TOAST MED JAMBON DE PARIS, COMTÉ 225 / 32

OG POMMES FRITES MED TRØFFEL /

BIKINI TOAST WITH JAMBON DE PARIS, COMTÉ AND TRUFFLE FRIES

TRØFFEL FRITTER MED TRØFFEL MAYONNAISE / 185 / 25

TRUFFLE FRIES WITH TRUFFLE MAYONNAISE

POMME FRITTER MED CAVIAR DIP / 225 / 32

POTATOES FRIES WITH CAVIAR DIP

LETTE RETTER / LIGHT COURSES

SERVERES FRA KL. 12.00 – 22.00 / SERVED FROM 12PM – 10PM

DANSK KOLDRØGET LAKS MED URTECRÉME, GRILLET CITRON OG RISTET BRØD / 220 / 31

DANISH COLD SMOKED SALMON WITH HERB CRÉME, GRILLED LEMON AND TOASTED BREAD

BURRATA MED VARIATION AF TOMATER, SKALOTTELØG, OLIVENOLIE, 195 / 27

LAGRET BALSAMICO OG BASILIKUMSPESTO /

BURRATA WITH VARIATION OF TOMATOES, SHALLOTS, OLIVE OIL,

AGED BALSAMIC AND BASIL PESTO

CAESARSALAT MED BRYST AF DANSK FRITGÅENDE KYLLING, HJERTESALAT, PARMESAN, 245 / 35

CROUTONER OG CREMET ANSJOSSAUCE /

CAESAR SALAD WITH BREAST OF DANISH FREE RANGE CHICKEN, HEART SALAD, PARMESAN,

CROUTONS AND CREAMY ANCHOVY SAUCE

SUPERFOOD SALAT MED QUINOA, EDAMAME, AVOCADO, KÅL, 230 / 33

BROCCOLINI, NØDDER, BLÅBÆR, GRANATÆBLE

OG CHIAFRØSVINAIGRETTE /

SUPERFOOD SALAD WITH QUINOA, EDAMAME, AVOCADO, CABBAGE, BROCCOLINI, ORGANIC NUTS,

BLUEBERRIES, POMEGRANATE AND CHIA SEEDS VINAIGRETTE

VEGETARISK KARRY MED DAMPEDE RIS / 180 / 26

VEGETARIAN CURRY WITH STEAMED RICE

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

DKK / €

SERVERES FRA KL. 12.00 – 22.00 / SERVED FROM 12PM – 10PM

D'ANGLETERRE BRIOCHE BURGER AF PREMIUM OKSEKØD MED OST, SPRØD BACON, LØG, TOMATER, SYLTEDE AGURKER, SALAT, RELISH MAYONNAISE OG POMMES FRITES/ <i>D'ANGLETERRE BRIOCHE BURGER OF PREMIUM BEEF WITH CHEESE, CRISPY BACON, ONION, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, SALAD, RELISH-MAYONNAISE AND FRENCH FRIES</i>	265 / 37
VEGANSK BRIOCHE BURGER LAVET PÅ SVAMPE, BEDER, BØNNER OG ÆRTER MED LØG, TOMATER, SYLTEDE AGURKER, SALAT, RELISH MAYONNAISE OG POMMES FRITES / <i>VEGAN BRIOCHE BURGER MADE OF MUSHROOMS, BEETS, BEANS AND PEAS WITH ONION, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, SALAD, RELISH MAYONNAISE AND FRENCH FRIES</i>	225 / 32
NORSK LAKS MED POMME PURÉE, SPINAT OG BEURRE BLANC SAUCE / <i>NORWEGIAN SALMON WITH POMME PURÉE, SPINACH AND SAUCE BEURRE BLANC</i>	345 / 50
POULET AU VIN JAUNE MED KARTOFFELFONDANT / <i>POULET AU VIN JAUNE WITH POMME FONANTE</i>	465 / 63
STEAK, 200G OKSEMØRBRAD MED POMMES FRITES OG GRØN SALAT VÆLG MELLEMEBER SAUCE ELLER SAUCE BÉARNAISE / <i>STEAK, 200G BEEF TENDERLOIN WITH FRENCH FRIES AND GREEN SALAD CHOOSE BETWEEN SAUCE AU POIVRE OR SAUCE BÉARNAISE</i>	395 / 57
RØD KARRY MED KYLLING OG DAMPEDE RIS / <i>RED CURRY WITH CHICKEN AND STEAMED RICE</i>	225 / 32
CLUB SANDWICH MED BRYST AF DANSK FRITGÅENDE KYLLING, SPRØD BACON, TOMATER, SALAT, ÆG, MAYONNAISE OG POMMES FRITES / <i>CLUB SANDWICH WITH BREAST OF DANISH FREE RANGE CHICKEN, CRISPY BACON, TOMATOES, SALAD, EGG, MAYONNAISE AND POMMES FRITES</i>	235 / 34
PIZZA MARGHERITA MED BLOMMETOMATER, MOZZARELLA OG BASILIKUM / <i>PIZZA MARGHERITA WITH DATE TOMATOES AND BASIL</i>	190 / 27
TOMATSUPPE / <i>TOMATO SOUP</i>	185 / 25
KARTOFFEL OG PORRE VELOUTÉ / <i>POTATO AND LEEK VELOUTÉ</i>	210 / 30

OST OG SØDT / CHEESE AND SWEETS

SERVERES FRA KL. 12.00 – 22.00 / SERVED FROM 12PM – 10PM

UDVALG AF MODNEDE OSTE/
SELECTION OF RIPENED CHEESES

3 STK. / 3 PIECES 150 / 22
6 STK. / 6 PIECES 290 / 42

VANILJEIS 80 / 11
VANILLA ICE CREAM

CHOKOLADEIS 80 / 11
CHOCOLATE ICE CREAM

KONFITORENS UDVALG AF FYLDTE CHOKOLADER /
CONFECTIONERS SELECTION OF FILLED CHOCOLATE 175 / 25

SIGNATUR CHOKOLADE OG CAVIAR SURPRISE /
SIGNATURE CHOCOLATE AND CAVIAR SURPRISE 395 / 53

DAGENS KAGE /
DAILY CAKE 85 / 12

BØRNEMENU / KIDS MENU

SERVERES FRA KL. 12.00 – 22.00 / SERVED FROM 12PM – 10PM

KYLLINGENUGGETS MED POMMES FRITES /
CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES 145 / 21

PASTA BOLOGNESE /
PASTA BOLOGNESE 175 / 25

PASTA PESTO 165 / 24

VANILJEIS MED CHOKOLADESAUCE /
VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE 125 / 18

24-TIMERS MENU / 24-HOUR MENU

CAESARSALAT MED BRYST AF DANSK FRITGÅENDE KYLLING, HJERTESALAT,
CAESARDRESSING, PARMESAN OG CROUTONER /
CAESAR SALAD WITH BREAST OF DANISH FREE RANGE CHICKEN, HEART SALAD,
CAESAR DRESSING, PARMESAN AND CROUTONS 245 / 35

CLUBSANDWICH MED BRYST AF DANSK FRITGÅENDE KYLLING, BACON,
HJERTESALAT, ÆG, TOMAT OG HJEMMERØRT MAYONNAISE OG CHILI CHIPS /
CLUB SANDWICH WITH BREAST OF DANISH FREE RANGE CHICKEN, BACON,
HEART SALAD, EGG, TOMATO AND HOMEMADE MAYONNAISE AND CHILI CHIPS 235 / 34

CHILI CON CARNE MED DAMPEDE RIS OG TILBEHØR /
CHILI CON CARNE WITH STEAMED RICE AND CONDIMENTS 195 / 28

VEGETARISK KARRY MED DAMPEDE RIS /
VEGETARIAN CURRY WITH STEAMED RICE 180 / 26

MORGENMADSMENUER / BREAKFAST MENUS

DKK / €

SERVERES FRA KL. 06.15 - 10.30 / SERVED FROM 6:15AM - 10:30AM

SÅFREMT DE HAR MORGENMAD INKLUDERET KAN DE VÆLGE MELLEML DE TRE NEDENSTÅENDE MENUER /
IF YOU HAVE BREAKFAST INCLUDED YOU CAN CHOOSE BETWEEN THE THREE MENUS BELOW

NOTÉR VENLIGST DERES MORGENMADSBESTILLING PÅ DØRHÆNGEREN FØR KL. 04:00 /
PLEASE NOTE YOUR BREAKFAST ORDER ON THE DOOR HANGER BEFORE 04:00AM

KONTINENTAL / CONTINENTAL

305 / 44

KAFFE, TE ELLER VARM CHOKOLADE, JUICE, SYLTETØJ, TO SLAGS OST,
TO SLAGS PÅLÆG, SURDEJSSTYKKER, RUGBRØD & WIENERBRØD

*COFFEE, TEA OR HOT CHOCOLATE, JUICE, JAMS, TWO KINDS OF CHEESE,
TWO COLD CUTS, SOURDOUGH BREAD, RYE BREAD & DANISH PASTRY*

DEN SUNDE / HEALTHY CHOICE

370 / 53

KAFFE ELLER TE, JUICE, CHIA-YOGHURT MED GRANOLA, FRUGT & BÆR,
KNUST AVOCADO PÅ ROMAINE SALAT MED RISTEDE KERNER & CHILI,
KERNEBRØD, KALKUN & SYLTETØJ

*COFFEE OR TEA, JUICE, CHIA YOGURT WITH GRANOLA, FRUIT & BERRIES,
CRUSHED AVOCADO ON ROMAINE LETTUCE WITH TOASTED SEEDS & CHILI,
WHOLE GRAIN BREAD, TURKEY & JAMS*

ENGELSK / ENGLISH

395 / 56

KAFFE, TE ELLER VARM CHOKOLADE, JUICE, BRØDKURV MED RUGBRØD,
SURDEJSSTYKKER, TOAST, WIENERBRØD & SMØRCROISSANT,
CHIA-YOGHURT MED GRANOLA, FRUGT & BÆR, NORDISK CHARCUTERI & OSTE,
SYLTETØJ, ØKOLOGISK SALTET SMØR & EN ÆGGERET EFTER ØNSKE

*COFFEE, TEA OR HOT CHOCOLATE, JUICE, BREADBASKET WITH RYE BREAD,
SOURDOUGH BREAD, TOAST, DANISH PASTRY & BUTTER CROISSANT,
CHIA YOGURT WITH GRANOLA, FRUIT & BERRIES, NORDIC CHARCUTERIE & CHEESES,
JAMS, ORGANIC SALTED BUTTER AND ONE OPTIONAL EGG DISH*

ÆG / EGGS

(TO ÆG PR. BESTILLING / TWO EGGS PER ORDER)

VÆLG TILBEHØR TIL ÆGGERET /

CHOOSE ACCOMPANIMENTS FOR EGG DISH

POCHEREDE ÆG / POACHED EGGS
SPEJLÆG / FRIED EGGS
BLØDKOGT ÆG / SOFT BOILED EGGS
HÅRDKOGT ÆG / HARD BOILED EGGS
RØRÆG / SCRAMBLED EGGS
OMELET; ALMINDELIG ELLER KUN ÆGGEHVIDE /
OMELET; REGULAR OR EGG WHITES ONLY

BACON
SKINKE / HAM
SVINEPØLSER / PORK SAUSAGES
KYLLINGEPØLSER / CHICKEN SAUSAGES
RØGET LAKS / SMOKED SALMON
OST / CHEESE
CHAMPIGNON / MUSHROOMS
TOMAT / TOMATO
SPINAT / SPINACH
PEBERFRUGT / BELL PEPPER
BAKED BEANS

MORGENMAD ALA CARTE / BREAKFAST ALA CARTE

SERVERES FRA KL. 06.15 - 10.30 / SERVED FROM 6:15AM - 10:30AM

DKK / €

NOTÉR VENLIGST DERES MORGENMADSBESTILLING PÅ DØRHÆNGEREN FØR KL. 04:00 /

PLEASE NOTE YOUR BREAKFAST ORDER ON THE DOOR HANGER BEFORE 04:00AM

BRØD & WIENERBRØD / BREAD & DANISH PASTRY

SERVERET MED SMØR OG SYLTETØJ / SERVED WITH BUTTER AND JAMS

BRØDKURV MED BLANDET BRØD & WIENERBRØD / BREADBASKET WITH MIXED BREAD & DANISH PASTRY	165 / 22
RUNDSTYKKE / ROLL	60 / 8
TOAST	60 / 8
RUGBRØD / RYE BREAD	60 / 8
GLUTEN FRIT BRØD / GLUTEN FREE BREAD	60 / 8
CROISSANT	50 / 7
WIENERBRØD / DANISH PASTRY	50 / 7

ÆG / EGGS

(TO ÆG PR. BESTILLING / TWO EGGS PER ORDER)

POCHEREDE ÆG / POACHED EGGS	65 / 9
SPEJLÆG / FRIED EGGS	65 / 9
BLØDKOGT ÆG / SOFT BOILED EGGS	55 / 7
HÅRDKOGT ÆG / HARD BOILED EGGS	55 / 7
RØRÆG / SCRAMBLED EGGS	65 / 9
OMELET; ALMINDELIG ELLER KUN ÆGGEHVIDE / OMELET; REGULAR OR EGG WHITES ONLY	80 / 11

TILBEHØR TIL ÆG / ACCOMPANIMENTS FOR EGGS

BACON	50 / 7
SKINKE / HAM	50 / 7
SVINEPØLSER / PORK SAUSAGES	50 / 7
KYLLINGEPØLSER / CHICKEN SAUSAGES	50 / 7
RØGET LAKS / SMOKED SALMON	50 / 7
OST / CHEESE	50 / 7
CHAMPIGNON / MUSHROOMS	50 / 7
TOMAT / TOMATO	50 / 7
SPINAT / SPINACH	50 / 7
PEBERFRUGT / BELL PEPPER	50 / 7
BAKED BEANS	50 / 7

YOGHURT. FRUGT & MØRGENMADSPRODUKTER / YOGURT. FRUIT & CEREALS

DKK / €

FEDTFATTIG YOGHURT / <i>LOW-FAT YOGURT</i>	60 / 8
GRÆSK YOGHURT / <i>GREEK YOGURT</i>	60 / 8
FRUGTSALAT / <i>FRUIT SALAD</i>	140 / 19
FRISKE BÆR I SKÅL / <i>FRESH BERRIES IN A BOWL</i>	165 / 23
AVOCADO	60 / 8
RØGET LAKS / <i>SMOKED SALMON</i>	80 / 11
UDVALG AF PÅLÆG & OST / <i>SELECTION OF COLD CUTS & CHEESE</i>	105 / 14
UDVALG AF OSTE / <i>SELECTION OF CHEESE</i>	80 / 11
GRANOLA MED MÆLK / <i>GRANOLA WITH MILK</i>	105 / 14
CORN FLAKES	60 / 8
RICE KRISPIES	60 / 8
ALL-BRAN FLAKES	60 / 8
COCO POPS	60 / 8
HAVREGRØD / <i>PORRIDGE</i>	140 / 19
PANDEKAGER / <i>PANCAKES</i>	140 / 19

JUICE & MÆLK / JUICE & MILK

APPELSIN / <i>ORANGE</i>	75 / 10
ÆBLE / <i>APPLE</i>	75 / 10
PINK GRAPEFRUGT / <i>PINK GRAPEFRUIT</i>	75 / 10
TOMAT / <i>TOMATO</i>	55 / 7
HELSEJUICE / <i>HEALTHY JUICE</i>	75 / 10
SØDMÆLK / <i>WHOLE MILK</i>	35 / 5
MINIMÆLK / <i>LOW-FAT MILK</i>	35 / 5
SOJADRIK / <i>SOY MILK</i>	50 / 7
MANDELDRIK / <i>ALMOND MILK</i>	50 / 7
HAVREDRIK / <i>OAT MILK</i>	50 / 7

KAFFE / COFFEE

KAFFE / <i>COFFEE</i>	60 / 9
KOFFEINFRI KAFFE / <i>DECAFFINATED COFFEE</i>	60 / 9
ESPRESSO	60 / 9
CAPPUCCINO	60 / 9
CAFÉ LATTE	60 / 9
VARM CHOKOLADE / <i>HOT CHOCOLATE</i>	75 / 11

SERVERES MED / *SERVED WITH*

SØDMÆLK / *WHOLE MILK*, MINIMÆLK / *LOW-FAT MILK*, SOJADRIK / *SOY MILK*,
MANDELDRIK / *ALMOND MILK*, HAVREDRIK / *OAT MILK*, VARM MÆLK / *HOT MILK*,
KOLD MÆLK / *COLD MILK*, CITRON / *LEMON*, INGEFÆR / *GINGER*, HONNING / *HONEY*

VORES KAFFE FRA NESPRESSO ER 100% CO2-NEUTRAL /
OUR COFFEE FROM NESPRESSO IS 100% CO2-NEUTRAL

GRØN TE / GREEN TEA

GRØN TE FREMSTILLES VED NÆNSOMT AT STANDSE OXIDATION AF DE FRISKHØSTEDE BLADE GENNEM DAMPNING ELLER LET RISTNING. DENNE PROCES BEVARER TEENS NATURLIGE KARAKTER OG FINE NUANCER OG ER KENDETEGNET VED SIN RENE, DELIKATE SMAG OG FRISKE AROMA.

GREEN TEA IS PRODUCED BY GENTLY HALTING THE OXIDATION OF FRESHLY HARVESTED LEAVES THROUGH STEAMING OR LIGHT ROASTING. THIS CAREFUL PROCESS PRESERVES THE TEA'S NATURAL QUALITIES AND SUBTLE AROMAS AND IS FOR ITS PURE, DELICATE FLAVOUR AND FRESH CHARACTER.

GREEN FRAGRANT JADE, A.C PERCHS 60 / 9
SØD – FRUGTIG – FRISK – DELIKAT / SWEET – FRUITY – FRESH – DELICATE

GREEN QUINCE TEA, COCOON TEA ARTISANS 60 / 9
FRISK – FRUGTIG – BLID – AROMATISK / FRESH – FRUITY – MILD AROMATIC

HVID TE / WHITE TEA

HVID TE FREMSTILLES AF UNGE, UUDVIKLEDE KNOPPER OG BLADE FRA CAMELLIA SINENSIS-PLANTEN. DEN GENNEMGÅR MINIMAL FORARBEJDNING OG OXIDATION, HVILKET BEVARER DENS LYS FARVE OG SUBTILE, BLIDE SMAGSPROFIL.

WHITE TEA IS MADE FROM YOUNG, UNOPENED BUDS AND LEAVES OF THE CAMELLIA SINENSIS PLANT. IT UNDERGOES MINIMAL PROCESSING AND OXIDATION, PRESERVING ITS LIGHT COLOR AND SUBTLE, GENTLE FLAVOR PROFILE.

WHITE TEMPLE, A.C PERCHS 60 / 9
SØDELIG – TROPISK – FRISK – FRUGTIG / SWEET – TROPICAL – FRESH – FRUITY

ORGANIC WHITE TEA, COCOON TEA ARTISANS 60 / 9
DELIKAT – FRISK – CITRUS – AROMATISK / DELICATE – FRESH – CITRUSY – AROMATIC

WHITE MULBERRY, A.C PERCHS 60 / 9
FRUGTIG – HONNINGAGTIG – EKSOTISK – BLØD / FRUITY – HONEYED – EXOTIC – SMOOTH

PEARL JASMIN, A.C PERCHS 60 / 9
DELIKAT – FLORAL – CREMET – BLØD / DELICATE – FLORAL – CREAMY – SMOOTH

SORT TE / BLACK TEA

SORT TE FREMSTILLES VED EN FULDSTÆNDIG OXIDATIONSPROCES AF BLADENE FRA CAMELLIA SINENSIS-PLANTEN. DENNE FREMSTILLINGSMETODE GIVER TEEN DENS KARAKTERISTISKE MØRKE FARVE OG KOMPLEKSE SMAGSPROFIL.

BLACK TEA IS PRODUCED THROUGH A COMPLETE OXIDATION PROCESS OF LEAVES FROM THE CAMELLIA SINENSIS PLANT. THIS METHOD IMPARTS THE TEA'S DISTINCTIVE DARK COLOR AND COMPLEX FLAVOR PROFILE.

EARL GREY, A.C PERCHS	60 / 9
FRISK – CITRUS – BLØD – AROMATISK / FRESH – CITRUSY – SMOOTH – AROMATIC	
ENGLISH BREAKFAST, A.C PERCHS	60 / 9
FYLDIG – MALTET – FRUGTIG – AROMATISK / FULL-BODIED – MALTY – FRUITY – AROMATIC	
DARJEELING 2ND FLUSH, A.C PERCHS	60 / 9
FYLDIG – AROMATISK – NØDDEAGTIG / FULL-BODIED – AROMATIC – NUTTY	
ASSAM FTGBOP, A.C PERCHS	60 / 9
KRAFTIG – MALTET – FYLDIG – TØR / ROBUST – MALTY – FULL-BODIED – DRY	

URTETE / HERBAL TEA

URTE TE FREMSTILLES AF TØRREDE BLOMSTER, BLADE, FRUGTER OG RØDDER – UDEN TEPLANTEN CAMELLIA SINENSIS – OG ER DERFOR NATURLIGT FRI FOR KOFFEIN. HVER BLANDING BYDER PÅ EN HARMONISK SAMMENSÆTNING AF SMAG OG AROMA, OFTE MED BEROLIGENDE, OPKVIKKENDE ELLER AROMATISKE EGENSKABER.

HERBAL TEA IS MADE FROM DRIED FLOWERS, LEAVES, FRUITS, AND ROOTS – WITHOUT THE TEA PLANT CAMELLIA SINENSIS – AND IS THEREFORE NATURALLY CAFFEINE-FREE. EACH BLEND OFFERS A HARMONIOUS COMBINATION OF FLAVOR AND AROMA, OFTEN WITH SOOTHING, REFRESHING, OR AROMATIC PROPERTIES.

COOL HERBAL, A.C PERCHS	60 / 9
FRISK – MYNTE – FRUGTAGTIG – SØD / FRESH – MINTY – FRUITY – SWEET	
ORGANIC HERBAL BLEND, COCOON TEA ARTISANS	60 / 9
BEROLIGENDE – FRISK – SØDLIG – KRYDRET / SOOTHING – FRESH – SWEET – SPICY	
ROOIBOS VANILLA, A.C PERCHS	60 / 9
BLØD – CREMET – SØD – VANILJEPRÆGET / SMOOTH – CREAMY – SWEET – VANILLA-ROUNDED	
KAMILLE / CHAMOMILE, A.C PERCHS	60 / 9
SØDLIG – BLØD – BEROLIGENDE / SWEET – SOFT – CALMING	
FRISK MYNTE & INGEFÆR TE / FRESH MINT AND GINGER TEA	60 / 9

CHAMPAGNE

DKK / €

POL ROGER, BRUT	
1/2 FLASKE / 1/2 BOTTLE	550 / 79
1/1 FLASKE / 1/1 BOTTLE	995 / 142
MOËT & CHANDON, BRUT IMPÉRIAL	995 / 142
VEUVE CLICQUOT, PONSARDIN, BRUT	1400 / 200
BILLECART-SALMON, BRUT RÉSERVE	995 / 142
BILLECART-SALMON, ROSÉ	1300 / 186
DOM PERIGNON	3500 / 500
LES CINQ FILLES, BLANC DE BLANCS, DOSAGE ZERO BY YVONNE SEIER CHRISTENSEN	2400 / 343

HVIDVIN / WHITE WINE

F.E. TRIMBACH, RIESLING, SELECTION DE VIEILLES VIGNES	
GLAS / GLASS	140 / 20
FLASKE / BOTTLE	700 / 100
DOMAINE CHARLY NICOLLE, CHABLIS VIEILLES VIGNES	
GLAS / GLASS	160 / 23
FLASKE / BOTTLE	800 / 114
DOMAINE MERLIN CHERRIER, SANCERRE	
GLAS / GLASS	150 / 22
FLASKE / BOTTLE	750 / 107

RØDVIN / RED WINE

CHÂTEAU DE BEAUREGARD, FLEURIE	
GLAS / GLASS	140 / 20
FLASKE / BOTTLE	700 / 100
FRÉDÉRIC ESMONIN, GEVREY-CHAMBERTIN	
GLAS / GLASS	240 / 34
FLASKE / BOTTLE	1200 / 171
MAURO MOLINO, BAROLO	
GLAS / GLASS	200 / 29
FLASKE / BOTTLE	1000 / 143

ØL & VAND / BEER & SOFT DRINKS

DKK / €

ISKILDE MINERALVAND / STILL WATER (0,33 L.)	50 / 7
ISKILDE MINERALVAND / STILL WATER (0,75 L.)	75 / 10
ISKILDE MINERALVAND / SPARKLING WATER (0,33 L.)	50 / 7
ISKILDE MINERALVAND / SPARKLING WATER (0,75 L.)	75 / 10
DIVERSE SODAVAND / <i>ASSORTED SOFT DRINKS</i> ; COCA-COLA, FANTA ETC.	50 / 7
RED BULL; ALMINDELIG ELLER SUKKERFRI / <i>REGULAR OR SUGAR FREE</i>	50 / 7
ØSTERBERG DRIK ØKO: LEMON VERBENA / ELDERFLOWER	50 / 7
PILSNER ØL / <i>PILSNER BEER</i>	60 / 8