

# MENU

**BÆREDYGTIG  
BISTRO**

For at skåne klimaet, har vi  
valgt at gøre bistroen  
fri for oksekød.

## FORRETTER

<b>Rimmet Kammusling</b> Fersken – Ærtepuré – Ristet Hasselnød	85,-
<b>Gnocchi</b> Salvie – Parmesan – Brunet smør	75,-
<b>Charcuterie</b> Andelevermousse - Lufterørret skinke og pølse fra Nørre Søby - Syltede løg Oliven - Saltmandler	95,-
<b>Klassisk Ceesar salat</b> Sprød Romaine salat – Stegt Unghanebryst – Ceesardressing med Hvidløg og Ansjos – Croutoner – Parmesanflager <i>Uden Unghanebryst - kr. 75,-</i>	125,-

## HOVEDRETTER

<b>Grillet Laks</b> Ærter – Spidskål – Bagte tomater – Tagliatelle – Kryddersmør	235,-
<b>Krogmodnet Kotelet af Gris</b> Æble – Svampe – Gulerødder – Rosmarin – Ribs – Nye kartofler Løvsstikke/persillepesto – Skysauce	195,-
<b>Stegt Landkylling</b> Persille frites – Rabarberkompot – Agurkesalat – Nye Kartoffler – Kyllingesky	215,-
<b>Vegetarburger</b> <b>Klimavenlig</b> Kokkens hjemmelavede plantefars – Svampe – Kikærter – Auberginer – Rødbede – Løg Ristet portobello – Agurk – Tomat – Sprød salat – Estragonmayo – Fritter	145,-

## DESSERTER

<b>Friske jordbær</b> med fløde/vanilleis, samt tuille	85,-
<b>Chokoladekonfektkage</b> Bagt med mandler og pistacier. Serveret med stikkelsbærkompot og vanilleis	95,-
<b>Creme Brulèe</b> Serveret med friske sommerbær og sorbet	85,-
<b>Tre danske gårdoste</b> Med hybenmarmelade og radiser. Hertil hjemmelavet knækbrød og rugkiks	95,-

**BISTRO**  
HANS CHRISTIAN



# MENU

## BEFORE DINNER DRINKS

<b>Boigin</b> Gin fra Sardinien hvor alle ingredienser er håndplukket nær havet <i>Inkl. Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	85,-
<b>Hendrick's</b> Den velkendte med smag af agurk, rosenblade og hyldeblomst <i>Inkl. Fever-Tree Elderflower Tonic</i>	95,-
<b>Mosgaard red love</b> Lavet på fynske Red Love æbler. Frisk og syrlig gin <i>Inkl. Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	95,-
<b>G'vine floraison</b> Gin lavet på vindruer med en blød blomstret smag <i>Inkl. Fever-Tree Elderflower Tonic</i>	110,-
<b>Gin mare</b> Denne gin indeholder middelhavskrydderier såsom basilikum, timian, rosmarin og oliven <i>Inkl. Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	110,-
<b>Elephant gin</b> Prisvindende gin med sjældne krydderier såsom djævklo og løvehale <i>Inkl. Fever-Tree Indian Tonic</i>	110,-
<b>Monkey 47 sloe</b> Krydret slåen gin med en rigtig god balance mellem det bitre og det søde <i>Inkl. Fever-Tree Lemon Tonic</i>	110,-
<b>Four pillars barrel aged</b> Modnet 6 måneder på Chardonnay fade. Kompleks og nuanceret <i>Inkl. Fever-Tree Ginger Ale</i>	125,-



# MENU

## AFTER DINNER DRINKS

### **Dark & Stormy**

Sailor Jerry Spiced Rom, Fever-Tree Ginger Beer, lime

85,-

### **Cuba Libré**

Cartavio 5 års Rom, Fever-Tree Madagascan Cola, lime

85,-

### **Horse's neck**

Knob Creek Bourbon, Fever-Tree Ginger Ale, citron

85,-

### **Gin Hass**

Gin, Fever-Tree Lemon Tonic, mangosirup, lime

85,-



# MENU

## DRIKKEVARER

### SODAVAND

Pepsi, Max, Kondi, Egekilde,  
Miranda, Nikoline, m.fl., 25 cl.

30,-

### FADØL

Odense Pilsner, stor  
Odense Pilsner, lille  
Odense Classic, stor  
Odense Classic, lille  
Odense 1859, stor  
Odense 1859, lille

65,-  
35,-  
65,-  
40,-  
65,-  
40,-

### FLASKEØL

Kissmeyer Strange Fruit Tripel, 33 cl.  
Kissmeyer Young Lust, 33 cl.  
Kissmeyer Stockholm Syndrome, 33 cl.  
Kissmeyer Into The Black, 33 cl.  
Kissmeyer Easy Kiss, 33 cl.  
Kissmeyer Burning Kiss, 33 cl.  
Odense Pilsner, 33 cl.  
Odense Classic, 33 cl.  
Odense 1859, 33 cl.

45,-  
45,-  
45,-  
45,-  
45,-  
45,-  
35,-  
35,-  
35,-

**BISTRO**  
HANS CHRISTIAN





# MENU

## VINKORT

### HUSETS HVIDVINE

2018 PERCHERON, CHENING BLANC, VIOGNIER, SWARTLAND, SYDAFRIKA  
*Vinen er et blend af Chenin Blanc og Viognier. En fortræffelig duo hvor Viognier blødgør den friske syre fra Chenindruen. Meget aromatisk med fornemmelser af pære, passionsfrugt, og hvide blomster. Vinen er på samme tid både fyldig og fristk, altså med god fedme og citrusnoter i eftersmagen. En charmerende og bredtfaavnende hvidvin, der kan det hele.*

PR. GLAS 69,-  
PR. FLASKE 325,-

2017 SOALHEIRO, ALLO, ALVARINHO & LOUREIRO, VINHO VERDE, PORTUGAL  
*Levende "grøn vin", som har både tropiske frugter, og præcis og klar citrusfrugt, i både duft og smag. Alvarinho giver de mineralske noter, og Loureiro-druen giver de blomstrede og mere eksotiske noter.*

PR. GLAS 77,-  
PR. FLASKE 355,-

2017 MACON UCHIZY VILLAGES, TALMARD, BOURGOGNE  
*Skøn duft af blomster, modne pærer samt lidt citrus-, mandelnoter. Beslutningen om ikke at bruge fadlagring giver vinen et knivskarpt og præcist udtryk. Pivfrisk og mineralsk vin med masser af ren Chardonnay-druer og antydninger af grønne æbler. Forrygende madvin.*

PR. GLAS 85,-  
PR. FLASKE 395,-

### HUSETS RØDVINE

2017 PERCHERON, SHIRAZ, MOURVEDRE, SWARTLAND, SYDAFRIKA  
*Blød og rund vin med mørke bær, chokoladenoter og krydderier. Her er tale om en vinøs (14,5%) vin, og den kraftfulde karakter og de solmodnede mørke frugter giver vinen en lang og fyldig eftersmag.*

PR. GLAS 69,-  
PR. FLASKE 325,-

2017 CASTILLO DE JUMILLA, MONASTRELL, JUMILLA, SPANIEN  
*Vinen er kirsebærfarvet og med en intens duft af modne røde- og sorte frugter. Eftersmagen er let krydret og sødmefuld med fugtige tanniner.*

PR. GLAS 77,-  
PR. FLASKE 355,-

2017 ITINERA, PRIMITIVO PREMIUM, SALENTO, ITALIEN  
*Mørk rubin farve. Duften er fyldt med modne frugter, krydderier og kaffe, tilsat en snert af sort peber. Smagen er velstruktureret og massiv med masser af modne røde bær, som omfavner de afstemte tanniner.*

PR. GLAS 85,-  
PR. FLASKE 395,-

**BISTRO**  
HANS CHRISTIAN  






# MENU

## VINKORT

### MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

DEUTZ BRUT CLASSIC, CHAMPAGNE

PR. FLASKE 595,-

*Frisk og blomsteragtig duft med mandelaroma. Ren og rig smag, smuk fylde, krop, finesse og cremet smag. Ekstremt elegant finish, som fuldendes af en let perlen.*

NANCI CAROL CAVA BRUT

PR. GLAS 65,-

PR. FLASKE 325,-

*Lys gylden farve. Duften er meget ren med masser af frisk frugt. Smagen er velafbalanceret med en tør eftersmag.*

PROSECCO ERA ORGANIC

PR. FLASKE 395,-

*Flot mousse i glasset, som straks følges op af en skøn duft af æbler, pærer og mandel. Behagelig tør og med god fylde. Helt perfekt til tapas og antipasti.*

LAMBRUSCO REGGIANO ROSATO SWEET

PR. GLAS 65,-

PR. FLASKE 325,-

*Lige så charmerende og sødmefuld som man kan ønske sig af en terrasse lambrusco.*

### HVIDVINE

ALSACE RIESLING RESERVE ESCHBACH-DORNSTETTER

PR. FLASKE 395,-

*Dejlig og typisk liflig Riesling med en frisk og elegant drueduft. Smagen er tør og fint fyldig med både karakter og friskhed.*

GRÜNER VELTLINER LESEHOF STAGÅRD, URBAN

PR. FLASKE 395,-

*Vinen er ren og tør, men spiller samtidig på sit lille sødmefulde touch, der bakkes flot op af en forfriskende frugtsyre. En livlig og spændende vin, som charmerer fra først glas.*

RIESLING TROCKEN, BASSERMANN JORDAN, PFALZ

PR. FLASKE 425,-

*Duften har toner af æble, citrus og pære. Smagen er sprød og forfriskende med en flot syre.*

FOXGLOVE CHARDONNAY, VARNER WINES, CALIFORNIEN

PR. FLASKE 425,-

*Ingen malolaktisk gæring og ingen fadlagring giver dig noget så sjældent som en californisk Chardonnay med så rent et udtryk som overhovedet muligt.*

LAFORET BLANC, JOSEPH DROUHIN, AOC

PR. FLASKE 395,-

*Denne vin er med sin rene frugtagtige stil og fyldige, altid balancerede smag et perfekt eksempel på den stil, der kendetegner god hvid Bourgogne.*

CHABLIS, VAUDON, JOSEPH DROUHIN, BOURGOGNE

PR. FLASKE 495,-

*Meget attraktiv og intens aromatisk vin med toner af koriander, appelsin, citron. Karakterfuld, rund og blød smag med stor fylde og forfriskende syre.*

SERESIN SAUVIGNON BLANC, SERESIN ESTATE, MARLBOROUGH

PR. FLASKE 445,-

*Indsmigrende duft af sødmefyldte hyldebær, græs og stikkelsbær. De venlige dufte følges op af en behagelig blød, lang og betagende smag.*

**BISTRO**  
HANS CHRISTIAN



# MENU

## VINKORT

### RØDVINE

LAFORÉ ROUGE, PINOT NOIR, JOSEPH DROUHIN, AOP

*Duften er imødekommende, intens og giver mindelser om skovens bær. Smagen er fyldig, blød, uden på nogen måde at være tung.*

PR. FLASKE 395,-

GEVREY CHAMBERTIN, JOSEPH DROUHIN, AOP

*Dyb, mørk farve. Intens duft af mørke bær som blåbær og brombær. Smagen er kraftig og ligefrem med en flot balance mellem de bløde tanniner, frugten og den lette syre.*

PR. FLASKE 795,-

CROZES-HERMITAGE, LES LAUNES, DELAS FRERES, RHONE

*Frugtig, let krydret duft og en fyldig, kraftfuld vin med masser af solbær, peber og urter i smagen.*

PR. FLASKE 425,-

DOMAINE VILLEMAJOU, GERARD BERTRAND, CORBIERES, LANGUEDOC

*Kompleks og nuanceret duft med tydeligere toner af egetræ og vanille. Smagen er blød og afrundet med fylde og karakter. En rigtig flot Corbirés*

PR. FLASKE 425,-

CHATEAU LA CROIX, POMEROL, JOSEPH JANOUEIX VIN, AOP

*Meget ædel og nuanceret, træffelagtig duft. Stilen er klassisk, kraftig uden at være tung, og smagen er meget fyldig, udviklet og moden med fine nuancer af brombær, sød tobak og muld.*

PR. FLASKE 595,-

CHIANTI CLASSICO, LA MISSE DI CANDIALLE

*Meget aromatisk vin, som byder på noter af violer og søde kirsebær i sin duft. De bløde duftnuancer kunne få én til at tro, at vinen er let og delikat, men smagen eksploderer af sin velsmag, en fin syre og tanniner på tungen og gør denne Chianti til en stærk oplevelse.*

PR. FLASKE 425,-

BARBARESCO CASTEL BOGLIONE CASTEL BOGLIONE, DOCG

*Klassisk nebbiolo hvor nuancerne veksler mellem rose, tobak og sødmefulde krydderier. Den klarer let de fleste kødretter, lagrede oste og meget gerne en gang risotto med svampe.*

PR. FLASKE 395,-

RIZZARDI 3 CRU, AMARONE, GUERRIERI-RIZZARDI, DOC CLASSICO

*Duften er fyldt med nuancer af kirsebær, rosiner, og krydderier, tilsat lette noter af fad. Smagen er fyldig og tæt med masser af intensitet og den for Amarone så karakteristiske diskrete sødme.*

PR. FLASKE 495,-

LA VENDIMIA, ALVARO PALACIOS, RIOJA

*Masser af eksplosiv frugt, så selvom vinen har en vis tyngde og kompleksitet, virker den frugtrig og særdeles imødekommende.*

PR. FLASKE 365,-

CLOUDLINE, PINOT NOIR, DOMAINE JOSEPH DROUHIN

*Duften er ikke langt fra Drouhins Côte de Beaune - fyldt med lækre toner af kirsebær, jordbær, hindbær og violer. Smagen har en fin høj syre, som balancerer frugten, samt en medium tannin, hvilket giver en vis tyngde og længde.*

PR. FLASKE 395,-

MAX RERSERVA, CABERNET SAUVIGNON, ERRAZURIZ, ACONCAGUA VALLEY

*En utrolig kompleks og nuanceret oplevelse med en smagskoncentration af solmoden Cabernetdrue, smukt understøttet af en stref af fransk eg. Duften domineres af solbær i en helt speciel ren stil, som er kendetegnede for de allerbedste chillenske vine.*

PR. FLASKE 395,-

NOEMIA A LISA BODEGA NOEMIA DE PATAGONIA

*Smagen har medium + body, syre og tannin, hvilket giver vinen en flot struktur samtidig med, at syren tildeler vinen en vis lethed, kølighed og friskhed.*

PR. FLASKE 445,-



# MENU

## VINKORT

### ROSÉVINE

CASTILLO DE JUMILLA ROSÉ

*Ukompliceret og frisk med en karakteristisk duft af frisk frugt, jordbær og hindbær. Smagen er livlig og frisk med flot balance.*

PR. GLAS 65,-  
PR. FLASKE 325,-

ALIE ROSÉ, IGT, FRESCOBALDI

*Elegant rosé med en lysende pink farve. Stilfuldt og balanceret med en aroma af forårsblomster, skovjordbær og citrus kombineret med en smagfuld mineralitet, som rundes af med en lang og kompleks eftersmag.*

PR. FLASKE 395,-

### DESSERTVINE

MOSCATO D'ASTI FIOCCO DIVITE DOCG

*Let mousserende og sødmefyldt med umiddelbare noter af ananas, ferskner, mandariner og abrikoser i smagen.*

PR. FLASKE 395,-

ERRAZURIZ LATE HARVEST, SAUVIGNON BLANC, CASABLANCA VALLEY

*Fed strålgylde farve. Duften er liflig og sødmefuld med nuancer af lime, passionsfrugt og ananas. Smagen domineres af citrusfrugter og akaciehonning. Velafbalanceret frugtsyre.*

PR. FLASKE 325,-

### PORTVINE

GRAHAM'S 2012 LBV W.&J. GRAHAM & CO.

*Dyb farve med et let, mørkerødt skær. Duften er fyldt med mørke bær, grøntsager, tobak og sød lakrids. Smagen er elegant med en rig sødmefuld frugt, der afbalanceres af den fine syre.*

PR. FLASKE 425,-

GRAHAM'S 10 YEARS OLD TAWNY W.&J. GRAHAM & CO.

*Mørkerød med et let brunligt skær i kanten. Duften har nuancer af tørrede figer, krydderurter og mørk chokolade. Smagen er afrundet men stadig med en lille smule tannin.*

PR. FLASKE 495,-

**BISTRO**  
HANS CHRISTIAN





# COCKTAILS

## MOSCOW MULE

Vodka - lime - ginger ale



60,-

## WHITE LADY

GIN - SOUR - COINTREAU - GOMME  
ADVOCAAT BOLS



70,-

## WHITE RUSSIAN

VODKA - KAHLUA - MÆLK



70,-

## SINGAPORE SLING

GIN - ANANAS JUICE - SODA  
CHERRY HEERING - LIME



60,-

## MAI TAI

ROM - AMARETTO - APPELSINJUICE  
ANANASJUICE - POME GRANATE



90,-

## RUSTY NAIL

WHISKY - DRAMBUIE - CITRON



70,-

## PINA COLADA

MØRK ROM - COCUS  
ANANAS JUICE - FLØDE



90,-

## SNOWBALL

VODKA - ADVOCAAT BOLS - 7UP



60,-

## MAGARITA

TEQUILA - COINTREAU - LIME  
GOMME



70,-

## TOM COLLINS

GIN - SOUR - GOMME - SODA



60,-

## SEX ON THE BEACH

VODKA - APPELSINJUICE  
TRANEBÆRJUICE - JORDBÆR



60,-

## CHAMPAGNEBRUS

CUBA CAMEL - LIME  
GRØN SODAVAND



60,-

## CAIPIRINHA

CACHACA ROM - LIME  
RØRSUKKER - SODA



60,-

## ALABAMA SLAMMER

VODKA - SOUTHERN COMFORT  
JUICE - GRANADINE - SODA



90,-

## WHISKY SOUR

BOURBON - SOUR - GOMME  
ADVOCAAT BOLS - SODA



70,-

## COSMOPOLITAN

VODKA - TRANEBÆRJUICE  
COINTREAU - LIME - GOMME



60,-

# COCKTAILS

<b>MAGARITA</b> <i>Tequila, cointreau, lime, gomme</i>	kr. 80,-
<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Vodka, tranebærjuice, cointreau, lime, gomme</i>	kr. 80,-
<b>WHITE LADY</b> <i>Gin, sour, cointreau, gomme, advocaat bols</i>	kr. 80,-
<b>WHISKY SOUR</b> <i>bourbon, sour, gomme, advocaat bols, soda</i>	kr. 80,-
<b>RUSTY NAIL</b> <i>Whisky, drambuie, citron</i>	kr. 80,-
<b>WHITE RUSSIAN</b> <i>Vodka, kahlua, mælk</i>	kr. 80,-
<b>CHAMPAGNEBRUS</b> <i>Cuba caramel, lime, grøn sodavand</i>	kr. 75,-
<b>TOM COLLINS</b> <i>Gin, sour, gomme, soda</i>	kr. 75,-
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka, lime, ginger ale</i>	kr. 75,-
<b>SINGAPORE GIN SLIN</b> <i>Gin, ananasjuice, cherry heering, lime, soda</i>	kr. 75,-
<b>GIN HASS</b> <i>Gin, mangosirup, lime, lemonsodavand</i>	kr. 75,-
<b>PINA COLADA</b> <i>Rom, kokus, ananasjuice, fløde</i>	kr. 105,-
<b>CAIPIRINHA</b> <i>Cachaca rom, lime, rørsukker, pure cane, soda</i>	kr. 75,-
<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Vodka, appelsinjuice, tranebærjuice, fersken</i>	kr. 75,-
<b>ALABAMA SLAMMER</b> <i>Vodka, southern comfort, juice, granadine, fersken, soda</i>	kr. 105,-
<b>MAITAI</b> <i>Rom, amaretto, appelsinjuice, tripel sec, sour, pomegranate</i>	kr. 105,-
<b>SHOTS</b>	
GAJOL BLÅ ORIGINAL, 3 cl.	kr. 35,-
GAJOL GRANATÆBLE, 3 cl.	kr. 35,-
FISK THE CLASSIC, 3 cl.	kr. 35,-



# MENU

## FOR BØRN

<b>Stegt rødspættefilet</b> Hertil pommes frites – Grøntsagssticks – Hjemmelavet remoulade	75,-
<b>Frikadeller</b> Med spaghetti – Grøntsager – Tomatsauce a part	65,-
<b>Hjemmelavede kyllingenuggets</b> Grøntsagssticks – BBQ mayo – Dill dressing	65,-

## FOR KIDS

<b>Roasted plaice</b> With pommes frites – Vegetable sticks – Homemade remoulade	75,-
<b>Meatballs</b> With spaghetti – Vegetables – Tomato sauce	65,-
<b>Homemade chicken nuggets</b> Vegetables – BBQ mayo – Dill dressing	65,-



# MENU

## STARTERS

### Rimmed Scallop

Peach – Pea puré – Roasted hazelnut

DKK 85,-

### Gnocchi

Sage – Parmesan – Browned butter

DKK 75,-

### Charcuterie

Mousse of duck liver – Air-dried ham and sausage from Nørre Søby – Pickled onion  
Olive – Almonds with salt

DKK 95,-

### Classic Ceasar salad

Crispy Romaine salad – Roasted chicken breast – Ceasardressing  
With garlic og anchovies – Croutons – Parmesan  
*Without chicken breast – DKK 75,-*

DKK 125,-

## MAIN COURSES

### Grilled Salmon

Peas – Cabbage – Baked tomatoes – Tagliatelle – Butter with herbs

DKK 235,-

### Hook Matured Pork Chop

Apple – Mushrooms – Carrots – Rosemary – Redcurrant – Potatoes  
Pesto with parsley and lovage – Gravy

DKK 195,-

### Roasted Chicken

Parsley – Rhubarb compote – Marinated cucumber salad – Potatoes – Gravy

DKK 215,-

### Vegetarian Burger

Made of mushrooms – Chickpeas – Auberginer – Beetroot – Roasted portobello  
Cucumber – Tomato – Crispy salad – Estragon mayo – Fries

DKK 145,-

## DESSERTS

### Fresh Strawberries

With cream and tuille

DKK 85,-

### Chokolade Cake

Baked with almonds and pistacio. Served with gooseberry compote og vanilla ice cream

DKK 95,-

### Creme Brulèe

Served with fresh summer berries and sorbet

DKK 85,-

### Three danish cheese

With rosehip marmelade og radish. With homedmade crispbread and crackers

DKK 95,-

**BISTRO**  
HANS CHRISTIAN  


