



AFTEN

CARL PETER

MENUKORT



FORRETTER

LET'S START HER

Jomfruhummer
grillet og serveret med grøn urtesmør,
hummer emulsion og sprøde urter
120

Ravioli
hjemmelavet med cremet svampefyld og gratineret
med mornay af Havgus og Gammelknas
75

Tatar
klassisk håndskåret oksemørbrad, rørt op og ser-
veret med soltørrede tomater og jordskokkechips
95

SALATER

THE SMART CHOICE

Steak
grillet striploin med urter og syltede rødløg
i sprød salat vendt i sennepsvinaigrette
175

Cæsar
stegt unghanebryst, sprødt kyllingeskind,
romainesalat, croutoner og dressing
140

Gedeost
"L'Arstian" på honning og timian med
sprød salat vendt i solbærvinaigrette
100
med kylling 135

BAR SNACKS

PREVENT YOUR DRINK FROM FEELING LONELY

Brødstænger
luftige brødstænger serveret med purløgscreme
50

Hot chips
sprøde jalapeño-chips til den modige
30

Tempura pickles
syltet og friteret agurk serveret
med chilimayonnaise
45

HOVEDRETTER

MAIN EVENT OF THE EVENING

Grillet mørbrad ca. 250 gr. 175

Grillet ribeye ca. 350 gr. 200

Grillet Waguy mørbrad ca. 200 gr. 350

Stegt svinekotelet af Iberico gris 145

Stegt farseret unghanebryst 120

Meunierestegt pigvar 185

Stegt havtaske på ben 160

SPECIALITET

CHEF'S HONOUR AT STAKE

Risotto
cremet risotto på perlebyg med
stegte svampe, Havgus og timian
150

SIDES

ONE WILL DO, THREE IS TOO MUCH

Grøn salat
sprød salat med soltørrede tomater,
syltede løg og kål-"couscous"
35

Bønner
stegt i hvidløg, skalotteløg og urter
35

Rodfrugter
3 forskellige rodfrugter
tilberedt på 3 forskellige måder
35

Røde kartofler
Cerisa kartofler smørstegt
med masser af urter
35

Kartoffelmos
cremet kartoffelmos med et pift
af trøffel, toppet med urtestøv
40

Mac 'n cheese
med mornay af Havgus og
Gammelknas
40

Double-fried fries
med rosmarin aioli
35

Fries upgrade
tørret chili 10
parmesanflager 20
frisk trøffel 50

BURGER

THE ONE AND ONLY

Burger
grillet saftig hakkebøf, balsamicosyltede
rødløg, japansk inspireret pickles,
tomatconcassé og Carl Peters
barbecue marinade serveres
i en grillet brioche bolle
130

Ostesauce til din burger
15

SAUCER

ALTID HJEMMELAVET

Bearnaisesauce
med frisk estragon 20

Pebersauce
med et stænk af whisky 20

Kantarelsauce
med cognac og timian 20

Havfumet
på hvidvin og blåmuslinger 20

DESSERTER

FOR THE SUGARHOLICS

Chokoladefondant
serveres med hvid chokolade crumble
tilsat tonkabønne
95

Creme brûlée
helt klassisk med vaniljecreme og
karameliseret sukker
75

"Piña Colada"
karameliseret ananas, chokolade
lavasten, saltet karamel og kold kokossne
85

ØL

CARL PETER X HOPPE BEER

Pilsner 4,7% 40cl 45

Classic 4,7% 40cl 50

Hvede 5,5% 40cl 50

IPA 6,0% 40cl 55

Stout 5,6% 40cl 55

Nordic alkoholfri 0,5% 33cl 35

KOLDE DRIKKE

UDEN TØMMERMÆND

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite,
Squash, Schweppes lemon 25cl 30

Æblemost, Appelsinjuice 27,5cl 35

Isvand (med/uden brus) 100cl 30

KAFFE

CARL PETERS UNIKKE BLEND

Filter 30 Cortado 30

Espresso 25 Flat white 40

Doppio espresso 35 Iskaffe 40

Americano 35 The 30

Cappuccino 40 Varm kakao 40

Café latte 40 med flødeskum 45