



AFTEN

CARL  
PETER

MENUKORT



FORRETTER

LET'S START HERE

**Rejer**

letrøget rejer vendt i frisk ost og urter dækket af rejchips med lime kaviar

**90**

**Ravioli**

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

**75**

**Tatar**

klassisk håndskåret oksemørbrad, rørt op og serveret med soltørrede tomater og jordskokkechips

**95**

SALATER

THE SMART CHOICE

**Cæsar**

stegt unghanebryst, sprødt kyllingeskind, romainesalat, croutoner, parmesanost og dressing

**140**

**Grønkål**

sæsonens kål med sprøde bønner, tomat, frisk pære og kerner vendt i vinaigrette

**100**

*med kylling 135*

DESSERTER

FOR THE SUGARHOLICS

**Chokoladefondant**

serveres med hvid chokolade crumble og tonkavaniiljeis

**95**

**Creme brûlé**

helt klassisk med vaniljecreme og karameliseret sukker

**75**

**Ostebræt**

3 specielt udvalgte oste med friskbagt knækbrød og hjemmelavet tilbehør

**125**

HOVEDRETTER

MAIN EVENT OF THE EVENING

**Grillet mørbrad** ca. 250 gr. **175**

**Grillet ribeye** ca. 350 gr. **200**

**Grillet Wagyu mørbrad** ca. 200 gr. **350**

**Stegt farseret unghanebryst** **120**

**Meunierstegt pighvar** **195**

**Smørstegt torsk** **180**

SPECIALITET

CHEF'S HONOUR AT STAKE

**Risotto**

cremet risotto på perlebyg med stegte svampe, Havgus og timian

**150**

BURGER

THE ONE AND ONLY

**Cheeseburger**

grillet saftig hakkebøf glaceret med en mild BBQ marinade, balsamico syltede rødløg, romainesalat, friterede løgringe samt skiver af Gammelknas ost serveres i en luftig brioche bolle

**140**

SIDES

ONE WILL DO, THREE IS TOO MUCH

**Grøn salat**

spæde salater med stegt syltede kålbuketter og saltristede kerner

**35**

**Tomatsalat**

med burrata og balsamicoglace

**40**

**Rodfrugter i sæson**

tilberedt efter kokkens smag

**35**

**Grønne bønner**

toppet med hasselnødder og parmesan

**35**

**Fries upgrade**

tørret chili **10** / parmesanflager **20** / frisk trøffel **50**

**Kartoffelmos**

cremet kartoffelmos med et pift af trøffel, toppet med urtestøv

**40**

**Mac 'n cheese**

med mornay af Havgus og Gammelknas

**40**

**Smørstegte kartofler**

med masser af urter

**35**

**Dark double-fried fries**

med rosmarin aioli

**35**

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**

BAR SNACKS

PREVENT YOUR DRINK FROM FEELING LONELY

**Beer-battered løgringe**

friterede og med BBQ mayo

**40**

**Hot chips**

sprøde jalapeño-chips til den modige

**30**

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**

**Sæsonøl** 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**

**Espresso** **25**

**Doppio espresso** **35**

**Americano** **35**

**Cappuccino** **40**

**Café latte** **40**

**Cortado** **30**

**Flat white** **40**

**Iskaffe** **40**

**The** **30**

**Varm kakao** **40**

*med flødeskum* **45**