



# CARL PETER

## FROKOST MENUKORT



### SALATER

THE SMART CHOICE

#### Cæsar

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

**150**

#### Jordbær

friske jordbær, balsamico glace, baby rucola, saltristede nødder, spæde urter samt burrata

**135**

#### Tun

rimet tun, røget vagtelæg, baby rucola, spæde urter og dildmayonnaise

**150**

### DESSERTER

IT'S EARLY, BUT IT'S OKAY

#### Koldskål

med hjemmebagte kammerjunkere, friske bær og skilt med mynteolie

**85**

#### Ostebræt

3 specielt udvalgte oste med friskbagt knækbrød og hjemmelavet tilbehør

**130**

#### Dagens kage

spørg den søde tjener

**45**

### KAFFE

CARL PETERS UNIKKE BLEND

Særlig blanding, udviklet og nænsomt ristet af Køge Kafferisteri

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**

### SPECIALITET

CHEF'S HONOUR IS AT STAKE

#### Tatar

rørt med reduceret cognac, grillet skalotteløg, rosmarinmayonnaise, friteret capers, friske urter og marineret tomat

**145**

### SMØRREBRØD

TWO IS ENOUGH

#### Pariserbøf a la Carl Peter

grillet hakkebøf på lyst brød med cremet picklesauce, glaserede rødbeder, revet peberrod og tørret æggeblomme

**120**

#### Rødspættefilet

meunierestegt, med hjemmelavet remoulade, grillet citron og dild

**95**

#### Mozzarella

med ristet rugbrød, tomat, basilikum, balsamico glace og revet trøffel

**105**

#### Sild

marineret i sæsonens gin og hertil fedt, løgringe og friterede capers

**85**

#### Hønsesalat

med friskplukket kylling, stegt peberbacon og pyntet med brøndkarse

**85**

#### Æg

med lettrøgede søkogte rejer og hjemmerørt mayonnaise

**90**

### KLASSIKER

PROBABLY ENGLAND'S BEST INVENTION EVER

#### Fish and chips

sæsonens hvide fisk friteret i grov panering, hertil sauce tartare og vores håndskårne dark double-fried fries

**145**

### BURGER & FRIES

THE MAIN EVENT

#### 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

**150**

#### Dark double-fried fries

med rosmarin aioli

**45**

**Fries upgrade** chili **15** / parmesan **25** / trøffel **60**

### ØL

CARL PETERS HELT EGET BRYG

Vi har fået Hoppe Beer til at brygge vores egen øl, som du ikke finder andre steder

**Pilsner** 4,7% 40cl **50**

frisk og smagsfuld, brygget efter tjekkisk forbillede

**Classic** 4,7% 40cl **55**

klassisk Vienna lager med maltnoter

**Hvede** 5,5% 40cl **55**

traditionel tysk, brygget med rigeligt hvedemalt

**IPA** 6,0% 40cl **60**

aromatisk og frisk, tørhumlet med masser af citra

**Stout** 5,6% 40cl **60**

tør og velduftende med fylde fra de mørke malte

**Sæsonøl** 40cl **60**

brygget til årets højtider

**Nordie alkoholfri** 0,5% 33cl **40**

Carlsberg - så den tager vi ikke æren for

*Se også vores vin- og drinkskort*

### KOLDE DRIKKE

UDEN TØMMERMÆND

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Squash, Schweppes lemon 25cl **35**

Æblemost, Appelsinjuice 27,5cl **35**

Isvand (med/uden brus) 100cl **30**

Hjemmelavet lemonade 40cl **45**

### BAR SNACKS

PREVENT YOUR DRINK FROM FEELING LONELY

**Stout-battered løgringe**

friterede og med BBQ mayo

**45**

**Kartoffelchips**

hjemmelavet og vendt i urteblanding

**35**