



CARL PETER

AFTEN MENUKORT



FORRETTER

LET'S START HERE

Ravioli

med svampefyld i tomatsauce
med mascarpone

95

Tatar

rørt med trøffelolie og svampestøv,
svampemayo, syltede svampe og karse

115

Tre østers

serveret med citron, vinaigrette og rødløg

110

SALATER

THE SMART CHOICE

Cæsarsalat

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

160

Kålsalat

sprød kål med sorte bønner, sprøde solsikke-
og græskarkerner, samt tern af æble og ost.
Hertil sherryeddike vinaigrette

105

Opgradér med kylling

45

DESSERTER

FOR THE SUGARHOLICS

Crème Brûlée

helt klassisk med vaniljecreme og
tre lag karamelliserede sukker

85

Undercooked chokoladecake

med vaniljeis og kaffecrumble

80

3 hjemmelavet petit four

65

HOVEDRETTER

MAIN EVENT OF THE EVENING

Grillet oksemørbrad

ca. 200 gr.

230

Grillet ribeye

ca. 300 gr.

260

Persillefarseret unghane

nænsomt tilberedt

150

Sæsonens fisk

spørg den søde tjener

210

SPECIALITET

CHEF'S HONOUR AT STAKE

Risotto

med syltede svampe, cremefraiche
og masser af friske krydderurter

175

BURGER

THE ONE AND ONLY

The Burger

grillet hakkebøf med hjemmesyltede pickles, tomatsalsa, salatmayo, sprød salat og syltede rødløg

140

Pimp your burger emmentalerost 15 / tørsaltet bacon 15

SIDES

ONE WILL DO, THREE IS TOO MUCH

Kålsalat

med syltet og rå blomkål
samt sprøde solsikkekerter

50

Kogte kartofler

vendt i syrnet smør
og persille

45

Kartoffelmos

cremet og med et let
pift af trøffel

45

Grøntsagssauté

med spidskål og porre,
samt ristede hasselnødder

45

Grøn vintersalat

hoved- og krølsalat vendt
i urter og dressing

50

Fries*

med hjemmelavet
salatmayonnaise

45

***Fries upgrade** tørret chili 15 / revet parmesan 25

SAUCER

ALTID HJEMMELAVET

Bearnaisesauce

selvfølgelig hjemmelavet

30

Pebersauce

tilsmagt med procenter

30

Dildfumé

den klassiske fiskesauce

30

BAR SNACKS

PREVENT YOUR DRINK FROM FEELING LONELY

Kartoffelchips

delikat vendt i eddikepulver

35

Caviar fra Prunier Paris

serveret med crumpe, rødløg,
citron og cremefraiche

275

ØL

FRA HERSLEV BRYGHUS

Pilsner 5,5% 40cl 50

Wiener Klassisk 4,4% 40cl 55

Hvedeøl 5,0% 40cl 55

IPA 6,0% 40cl 60

Porter 6,5% 40cl 60

Nordic alkoholfri 0,5% 33cl 40

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

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