



CARL PETER

AFTEN MENUKORT

SNACK KORT

PREVENT YOUR DRINK FROM FEELING LONELY

Lufttørret skinke
hjemmetørret skinke med tørret
oliven, modnet tre måneder
45

Torske chips med tartare sauce
sprødt og luftigt twist
af Fish 'n chips
40

Kartoffelchips
hjemmelavede chips
nænsomt vendt i eddikepulver
35

Tre krustader med røgede rejer
sprøde tærteskaller med røgede
rejer og let krydret dressing
55

Blød ost efter sæsonen
serveret med bær relish
og sprødt rugbrød
55

Caviar
med blinis, rødæg,
citron og cremefraiche
295

To østers a la Bloody Mary
friske østers med
Non-alcoholic Bloody Mary
80

Mandler & oliven
sojaristede mandler
og græske oliven
30

Snackbræt
til dem der ikke
kan bestemme sig
225

FORRETTER

LET'S START HERE

Carl Peter's dumplings
med sellerifyld, sprød ost og sauce nage
95

Stegte kammuslinger
med grønne asparges, karamelliseret
løgpuré og cremet hummersauce
120

Tatar "a la cæsar"
rørt med parmesan, kapers, purløg, sennep og
olivenolie. Serveret med rå æggeblomme,
sprødt brød og masser af karse
115

SALATER

THE SMART CHOICE

Cæsar salat
stegt unghanebryst,
sprødt kyllingeskind,
romainesalat, croutoner,
parmesanost og dressing
160

Sommer salat
feldsalat, grønne og hvide
asparges, brød croutoner, syltet
løg og purløgsdressing
110
Opgradér med kylling
50

DESSERTER

FOR THE SUGARHOLICS

Rødgrød
med 50% fløde og citron verbena is
80

Crema catalana
bagt vanilje creme med appelsin
85

3 stk. petit fours
65

HOVEDRETTER

MAIN EVENT OF THE EVENING

Langtidsstegt oksehøjreb
af dansk naturkvæg med urterub,
langtidsstegt i 8 timer
210

Helstegt rødspætte
på ben, overhældt rigeligt
brunet smør, serveret med
kapers, dild og ribs
210

Lammekrone
rosastegt med masser
af rosmarin og hvidløg
220

Grillet oksemørbrad
ca. 200 gr.
230

Grillet ribeye
ca. 300 gr.
260

SPECIALITET

CHEF'S HONOUR AT STAKE

Svampe risotto
cremet risotto med svampe
og masser af krydderurter
175

BURGER

THE ONE AND ONLY

The Burger
grillet hakkebøf med hjemmesyltede pickles, tomat salsa, salat mayo, sprød salat og syltede rødæg
140

Pimp your burger emmentalerost **15** / torsaltet bacon **15**

SIDES

ONE WILL DO, THREE IS TOO MUCH

Kartofler
i syrnet smør og persille
45

Grillet asparges
med kyllingeskind, sprød
parmesan og dild
45

Tomatsalat
Carl Peter klassiker
55

Fries
hertil salat mayonnaise
med estragon
45

Grøn sommersalat
frisk feldsalat med
purløgs dressing
45

Grønne bønner
sprøde og friske tilberedt
i rigeligt smør
50

SAUCER

ALTID HJEMMELAVET

Bearnaisesauce
selvfølgelig hjemmelavet
30

Pebersauce
med whisky
30

Muslinge
velouté
30

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**