



CARL PETER

FROKOST 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, rødøg,
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

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

IT'S EARLY, BUT IT'S OKAY

Dagens kage
spørg den søde tjener
45

Gammeldags æblekage
som mormor lavede den
85

3 stk. petit fours
65

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

SMØRREBRØD

TWO IS ENOUGH

Æg
med røget rejer og mayonnaise.
Serveret på hjemmebagt rugbrød
90

Roastbeef
med sprøde løg, pickles relish,
peberods mayo og tørret
revet æggeblomme
110

Kartoffel
med røget mayonnaise, sprøde
flæskesvær og purløg
85

Pariserbøf a la Carl Peter
grillet hakkebøf på lyst brød med
cremet picklesauce, glaserede rødbeder,
revet peberrod og tørret æggeblomme
120

Sennepssild
med æg, kapers og løg.
Serveret på hjemmebagt
rugbrød
95

Meunierestegt rødspættefilet
med remoulade og
grillet citron
95
med rejer
30

SPECIALITETER

CHEF'S HONOUR AT STAKE

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

Høns i asparges 2.0
sprød vøul au vent med
asparges frikassé
og friteret kylling
120

KLASSIKER

PROBABLY ENGLAND'S BEST INVENTION EVER

Fish and chips
sæsonens hvide fisk friteret i grov panering, hertil sauce tartare og fries
150

BURGER & FRIES

THE MAIN EVENT

The Burger
grillet hakkebøf med hjemmesyltede pickles, tomatsalsa, salatmayo, sprød salat og syltede rødøg
140

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

Fries
med hjemmelavet salatmayonnaise
45

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

ØL

FRA HERSLEV BRYGHUS

Pilsner 5,5% 40cl **50**
klar og forfriskende

Wiener Klassisk 4,4% 40cl **55**
let sødme og afrundet bitter

Hvedeøl 5,0% 40cl **55**
silkeblød og frugtlig

IPA 6,0% 40cl **60**
skarp bitterhed, frisk og fyldig

Porter 6,5% 40cl **60**
balanceret bitterhed og noter
af chokolade og blomme

Nordic alkoholfri 0,5% 33cl **40**
fra Carlsberg

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**