

Menükort *2017*



Fløyebakken

Frokost

fra 12.00 – 16.00

Fiskefilet m. remolade, citron og tyttebær – vælg mellem pommes rustik eller rugbrød	89,-
Fiskefrikadeller m. remolade, syltede rødløg, citron og tyttebær vælg mellem pommes rustik eller rugbrød	89,-
Stjerneskud to stegte og en dampet rødspættefilet, rejer, hele grønne asparges & stenbiderrogn	139,-
Luksus rejemad m. mayo, citron, dild & stenbiderrogn	99,-
Ti store jomfruhummer m. sprød salat, citronaioli, dilldressing, lime, citron & brød	229,-
Luksus sildemad m. krydderfedt, karrysalat, æg, løg og karse	m. snaps 109,- u. snaps 89,-
Burger m. oksefilet eller kylling m. salat, sprød serranoskinke, tomat/agurk relish, syltede rødløg, pommes rustik & aioli	129,- / 119,-
Dagens kage – hjemmebagt spørg tjeneren	35,-



Flavnebakken

Aftenmenu

fra 18.00 – 20.00

Forretter

Fem store grillede jomfruummer
m. sprød salat, citronaioli, dilldressing, lime, citron & brød 129,-

Jomfruummerbisque
m. jomfruummer, urter julienne, dild, cremefraiche & brød 119,-

Confiteret and
m. frisée salat, granatæble, valnødder & vinaigrette 109,-

Hovedretter

Ti store jomfruummer
m. sprød salat, citronaioli, dilldressing, lime, citron & brød 229,-

Blåmuslinger dampede i fløde, safran, hvidvin & urter
m. pommes rustik og aioli 179,-

Helstegt rødspætte
m. jomfruummer, grillet citron, hybenkompot, hvide kartofler & persillejus 189,-

Dagens fisk m. sæsonens råvarer
spørg din tjener 219,-

Wienerschnitzel af kalvefilet
m. klassisk garniture 199,-

Oksemørbrad 250 g.
m. dagens garniturer
vælg mellem pommes rustik eller bagt kartoffel
vælg mellem pebersauce eller bearnaise 259,-

Børnemenü

op til 12 år

Stjernesked m. en stegt fisk, rejer & dressing	79,-
Steak m. pommes & bearnaisesovs	89,-
To fiskefilet m. pommes eller hvide kartofler	69,-
To kyllingespyd m. pommes eller hvide kartofler	69,-
Pommes	35,-

Desserter

Æblesorbet m. sprød mandel, æbleskum & æblekompot	89,-
Cremé brûlée m. hindbærsorbet, sprød karamel & bær	79,-
Brombærtærte m. vaniljecreme	69,-
Børne-is vaniljeis med chokoladesauce	49,-

Drikkevarer

Øl

Økologisk Royal pilsner 30 cl.	39,-
Økologisk Royal pilsner 50 cl.	55,-
Økologisk Royal pilsner 75 cl.	70,-
Økologisk Royal classic 30 cl.	39,-
Økologisk Royal classic 50 cl.	55,-
Økologisk Royal classic 75 cl.	70,-
Royal Free	29,-
Taybeh Golden - palæstinensisk øl	45,-
Taybeh Dark - palæstinensisk øl	45,-
Schiøtz Bohemian Pilsner 50 cl.	59,-
Schiøtz Belgisk IPA 50 cl.	59,-
Schiøtz Mørk Mumme 50 cl.	59,-
Schiøtz Porter 50 cl.	59,-

Sodavand, saft & juice

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda Lemon & Mirinda Orange 25 cl.	29,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda Lemon & Mirinda Orange 50 cl.	39,-
Tonicvand	25,-
Læsø birkesaft	25,-
Økologisk æble- & solbærsaft	29,-
Økologisk æble- & hyldeblomstsaft	29,-
Æblejuice	29,-
Appelsinjuice	29,-
Isvand	15,-
Mælk	15,-

Varmt

Kaffe	25,-
Espresso	20,-
Dobbelt espresso	30,-
Americano	25,-
Café Latte	35,-
Cappuccino	
Te	20,-
Varm kakao m. flødeskum	35,-
Irish Coffee 4 cl.	65,-

Drinks

ELG No. 1 Gin 4 cl. m. tonic	65,-
Vodka 4 cl. m. sodavand	59,-
Hvid Barcardi rom 4 cl. m. sodavand	59,-

Avec

Léopold Gourmel Cognac – Premières Saveurs 6 Carats 4 cl.	
Léopold Gourmel Cognac – Age des Fleurs 15 Carats 4 cl.	85,-
Papagayo Organic Spiced Rum 4 cl.	60,-
Braunstein Danica Rum 4 cl.	60,-
	70,-
Braunstein Whiskey – Library Collection 13:1 4 cl.	95,-
Braunstein Whiskey – Library Collection 14:1 4 cl.	95,-
Charles de Granville Hors d'âge Calvados 4 cl.	70,-
Baileys 4 cl.	50,-
Ruby Port – Den Kongelige Livgardes Port – Warre's 7 cl.	55,-

Spiritus

Gammel Dansk 4 cl.	35,-
Snaps 4 cl.	35,-

Vine

Bobler

	glas	flaske
Champagne, Brut Réserve, Nicolas Feuillatte, Frankrig Pinot Noir, Pinor Menuire & Chardonnay Grønne æbler – citrus – sprød		549,-
Rosé Brut, Albert Sounit, Cote Chalonnaise, Frankrig Gamay, Grenache Noir & Merlot Frugtrig – fyldig – blød finish	65,-	389,-
Blanc de Blancs, demi-sec, Albert Sounit, Cote Chalonnaise, Frankrig Chardonnay, Chenin Blanc & Ugni Blanc Aromatisk – let – abrikos – mango	65,-	389,-

Hvide

2014 Riesling halbtrocken, Bibo Runge, Rheingau, Tyskland Riesling Kvæde – appelsinskal – fedme – intensitet	79,-	389,-
2014 Riesling Classic, Hugel, Alsace, Frankrig Riesling Tør - klassisk - citronskal	79,-	389,-
2014 Pinot Blanc, Cuvée les Amours, Hugel, Alsace, Frankrig Pinot Blanc Citrusfrugt – hyldeblomst – finesse		299,-
2015 Cellier de la Sablière, Louis Jadot, Chablis, Frankrig Chardonnay Citrus – mineralsk - skarp - frisk		429,-
2015 Petit Bourgeois Blanc, Henri Bourgeois, Loire, Frankrig Sauvignon Blanc Klassisk – stikkelsbær – passionsfrugt		279,-

2015 Les Baronnes, Henri Bourgeois, Sancerre, Frankrig Sauvignon Blanc Lime – grønne æbler – mineralitet	glas	flaske	399,-
2015 Colombard, Granfort, Gascogne, Frankrig Colombard Blød – floral – frisk	49,-		239,-
2015 Anselmi, San Vincenzo, Veneto, Italien Garganega, Chardonnay & Sauvignon Blanc Citrus – balanceret – kompleks			369,-
2015 Appassionato Bianco, Tommasi, Veneto, Italien Chardonnay & Garganega Ren – sprød – mandel			309,-
2014 Karia, Stag's Leap Wine Cellars, Napa Valley, USA Chardonnay Fad – intens – syre	89,-		449,-
Rosé			
2015 Sancerre Rosé, Les Baronnes, Henri Bourgeois, Loire, Frankrig Pinot Noir Frisk – frugtrig – modne bær – sprød mineralitet			399,-
2015 Marius, rosé by Chapoutier, Chapoutier, Frankrig Grenache & Cinsault Fersken – litchi – sprød – syre	49,-		239,-

Røde

	glas	flaske
2014 Petit Bourgeois Rouge, Henri Bourgeois, Loire, Frankrig Carbernet Franc Jordbær – ribs – kirsebær – rank tannin	59,-	309,-
2015 Combe aux Jacques, Louis Jadot, Beaujolais Village, Frankrig Gamay Let – saftig – modne bær – syre	65,-	329,-
2015 Merlot, Vaucluse Bio, Domaine Roche-Audran, Rhone, Frankrig Biodynamisk Merlot Krydderi – mørke bær – blomme – saftig		329,-
2014 Rasteau, M. Chapoutier, Cote du Rhône, Frankrig Grenache, Syrah & Mouvédre Mørk – blanceret – røde bær – fylde		389,-
2015 Carignan, Granfort, Languedoc-Roussillon, Frankrig Carignan Mørk chokolade – sveske – solbær – hindbær – lidt røg	49,-	239,-
2012 Amarone, Tommasi, Valpolicella, Italien Corvina, Rondinella, Corvione & Molinara. Kraftig – fyldig – solbær – peber		529,-
2014 Ripasso, Tommasi, Valpolicella, Italien Corvina – Rondinella og Molinara Mørk – tannin – god ekstrakt		429,-
2014 Cabernet Sauvignon, Finca Sopenia, Tupungato, Argentina. Carbernet Sauvignon Solbær – struktur – eukalyptus – koncentration		309,-

2014 Zinfandel, Stone Peak, Californien, USA Zinfandel Fyldig – brombær – peber – anis	glas	flaske 339,-
2016 Wildcard, Peter Lehmann, Barossa, Australien Shiraz & Cabernet Mørke frugt – solbær - mokka – mynte	59,-	299,-
Søde		
2012 Erocia Gold, Ch. Ste. Michelle/Dr. Loosen, Washington State, USA Riesling Sødme – syre – orangemarmelade	69,-	529,-
Den Kongelige Livgardes Port, Warre's, Duoro, Portugal Ruby Port Modne blommer – røde bær – krydderi – tannin	55,-	379,-