

Restaurant Vejgaard Hallen

Vejgaard torv 3

9000 Aalborg

Telefon nummer 98138877 / 23410832



Festmenuer

Menu 1

Velkomstdrink

Høsekødsuppe

med flütes

Svinekam

med rødkål, samt brunede kartofler, fløde
skysauce og franske kartofler hertil asier

Hjemmelavet flødeis

med frugter

Samt vinforslag nr. 3 ad libitum

Kaffe

med hjemmebagte småkager,
samt en' cognac eller likør.

Natmad

Små frikadeller med kold kartoffelsalat

Pris for alt dette 595

Menu 3

Velkomstdrink

Røget svinemørbrad

På spædesalater med syrlig dressing

Unghansbryst

med pommes duchess, flødelegeret
tomatsauce, timianbagte gulerødder.

Husets Gateau Marcel

Klassiker med cremet chokolademousse

Samt vinforslag nr. 3 ad libitum

Kaffe

Med hjemmebagte småkager,
samt en' cognac eller likør.

Natmad

Pålægssbord med tilbehør

Pris for alt dette 689

Menu 2

Velkomstdrink

Fisk Hawaii

Dampet rødspættefilet
på ananasbund pyntet med rejer,
karrydressing og dild hertil flütes

Gammeldaws oksesteg

med perleløg, gulerødder, sukkerærter,
persillekartofler samt sauce surt og sødt

Rubinsteinkage

romfromage med makronbund og
chokoladevandbakkelse samt flødeskum

Vinforslag nr. 3 ad libitum

Kaffe

med hjemmebagte småkager,
hertil en' cognac eller likør.

Natmad:

Høsekødsuppe
med flütes

Pris for alt dette 645

Menu 4

Velkomstdrink

Tapas tallerken

4 slags af køkkenets udvalgte

Oksefilet

med ærter, bonne femme, stegte
krydderkartofler, gulerødder og rødvinssauce

Nøddekurv

med 3 slags is og friske frugter.

Samt vinforslag nr. 4 ad libitum

Kaffe

med hjemmebagte småkager,
samt en' cognac eller likør.

Natmad:

Små croissanter med 3 slags fyld

Pris for alt dette 759

Festmenuer

Menu 5

Velkomstdrink

Rejecocktail

Med koldvands rejer og cremet dressing

Svinekam

stegt som vildt

Gammeldaws æblekage

Samt vinforslag nr. 2 ad libitum

Kaffe

med hjemmebagte småkager,

samt én cognac eller likør.

Natmad

Karrysuppe med

hønsekød, ris og flütes

Pris for alt dette 649

Menu 6

Velkomstdrink

Lakseruller

med slikasparges, flødestuvet spinat og flütes

Oksemørbrad

med svampe, gulerødder, grøntsags mousse samt
knuste kartofler med hvidløg og cognacpebersauce

Pandekager

med is og nødder

Samt vinforslag nr. 4 ad libitum

Kaffe

med kransekagekonfekt samt

en' cognac eller likør.

Natmad

Hotdogs

Pris for alt dette 769

Menu 7

Velkomstdrink

Indbagt havtaske

Med flødestuvet urter

Krondyrkølle

med salat waldorff, kartofler,
gulerødder, brunede kartofler, ribsgelé,
flødevildtsauce

Islagkage,

Flødeislagkage med 3 forskellige slags is

Samt vinforslag nr. 5 ad libitum

Kaffe

med kransekagekonfekt samt

en' cognac eller likør.

Natmad

Æggekage

m/ rødbeder og rugbrød

Pris for alt dette 849

Menu 8

Velkomstdrink

Faux laks

med flütes

Bøf af falaffel

med kraftig tomatsauce og ristet grøntsager hertil
knuste kartofler med hvidløg

Chokoladekage

kraftig chokoladekage med solbær sorbet og friske
fugter

Samt vinforslag nr. 5 ad libitum

Kaffe

med hjemmebagte småkager,

samt én cognac eller likør.

Natmad

Grøntsagstærter med salat

Pris for alt dette 599

Festmenuer

Vincouverter / til middag

(AD LIBITUM)

Er inklusiv i festmenu til fast pris

Forslag 2

Velkomst:
Et glas Spumante
Hvidvin – Husets vin
Rødvín – Husets vin
1 gl. Fonseca Tawny portvin

Pris for alt dette 290

Forslag 3

Velkomst:
Husets velkomstdrink
Côte Mas, sydfrankrig
Perrin Reserve, Rhone
1 gl. Asti Spumante

Pris for alt dette 299

Forslag 4

Velkomst:
Kirr
Pinot Blanc, Hünawühr
Sierra Cantabria, Spanien
5 års Madeira

Pris for alt dette 317

Forslag 5

Velkomst:
Kirr Royal
Cuvee "Trimbach", Alsace
La Font du Vent, Cotes du Rhone
1 gl. Semillon/ Gewürstraminer –
Late harvest Chile

Pris for alt dette 386

EFTER MIDDAGEN

Fri bar i max 3,5 timer

m/ Fadøl, vand og vin (senest til kl. 01.00)

172,-

Buffet 1

Tarteletter med cremet høns i asparges

Friskstegt rødspættefilet med remoulade

Rejer med mayonnaise

Kold roastbeef med klassisk garniture

Kyllinglår med sprødt skind og agurkesalat

Flæskesteg med sprød svær og husets egen rødkål

Små stegte kartofler og skysovs

Klassisk skinkestang med frisk grøn mix salat og dressing

Frisk frugtsalat med fløde og chokoladestykker

Brieost med druer og peberfrugt

Pris for alt dette 259

Buffet 2

Husets graved laks med sennepsdressing

Klassisk tunmousse med rejer og mayonnaise

Roser af røget landskinke på salat med frisk melon

Friskstegte frikadeller med klassisk kold kartoffelsalat

Meuniere stegt medaljoner af svinemørbrad i champignon a la creme

Mør rosa stegt oksefilet med salat af kogte bønner og ananas

Frisk grøn mix salat med dressing

Brieost og gorgonzola med druer og marmelade

Friskbagt nøddetærte med creme fraiche

Pris for alt dette 264

Alle buffeter serveres med Friskbagt brød og smør

Buffet 3

Laksefarseret fiskefilet på flødestuvet spinatbund med sauce vin Blanc

Tortillaroulade med tørret bjergskinke, dressing og parmesan

Hønsesalat som mormor lavede den med ristet bacon

Frisk grøn mix salat med dressing

Helstegt svinemørbrad vendt i krydderurter med fyldig paprikasauce

Saftige kylling spyd med Pastasalat vendt i pesto

Klassisk Glaseret hamburgerryg med kartofler og årstidens grøntsager

Ostefad med tre slags ost med passende tilbehør

Chokoladekage med chokolademousse og friske bær

Pris for alt dette 269

Buffet 4

Varmrøget laks fra egen rygeovn med krydderurtdressing

Lufttørret skinke med oliven og artiskok

Terrine af kylling med bacon, små bagte tomater, brødcroustons

Græsk blandet salat med babyspinat og salatost

Krydret kødboller med knuste kartofler og hvidløg

Blandet salat med dressing

Rosastegt oksefilet på bund af grøntsager

Pastasalat med soltørret tomat og gulerødder

Ostefad med peberfrugt og druer

Husets kage med creme fraiche

Pris for alt dette 289

Alle buffeter serveres med Friskbagt brød og smør

Buffet 5

Kold fiskeanretning med varmrøget laksemousse

Friskstegt rødspættefilet med grov pickles creme

Koldrøget svinemørbrad med røræg og semidried tomater

Frisk stegte frikadeller med pestomarineret kartoffelsalat

Mør rosa stegt kalvesteg med husets pastasalat med friske grøntsager

Hyldeblomst braiseret kylling bryst med timiankartofler

Frisk grøn mix salat med dressing

Husets udvalgte oste med druer og marmelade

Tærte med kransekage kant og frisk frugt serveret med creme fraiche

Pris for alt dette 274

Buffet 6

Koldrøget laks rullet med asparges serveret med flødestuvet spinat

Tarteletter med cremet høns i asparges

Koldrøget svinemørbrad på sprøde salater med syltet rødløg

To forskellige mørdejs tærter med lækkert fyld

Saftig kamsteg stegt som vildt med broccolisalat med bacon og kerner

Mør rosa stegt oksefilet med pommes harlekin

Frisk grøn mix salat med dressing

Klassisk ostelagkage med kiksebund

Friskbagte chokolade muffins med vanilje is

Pris for alt dette 284

Alle buffeter serveres med Friskbagt brød og smør

Buffet 7

Roulade af koldrøget laks, fyldt med friskost garneret med rejer

Kold dampet torsk med skaldyr og dressing

Karrydampet skiver af kylling bryst med karry og mangodressing

Lammeculotte stegt med rosmarin og hvidløg

Saftige unghanebryster anrettet på ristede hvedekerner med grøntsager

Pestomarineret rosa stegt oksemørbrad

Frisk grøn mix salat og dressing

Små krydderurt stegte kartofler

Husets udvalgte oste med druer og marmelade

Portions anrettet citronfromage og små blåbærsmutter

Pris for alt dette 349

Buffet 8

Varmrøget laks fra egen rygeovn med marineret urter og limedressing

Lomo med humus smagt til med friske krydderurter

Frisk kylling salat med sød chilisaucen samt ananas og ristet brød

Krondyr filet anrettet på timianbagte gulerødder

Kalvemørbrad med kraftig pebersauce

Varm letrøget svinemørbrad med tzatziki

Bagt kartoffelmos med rodfrugter

Frisk blandet salat med artiskokker og granatæblekerner

Stor ostepanretning med kiks, sprødt og sødt

Tapaskagebord med 3 forskellige slags

Pris for alt dette 429

Alle buffeter serveres med Friskbagt brød og smør

Konfirmation

Tarteletter med høns i asparges (tallerken anrettet)

Varmrøget laks med sauce tartar

Mormors frikadeller med pastasalat

Stickey kylling hotwings med coleslaw

Mini byg selv burger med salat og dressing og pommes frites

Oksefilet med whiskysauce

Cremede flødekartofler

Årstidens friske salat

Friskbagte chokolade muffins med vanilje is

Pris for alt dette 275

Små anretninger

Rejer i sød chilisauce på sprøde rodfrugter

Varmrøget laks fra egen rygeovn med krydderurt mayonnaise

Sliders med kylling og oksekød

Klassisk bruschetta med 3 slags fyld

Kylling terrine med sprød bacon samt semi dried tomat salat

Mini croissanter med grovhakket skinkesalat

Skåle med oliven, artiskok, marineret hvidløg og salte mandler Portionsanrettet oste med tilbehør

Dessert tærter minimum 2 forskellige slags

Vaniljeis med nøddeflan

Pris for alt dette 289

Alle buffeter serveres med Friskbagt brød og smør

Studerterbuffet

Miniburger med pulledpork og sprød cremet coleslaw

Reje symfoni på sprød salat med limedressing

Tapasbrød med røget laksemousse og ristede majskeer

Frikadeller som mormor lavede dem med pestomareret kartofler

Krydrede falafler med tzatziki og marineret oksestrimler

Mini quiche lorraine

Frisk sommersalat med syltet rødløg og saltede mandler

Jordbærtærte med vanilje creme

Pris for alt dette 249

Børnebuffet

Små frikadeller

Pommes frites med dip

Pølsehorn

Grøntsagsstænger

Ostestænger

Kan kun købes til børn i forbindelse med anden buffet til voksne, børnene er velkommen til at benytte sig af voksen buffeten.

Pris for alt dette 159

Alle buffeter serveres med Friskbagt brød og smør

Forretter

1	Laksetallerken Varmrøget laks serveret med tomat chutney, dampet lakseterrine med marinerede rejer samt Koldrøget laks serveret med dildmarineret agurker	105,-	2	Lufttørret skinke Med oliven og tomatkompot, pyntet med friskrevet parmesan	72,-
3	Dampet torsk Med smørsauteret porre og dild dressing, pyntet med rejer.	75,-	4	Saftig havtaske Indbagt i sprød fillodej med urtecreme	106,-
5	Klassisk cæsarsalat Frisk salat med kylling og brødcrutoner anrettet med husets cæsar dressing og frisk høvlet parmesan	82,-	6	Koldrøget lakseruller Med slikasparges, flødestuvet spinat	82,-
7	Varmrøget laks Husets laks med sauce Verde og marineret julienne urter.	81,-	8	Klassisk fisk Hawaii Hvidvinsdampet rødspættefilet anrettet på ananasring pyntet med rejer og karrydressing	79,-
9	Carpaccio Marineret kalvefilet på salatbund, anrettet med sennepsdressing og parmesan	89,-	10	Tarteletter 2 stk. med cremet høns i asparges smagt til med fløde.	79,-
11	Høns Hawaii Cremet hønsesalat anrettet på ananasring med sprødt bacon	76,-	12	Røget svinemørbrad Anrettet på salatmix serveret med peberrodscreme samt syltet rødløg og ærtepure	94,-
13	Tapas tallerken Vildtpate med portvinsgele, lufttørret skinke med marineret artiskokker, tørret salami med oliven samt røget okseinderlår med flødeost smagt til med soltørret tomat. Hertil chili mayonnaise, Aioli og olivenolie	109,-	14	Faux laks Vegetarisk forret med gulerødder tilberedt som røget laks. Serveret med artiskok creme og rugbrødschips anrettet med krydder olie.	75,-

Alle forretter serveres med friskbagt brød og smør

Stegeretter

17	Svinemørbrad Klassisk Wellington lavet med svinemørbrad, serveret med ristet timian kartofler, årstidens grøntsager samt paprika flødesauce	172,-	18	Rosa stegt oksefilet Mør langtidsstegt oksefilet serveret med bagt kartoffel, årstidens grøntsager samt sauce bordelaise	249,-
19	Flæskesteg Klassisk kam med sprød svær, hertil husets rødkål, sukkerbrunede kartofler, og flødeskysauce. Serveret med franske kartofler og husets surt	159,-	20	Oksesteg Gammeldaws oksesteg. Med sukkerglaseret perleløg, Dampede gulerødder og sukkerærter samt persillekartofler og flødesauce hertil surt/sødt	183,-
21	Svinekam Stegt som vildt med vildtskysauce, hvide og brunede kartofler samt salat waldorff, tyttebær, surt og årstidens grøntsager	163,-	22	Bagt torskefilet Serveret med Kartoffeltårn med spinat, stegte grøntsager samt hvidvinssauce med krydderurter	184,-
23	Oksemørbrad Rosastegt serveret med ærter Bonne Femme samt langtidsbagte gulerødder, hertil smørstegte kartofler og ægte bearnaise sauce.	299,-	24	Krondyr filet Rosa stegt krondyr filet serveret med bagt kartoffelmos med rodfrugter samt vildtskysauce tilsmagt med brombær hertil årstidens grøntsager	279,-
25	Hamburgerryg Saftig kogt hamburgerryg serveret med aspargessauce, smørdampede kartofler samt årstidens grøntsager	189,-	26	Krondyr kølle Braiseret krondyr kølle serveret med fugle reder fyldt med salat Waldorff, hvidekartofler, sukkerbrunede kartofler, vildtflødesauce og årstidens grøntsager samt tyttebær og asier	235,-
27	Kalvefilet Rosa stegt kalvefilet stegt som vildt med salat Waldorff, timian stegte kartofler, brunede kartofler, vildtskysauce, husets surt, tyttebær samt årstidens grøntsager	248,-	28	Andesteg Fyldt med æbler og svesker serveret med husets rødkål, Hvide- og brunede kartofler, halve æbler med gelé samt husets surt og franske kartofler	215,-

Desserter

31	Appelsin flødeis med friske frugter	79,-	32	Islagkage Flødeislakage med 3 forskellige slags is	89,-
33	Pandekager 2 frisk stegte pandekager husets vaniljeflødeis pyntet med nødder og frisk frugt	75,-	34	Desserttallerken En anretning med blandt andet hindbærfromage, chokoladekage, solbærsorbet og en lille flødebolle	109,-
35	Nøddeskurv Med 3 slags flødeis pyntet med friske frugter	87,-	36	Frugttærte Sød mørdejs tærte med kransekage kant og creme og frisk frugt. Hertil Creme fraiche	61,-
37	Rubinsteinkage Romfromage med makronbund og hindbærsyltetøj hertil vandbakkelse m/ chokolade og pyntet med flødeskum	79,-	38	Æblekage Gammeldaws med makroner, flødeskum og ribsgelé	59,-
39	Fløderand Klassiker med karamelsovs og blandede frugter	79,-	40	Ostetallerken med danske og udenlandske oste, anrettet med syltede nødder og oliven	89,-
41	Citronfromage Som farmor lavede dem pyntet med flødeskum	79,-			

Natmad og Supper

N1 Pizzabuffet Blandet pizza med forskellig topping her under også vegetarisk	75,-	S1 Hønssekødssuppe Klassisk klar suppe med kød og melboller samt urter serveret med flütes	62,-
N2 Små croissanter med rejesalat, skinkesalat og hønsesalat	79,-	S2 Asparæssuppe Flødelegeret med kødboller og flütes	65,-
N3 Små frikadeller med kold kartoffelsalat	70,-	S3 Minestrone suppe Italiensk grøntsagssuppe med bacon og hvidløg serveret med hvidløgs brød og flütes	62,-
N4 Pølsebord 4 slags pølse, paté, brieost, smør og 3 slags brød	109,-	S4 Karrysuppe Cremet karrysuppe smagt til med fløde serveret med ris og hønssekød samt flütes	65,-
N5 Æggekage Med Bacon, rugbrød, purløg og rødbeder	85,-	S5 Løgssuppe Klassisk bouillon suppe med masser af løg. Serveret med ostecruton	62,-
N6 Biksemd Serveret med spejlæg, rugbrød og rødbeder	78,-	S6 Gullashsuppe Ungarnsk klassiker med oksekød og tern af grøntsager her i blandt kartoffel. Serveret med flütes	69,-
N7 Hotdogbuffet Røde og ristet pølser med klassisk tilbehør	71,-		
N8 Svensk pølseret Klassiker med pølser og kartofler i cremet tomatsauce	78,-		

Frokost og Middagsretter

45	Biksemad Serveret med spejlæg og rugbrød samt HP sauce og rødbeder	129,-	46	Orientalisk gryderet Med oksekød, peberfrugt og løg i krydret karrysauce og ris	139,-
47	Dansk Bøf Oksehakkebøf serveret med bløde løg, flødeskysauce samt hvide kartofler og rødbeder (2 stk.)	139,-	48	Herregårdsbøf Oksehakkebøf serveret med dampede ærter og halve stegte kartofler samt ægte bearnaisesauce (2 stk.)	149,-
49	Frikadeller Friskstegte frikadeller Med hvide kartofler, flødeskysovs og husets rødkål og surt	139,-	50	Karbonader med grønrærter/gulerødder, og hvide kartofler	139,-
51	Beuf Stroganoff Klassisk braiseret serveret med kartoffelmos og husets surt	159,-	52	Kalve frikassé Klassiker med tern af kalv i cremet sauce med ærter, asparges og gulerødder serveret med hvide kartofler	145,-
53	Gule ærter Dansk klassiker med kold kogt flæsk og kold kogt medister pølse hertil rødbeder	135,-	54	Wienerschnitzel med pommes sauté, skysauce, grøntsager og Wienerdrenge	167,-
55	Mørbradgryde Med ristede champignons, bacon, i flødepaprikasauce hertil ristede kartofler	159,-	56	Stegt flæsk Med persillesauce og hvide kartofler. Både almindeligt samt paneret (7 stykker pr mand)	159,-
57	Fiskefrikadeller Friskstegte fiskefrikadeller med hvide kartofler, frisk citron, remoulade og persillesauce	149,-	58	Mormorkylling med agurkesalat, rabarberkompot, hvide kartofler og flødeskysauce	139,-
59	Fish n chips Pankopanerede stykker af kuller serveret med smørstegte halve kartofler, ærtepure samt sauce tatare	149,-	60	Vildtgryde Ragout af vildt, i kraftig skysauce med tyttebær hertil kartoffelmos	149,-
61	Skipperlabskovs Som mormor lavede den med persille, rødbeder, rugbrød og koldt smør	149,-	62	Carapulka Gryderet med svinekød og cocktailpølser i krydret fløde sauce med kartoffelmos.	139,-

Brunch og Morgenmad

B1 Brunch

Røræg, Bacon, Små pølser,
Pålæg, Ost, lun leverpostej,
Marmelade, amerikanske
pandekager med sirup, græsk
yoghurt med bærkompot
Rundstykker, Rugbrød,
Kaffe, Te, Juice

156,-

B2 Morgenmøde

1/1 rundstykke med ost,
marmelade samt kaffe og the.

72,-

B3 Morgencomplet

1/1 rundstykke + rugbrød,
2 slags pålæg, ost og
marmelade samt kaffe og the

89,-

B4 Morgenkage

Til morgencomplet
For eksempel kanelsnegl,
wienerbrød eller brunsviger

13,-

Smørrebrød

65	Stjernes kud Med kogt og stegt fiskefilet med to slags mayonnaise, laks, asparges, rejer, kaviar (Max 100 Personer)	145,-	66	Pariserbøf med rødbeder, løg, peberrod, kapers og æggeblomme. (Max 100 personer)	139,-
67	Stjernes kud luksus med hummerhaler og krebs, rejer med to slags mayonnaise, laks, asparges (Max. 100 personer)	159,-	68	Husets burger Klassisk okse burger i friskbagt bolle, med cremet dressing, husets syltede agurker og sprød bacon. Kan bestilles med ost	129,-
69	Røget ål På groft rugbrød med æggestand og hakket purløg	89,-	70	Ostemad Mellemlagret ost på franskbrød, med peberfrugt.	34,-
71	Smørrebrød Klassisk Uspecificeret pr. stk.	54,-	72	Rullepølse På franskbrød med løg og sky	38,-
73	Smørrebrød Moderne Uspecificeret pr. stk.	64,-	74	Baguette med forskelligt fyld, her under også vegetarisk med falaffel	69,-
75	Luksus smørrebrød For eksempel rejer, laks, røget ørred, fiskefilet med rejer	84,-	76	Hverdagssmørrebrød Uspecificeret pr. stk.	28,-
77	Clubsandwich Klassiker med stegt kylling bryst, karrydressing og sprød bacon	129,-	78	Falafel Sprød mixet salat med stegt falafel og cremet dressing	129,-

Kaffe og Kage

81	Kaffe og The (ad libitum i 2 timer)	33,-	82	Kringle Husets hjemmebagte	27,-
83	Kaffe, The, Kakao (ad libitum i 2 timer)	45,-	84	Lagkage Med hindbær og flødeskum	32,-
85	Kransekage 3 stykker	37,-	86	Cheesecake Klassisk Cheesecake med kiksebund og kirsebærgele	42,-
87	Bolle med smør Husets hjemmebagte	29,-	88	Småkager Husets hjemmebagte	26,-
89	Snitter Hindbærnsnitter, blåbærnsnitter og studenterbrød	39,-	90	Skærekage Vælg mellem drømmekage, chokoladekage eller brunsviger	27,-
91	Pålægs/pølse bord fire slags pålæg, diverse salater, lun leverpostej, ost, boller, rugbrød. kaffe, the og småkager	159,-	92	Kagebord 1/2 bolle, friskbagt kringle, lagkage med flødeskum, småkager, cacao, kaffe/the	125,-
93	Mindekomsammen 2 frokostsmørrebrød og 1 franskbrød med ost og småkager, kaffe/the	145,-	94	Smørrebrød 2 stk. uspecifiseret klassisk smørrebrød 3 stk. kransekagekonfekt – Kaffe/the	142,-

Drikkevarer

Hvide vine

Husets vin	260
La Vielle Ferme, Ventoux	259
Chablis, Pascal BouchardLe Classique	415
De LaDoucettePouilly Fumé	425
S.A. Prüm Mosel Sebastian Risling Alsace	299
Tokay Pinot Gris	
"Trimbach" –Reserve	355
Riesling "Trimbach"	349
Pinot Blanc "Trimbach	289
Pinot Blanc "Hünawihl"-	272
Cuvee "Trimbach"	294

Røde vine

Husets vin	260
Perrain Reserve, Côtés du Rhone	329
La Vielle Ferme, Ventoux	259
Vina Casa Mayor, Chile	253
La Font du Vent, Rhone	329
Sierra Cantabria, Spanien	299
Monja Toro Romanico, Spanien	325
Hacienda Monasterio, Crianza, Spanien	675
Pimonte, Italien Babera Bussia	335
Vina Casa Silva, Chile	265
Bourgogne Rouge, Faiveley	348
Gevrey Chambertin, Faiveley	575

Rosévine

Vina Casa Silva, Chile	255
Cote Mas, Frankrig	255

Champagne

Pol RogerReserveBrut	799
----------------------	-----

Mousserende vine

Cava Naveran, Spanien	285
Asti Spumante, Italien-	269
Crement d'Alsace	279
Hunawihl, Rosé	287

Hedvine/Aperitif

Martini eller Dubonnet	41
Campari	44
Kir –pærer eller solbær	42
Kir Royal –pærer eller solbær	48
Husets velkomstdrink –Passoa / Juice	44
Husets velkomstdrink –Hvidvin, Campari og appelsinjuice	47

Portvin (4 cl)

Fine Old Port "Fonseca	39
Vintage Port	49
Pineau Des Charentes, 5 år	39
Pineau Des Charentes, 10 år	44

Sherry og Madeira (4 cl)

Fino, Amontillado	39
Oloroso Cream	39

Drikkevarer

<i>Snaps (2 cl)</i>		<i>Diverse bitter (2 cl)</i>	
Rød Aalborg, Export, Krone og Porse	26	Gammel Dansk, Dr. Nielsen	27
Snaps ½ flaske	325	Jæger Meister, Nordsø Olie	29
Snaps 1/1 flaske	550	Dr. Nielsen 1/1 flaske	395
		Gammel Dansk ½ flaske	325
<i>Spiritus (2 cl)</i>		<i>Likør (3 cl)</i>	
Bacardi, Stolichnaya Vodka, Gajol, Tanqueray Gin, Morgan	30	Cointreau, Grand manier, Kahlua, Baileys	32
<i>Whisky (3 cl)</i>		<i>Cognac (3 cl)</i>	
Macallan, 12 år single malt	47	Cht. De Beaulon	38
Famous Grouse	32	Renault Carte Noir	45
Highland Park, single malt	47	Cht. De Beaulon –12 år	45

Øl & Vand

<i>Pilsner</i>		<i>Sodavand</i>	
Tuborg, Hof, Royal	36	Sodavand	34
Stor fadøl (ved forudbestilling)	55	Egekilde eller Juice	33
		Kande med vand	48
<i>Luxus øl</i>		<i>Alkopops</i>	
Guld tuborg, X-mas, Juleøl	38	Breezer, Mokai eller Cult	50
<i>Alkoholfri øl</i>		<i>Slush ice</i>	
Carlsberg nordic, Tuborg 00	36	Kun ved større arrangementer	34

Snacks

<i>Velkomst (pr person)</i>		<i>Afterparty (pr person)</i>	
Saltmandler, peanuts og saltstænger	24	Små chokolader	29
Oliven, ost og Nachos med salsa	49	3 slags chips	29
		Småkager	26