Børnemenu

Serveres til børn op til 14 år

Served for children up to 14 years

Hovedretter

Kyllingefilet med pommes frites og grønt 135,-

Breaded chicken fillet | French fries | Greens

Paneret fiskefilet med pommes frites og grønt 135,-

Breaded fillet of plaice | French fries | Greens

Børneburger med salat og pommes frites 145,-

Burger | Salad | Dressing | Ketchup | French fries

Pasta Bolognese med mozzarella og urter 145,-

Pasta Bolognese | Mozzarella | Fresh herbs

Børnedessert

Børneis med vaniljeis, bær og chokoladesauce 85,-

Vanilla ice cream | Fresh berries | Chocolate sauce

Ansvarlige medarbejdere for
køkken og Restaurant

Køkkenchef Dean Jespersen DK

Souschef Jonathan Hamilton UK

Souschef Palm Anukun Krauaithong T

Restaurantchef Tina Haaning DK

Junior Sommelier Eric Kienich Lu VN

Aperitifanbefaling

"Vær lidt mere Churchill
– verden ser altid bedre ud med et glas Champagne."

Pol Roger Reservé Brut 149,- pr. gl.

"JULEMENU" 2026

Gastronomisk Institut siden 2005

Appetitvækker

Rimmet laks | Rygeost | toast | Sennepsvinaigrette

Cured Salmon | Smoked Fresh Cheese | Toast |
Mustard Vinaigrette

Forret

Cremet suppe på pastinak og jordskok
Rimmet kammusling | Ristet hasselnød | Urteolie

Creamy Parsnip and Jerusalem Artichoke Soup
Cured Scallop | Toasted Hazelnut | Herb Oil

Mellemspillet

Confiteret and
Syrlig æble | Sprød grønkål | Let andesky

Duck confit
Tart Apple | Crispy Kale | Light Duck Jus

Hovedret

Duet af okse
Oksemørbrad & Oksebryst
Selleripuré | Løgkompot | Vintergrøntsager |
Kartoffel

Duo of Beef
Tenderloin & Beef Brisket | Celeriac Purée | Onion Compote |
Winter Vegetables | Potato

Osten

Ostetallerken – 4 Europæiske oste
Knæk | Kompot | Sylt

Selection of 4 cheeses | Crispbread | Fruit compote Selection of 4
European Cheeses Crispbread | Fruit Compote | Pickles

Dessert

Mandelkage
Clementin | Hvid chokolade | Sorbet

Almond Cake Clementine | White Chocolate | Sorbet

4-retters sæsonmenu 565,- pr. kuvert

5-retters sæsonmenu 609,- pr. kuvert

4-glas vinmenu 399,- 5-glas vinmenu 475,-
1/2 vinmenu "drivers" 4-glas 260,-
1/2 vinmenu "drivers" 5-glas 305,-
Saftmenu 4-glas 285,- 5-glas saftmenu 315,- pr. kuvert

Forretter

Sæsonspecialiteter

Cremet suppe på pastinak og jordskok 125,-
Rimmet kammusling | Ristet hasselnød | Urteolie
Creamy Parsnip and Jerusalem Artichoke Soup
Cured Scallop | Toasted Hazelnut | Herb Oil

Confiteret and 150,-
Syrlig æble | Sprød grønkål | Let andesky
Duck confit
Tart Apple | Crispy Kale | Light Duck Jus

Klassikere

Hellefisk & Citron 125,-
Kapers | Brunet smør | Vintergrønt
Greenland Halibut
Lemon | Capers | Brown butter | Winter vegetables

Skaldyrsragout 185,-
Fyldig hummercreme | Vintergrønt | Friske urter
Shellfish Ragout
Rich lobster cream | Winter vegetables | Fresh herbs

Kalvetatar 150,-
Rørt kalvetatar | Syltede vintersvampe | Sprød kartoffel | Trøffelmayonnaise | Modnet Vesterhavsost
Veal Tartare
Seasoned veal tartare | Pickled winter mushrooms | Crispy potato | Truffle mayonnaise | Aged Danish Vesterhavs cheese

Rødbedecarpaccio (VEGETAR) 125,-
Valnødder | Gedeost | Æble-eddikedressing
Beetroot carpaccio | Walnuts | Goat cheese | Apple & vinegar dressing

Drinks og Aperitif:	Stk.
Hendricks & Fever Tree tonic	115,-
Gin Hass: Tanqueray, mango og lemon-soda	95,-
Mojito Hav. Club, Sirup, Mynte, Lime	125,-
PopcornMojito Hav. Club, Sirup, Mynte, Lime	135,-

"Se meget mere i vores barkort"

Bobler:	Fl.	Gl.
Cava brut N de N organic, Spanien	425,-	99,-
Spumante Secco, Bianca vigna, Veneto	425,-	99,-
Champagne Pol Roger Reservé Brut	750,-	149,-
"Kir Royal"		149,-
Aperol Spritz Prosecco, Aperol og soda		115,-

Cider: "Fra Knudso"	Fl.
IDUN æblecider 1/2 fl. (Halvtør 6%)	150,-

Hvidvin:	Fl.	Gl.
Cuveé Trimbach Alsace	425,-	99,-
La Galope, Côtes de Gascogne	425,-	115,-
Chablis Domaine Pascal Bouchard	475,-	125,-
Domaine Leflaive Macon Verze	750,-	210,-

Rødvin	Fl.	Gl.
Ventoux Rouge Perrin, Frankrig	350,-	99,-
Beaujolais Village J. Loron	425,-	115,-
Macon Milly, Lamartine Les Arbillons	450,-	125,-

Rose	Fl.	Gl.
Miraval Rosé	425,-	115,-
Pico Aneto Rosé	425,-	115,-

"Se meget mere i vores store vinkort"

Drikkevarer

Flaskeøl:	Fl.	Pris
Carlsberg Pilsner 4,6%	33 cl.	51,-
Tuborg Classic 4,6%	33 cl.	51,-
Carlsberg Nordic 0,00%	33 cl.	51,-
1664 Blanc Kronenbourg 5.0%	25 cl.	65,-
Rochefort Trappist		
-No. 6 Dubbel 7,5 %	33 cl.	65,-
-No. 10 Dark ale 11,3 %	33 cl.	65,-
Klosterbryggeriet		
-Årsøl IPA 6,2%	50 cl.	95,-
-Oluf Kvitter ale 7,0%	50 cl.	95,-
-Hvedeøl 5,2%	50 cl.	95,-
-Skt. Søren Pilsner 5%	50 cl.	95,-
-Nonnen Pale Ale 0,4%	33 cl.	69,-
Rybryg		
-Gudenå IPA 6,2%	50 cl.	95,-
-Brown ale 6,5%	50 cl.	95

Fadøl:	25cl.	40cl.	60cl.
Carlsberg Pilsner 4,6 %	47,-	61,-	84,-
Tuborg Classic 4,6%	47,-	61,-	84,-

Sodavand på flaske	Fl.	Pris
Coca Cola og Coca Cola Zero	25 cl.	42,-
Pepsi Max	25 cl.	42,-
Tuborg Squash	25 cl.	42,-
Schweppes Lemon	25 cl.	42,-
Faxe Kondi & Faxe kondi Free	25 cl.	42,-

Mineralvand på flaske	Fl.	Pris
Bonaqua med brus	25 cl.	42,-
Bonaqua med brus m/citrus	25 cl.	42,-

Juice og most	Str.	Pris
Hyldeblomst	25 cl	44,-
Æble	25 cl.	44,-
Appelsin	25 cl.	44,-
Rabarber	25 cl.	44,-

Hovedretter

Sæson specialiteter:

Duet af okse 275,-
Oksemørbrad & Oksebryst
Selleripuré | Løgkompot | Vintergrøntsager | Kartoffel
Duo of Beef
Tenderloin & Beef Brisket | Celeriac Purée | Onion Compote | Winter Vegetables | Potato

Coq au vin 275,-
Rødvinssauce | Perleløg | Champignon | Bacon
Coq au vin | Red wine sauce | Pearl onions | Mushrooms | Bacon

Klassikere:

Steak Frites med sauce bearnaise 300 g. 395,-
Oksefilet | Pommes frites | Bearnaise | Salat 395,-
Grilled beef steak (300 g) | Hand-cut fries | Bearnaise sauce | Salad

Ovnbagt torskfilet 275,-
Sauce Hollandaise | Dampet vintergrønt | Lakserogn
Oven-baked cod fillet
Sauce Hollandaise | Steamed winter vegetables | Salmon roe

Risotto – (VEGETAR) 175,-
Svampe | Bønner | Pecorino | Citron | Friske urter
Risotto – Knudhule style (VEGETARIAN) Mushrooms | Beans | Pecorino | Lemon | Fresh herbs |

Confiteret berberi-andelår 275,-
Rødkål | Brunede kartofler | Bagt æble | Andesauce
Confit Barbary duck leg
Red cabbage | Caramelized potatoes | Baked apple | Duck jus

Desserter

Sæsonspecialiteter

Risalamande 115,-
Varm kirsebærsauce | Ristede mandler
Risalamande
Warm cherry sauce | Toasted almonds

Mandelkage 115,-
Clementin | Hvid chokolade | Sorbet
Almond Cake Clementine | White Chocolate | Sorbet

Klassikere

Chokoladefondant med brombær 125,-
Mørk chokolade 70% | Brombærkompot | Sprød crumble
Chocolate fondant with blackberries
Dark chocolate 70% | Blackberry compote | Crisp crumble

Baked Alaska 145,-
Kirsebæris | Rom & rosin | Flamberet marengs
Baked Alaska
Cherry ice cream | Rum & raisin | Flambéed meringue

Agen-svesker i Armagnac 125,-
Armagnac | Vaniljeis | Letpisket flødeskum
Agen prunes
Armagnac | Vanilla ice cream | Lightly whipped cream

Ost

Ostetallerken 150,-
5 Europæiske oste | Knæk | Kompot | Sylt
Selection of 3 cheeses | Crispbread | Fruit compote

Til Kaffen

5 stk. **fyldte** chokolader 79,-
5 pcs. filled chocolates

2 mini **flødeboller** 55,-
Chocolate | meringue | marzipan

Kaffe & Te

Kaffe	Pr. pers
-Filterkaffe	49,-
-Te fra Perchs	49,-
Kaffe	**Pr. kop**
-Espresso Dobb.	45,-
-Caffé Latte Dobb.	55,-
-Cappuccino Dobb.	55,-
-Cortado Dobb.	55,-
-Tilvalg af sirup +5,-	
Øvrige varme drikke	**Pr. kop**
-Chokolade m/flødeskum	55,-
Kaffedrink	**Pr. stk.**
-Irish Coffee	115,-
-Espresso Martini	115,-
Avec	**Pr. gl. (3 cl.)**
Baileys original Irish cream	65,-
Cognac Château de Beaulon 7 ans	75,-
Diplomatico Reserva	85,