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

Juleanretning 2026

Gastronomisk Institut siden 2005

Første servering

Gravad laks | Sennepssauce | Dild

Stegt rødspættefilet | Remoulade | Citron

Blinis | **Røget hellefisk** | Kapers | Purløg

Hønsesalat | Karl Johan | Sprødt bacon |
Syltede perleløg

Fiskefrikadelle | Sauce tartare | Citron

Skiver af **kalveculotte** | Spejlæg | Syltet grønt

Juletatar af okse | Rødbede | Peberrod | Sprød rug

Dessert ell. ost

Vælg mellem **Risalamande** |
Friteret Camembert med rørte solbær og toast

315,- pr. kuvert

Julefrokostmenu 2026

Gastronomisk Institut siden 2005

Forret:

Hellefisk & Citron

Kapers | Brunet smør | Vintergrønt

Greenland Halibut

Lemon | Capers | Brown butter | Winter vegetables

Hovedret:

Confiteret berberi-andelår

Rødkål | Brunede kartofler | Bagt æble |
Andesauce

Confit Barbary duck leg

Red cabbage | Caramelized potatoes | Baked apple | Duck jus

Dessert:

Mandelkage

Clementin | Hvid chokolade | Sorbet

Almond Cake Clementine | White Chocolate | Sorbet

2-retter 299,- pr. kuvert

3-retter 360,- pr. kuvert

Smørrebrød

Danish open sandwich with a twist

Vi anbefaler 2 stykker pr. person,
Smørrebrødet er smurt på kernerugbrød

Reje- og æggemad
Urtemayonnaise | Urtesalat |
Friske grøntsager 125,-
Shrimp and egg Herb mayonnaise | Herb salad |
Fresh greens

Roastbeef af kalv
Spejlæg | Peberrodscreme | Sprød løgring 125,-
Roast beef of veal Fried egg | Horseradish cream |
Crispy onion rings

Avocado og scampi på toast
Panko | Chilimayo 125,-
Avocado on toast
Scampi | Chili

Fadmodnet Julesild
Æggeblomme | Løgrelish 125,-
Cured X-mas herring
Egg yolk | Onion relish

Stegt marineret julesild
Syltet æble | Rå løg 125,-
Pan-fried marinated Christmas herring
Pickled apple | Raw onion

Friteret fiskefilet | Remoulade | Citron |
Frisk urtesalat 125,-
Fried fish fillet | Remoulade | Lemon | Fresh herb salad

Et stykke med ribbensteg
Svær | Rødkål | Sennep | Syltede agurker |
Mayonnaise 125,-
Open-faced sandwich with roast pork belly
Red cabbage | Mustard | Pickled cucumber | Mayonnaise

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 Knudsø"	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,-

Rødvin	Fl.	Gl.
Ventoux Rouge Perrin, Frankrig	350,-	99,-
Beaujolais Village J. Loron	425,-	115,-

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

"Se meget mere i vores store vinkort"

Aquavit og Snaps	3 cl.
Aalborg Taffel 45%	40,-
Aalborg Harald Jensen 45%	40,-
Aalborg Export 38%	40,-
Aalborg Dild 38%	40,-
Aalborg Jubilæum 40%	40,-
Aalborg Porse Snaps 40%	40,-
O.P. Anderson 40 %	40,-
Lysholm Linie Akvavit 41,5%	40,-

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 %	45,-	59,-	82,-
Tuborg Classic 4,6%	45,-	59,-	82,-

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,-

Frokostretter

Steak Frites med kryddersmør 300 g.
Oksefilet| Håndskårne fritter | Kryddersmør | salat 395,-
Grilled beef steak (300 g)
Hand-cut fries | Herb Butter | salad

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

Stjerneskud 245,-
Dampet og stegt fiskefilet | Koldrøget laks | Rejer | Dressing *"Stjerneskud"*
Poached and fried fish fillet | Cold-smoked salmon| Shrimp | Dressing

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

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

Sides og Ekstra

Pommes frites 55,-
French fries

Lille Caprese-salat 55,-
Small Caprese salad

Snacktallerken – til deling 120,-
Snack plate to share

Røgede mandler 55,-
Smoked almonds

Blandede græske oliven I olie og krydderier 55,-
Mixed Greek olives In oil and spices

Manzanilla-oliven i lage 55,-
Manzanilla olives In brine

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:

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

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

Ost

Ostetallerken – 5 Europæiske oste
Knæk | Kompot | Sylt 150,-
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

Dagens kage 59,-
Cake of the day

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 Rom	85,

"Se meget mere i vores store bar og aveckort"