



FORRETTER & SNACKS

Starters & snacks

Snacks

Oliven, rodfrugt chips & salt mandler

Olive, veggie chips & salty almonds

55,00

Starters

Brættet – dansk charcuterie og ost, 5 kød, 2 ost med brød og smør

The Board – danish charcuterie & cheese, 5 meats & 2 cheeses with bread & butter

225,00

Tatar – af oksemørbrad med æggeblomme & urter

Tatar – beef tenderloin, egg yolk & herbs

100,00 –

Bacon med bbq

Bacon with bbq

75,00

Håndpillede rejer med rygeostecreme

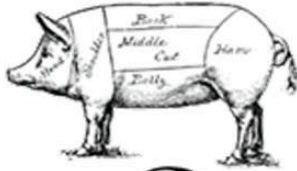
Handpeeled shrimps with smoked cream cheese

100,00

Meat & Chili Cheeseballs

Meat & Chili Cheeseballs

75,00



NOSE2TAIL

Steaks

Mørbradbøf 200/300 gr. - bløde løg, fritter & bearnaise
Beef tenderloin 200/300 gr. - soft onions, fries & bearnaise
275,00 / 335,00

Peberbøf - 300 gr. - fritter, peber & bearnaise
Pepper Steak - fries, pepper & bearnaise
350,-

Steak Tatar 180 gr. - fritter & bearnaise
Steak Tatar 180 gr. - fries & bearnaise
250,00

Steak Salat - mixed salat, cornichon, semidried tomat,
granatæble & peanuts med honning & dijon vinagrette

*Steak Salad - mixed salad, cornichon, semidried tomato,
pomegranate & peanuts in honey & dijon vinagrette*

225,00

Chateau Briand 650 gr. - for 2 med fritter & bearnaise
Skåret ved jeres bord
Chateau Briand 650 gr. - for 2 with fries & bearnaise
Carved at your table

650,00

Sides & Sauce 35,-

Løgringe - Fritter - Salat - Bearnaise - Pebersauce - Sylt
Onion Rings - Fries - Salat - Bearnaise - Peppersauce - Pickles
White truffle & cheese on fries + 15,00



Hovedretter

Paneret Flæsk med knust kartoffel og Fynsk persillesauce
Breaded fried Pork with potatoes & parsley sauce

200,00

Farseret Svinemørbrad med knust kartoffel & champignon ala creme
Stuffed Pork tenderloin with mash & champignon ala creme

250,00

Smørstegt Svinelever med knust kartoffel, sauce og grønt
Butterfried Pork liver with mash, sauce & greens

175,00

Til alle retter med indmad og gris kommer der vores hjemmelavede sylt & surt på siden
All pork and innards comes with homemade pickles & cabbage

Dessert

Rødgrød med fløde
Reddish porridge with creme

75,00

Pocheret pære med hjemmelavet vanilie is og revet choko
Poached pear with homemade vanilla icecream & choco

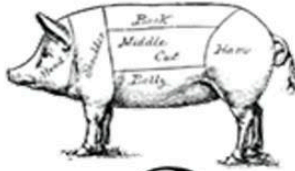
75,00

3 oste med brød & kompot
3 cheeses with bread & compote

75,00

Espresso Martini Panna Cotta

100,00



NOSE2TAIL

Ala Carte Menuer 2019

Tasting menu

Charcuterie bræt med danske specialiteter, 5 kød, 2 ost, sylt, brød & smør

Farseret Svinemørbrad med knust kartoffel, sylt & sauce

Rødgrød med fløde

350,00

inkl 3 gode glas vin / øl

550,00

Chef menu

Bacon med bbq

Håndpillede rejer med rygeostecreme

Mørbrad steak med bløde løg, fritter & bearnaise

Pocheret pære med vanilie & choko

425,00

inkl 4 gode glas vin / øl

650,00

En aften i Kødbyen

Velkomst bobler & snacks

Håndpillede rejer med rygeostecreme

Tatar med æggeblommecreme & capers

Mørbrad steak med bløde løg, fritter & bearnaise

3 oste med kiks & marmelade

kaffe & avec

4 gode glas vin med opfyldning

1 cocktail

Kr. 900,00

Flæske menuen

All you can eat Paneret Flæsk med knust kartoffel, fynsk persille sauce & sylt

Inkl fri Carlsberg fadøl i to timer

Kr. 400,00

Alle ved bordet skal bestille samme menu