



Restaurant

Carl Nielsen

ØL:

Carlsberg Fadøl 25 cl. 4,6% kr. 45
Carlsberg Fadøl 50 cl. 4,6% kr. 78

Øllen har den lyse gyldne farve med det flotte skum og duften af fyrretræ, strå, hasselnød og skovsyre.

Carlsberg 1883 Fadøl 25 cl. 4,6% kr. 45
Carlsberg 1883 Fadøl 50 cl. kr. 78

Øllen er kobberfarvet med en fintmasket skumkrone, og duften er ren og frisk med delikate strejf af malt og karamel. Vi bruger denne øl i vores hjemmebagte rugbrød.

Jacobsen Yakima IPA 25 cl. 6,5 % kr. 55
Jacobsen Yakima IPA 50 cl. Kr. 88

Smagen er frisk og fyldig, og med et godt, snerpende bid af humle med en god lang efterbitterhed

Fynsk forår Ørbæk 4,8% 33 cl kr. 65

Fynsk Forår er en overgæret øl. Under brygning tilsættes hyldeblomst, som giver en frisk blomstersmag og en dejlig følelse af dansk forår og sommer.

Krenkerup Pilsner 4,7 % 33 cl kr. 65

1367 er en ren gylden pilsner med et groft fast skum

Krenkerup Classic 4,8 % 33 cl kr. 65

En særlig velafbalanceret øl med ekstra smag, farve og fylde

Krenkerup Guldøl 5,7 % 33 cl kr. 65

Smagen er dansk og fyldig med sublim afstemt balance mellem maltens sødme og humlens bitterhed.

Krenkerup Weissbier 5,1 % 33 cl kr. 65

ufiltreret og er en frisk og frugtlig smagsoplevelser med en cremet fylde og bananduft

Krenkerup IPA 33 cl kr. 65

Øllen indeholder karamelmaltens sødme og humlens bløde, liflige bitterhed. Eftersmagen har en grapeagtig aroma og en duft af friske, knuste druer, lidt mandarin og grapefrugt.

Krenkerup Brown Ale 5,3 % 33 cl kr. 65

Lækker karamelmalt der giver en behagelig sødme og en smuk kastanjebrun farve. Den farve gør – sammen med et tæt cremet skum

Krenkerup Stout 5,3 % 33 cl kr. 65

Øllen har en let smag af kaffe og lakrids, den ristede malt med til at give øllet en markant karakter og farve

Krenkerup Double Bock 8,2 % 33 cl kr. 65

Øllen er harmonisk med fyldige, silkebløde toner af karamel. De godt 11 ugers lagringstid giver fin balance mellem maltsødme og bitterhed.



Restaurant

Carl Nielsen

San Miguel 5,4 % 33 cl kr. 65

Denne lyse og klare pilsner har et fint hvidt skum. Duften er ren og har fine nuancer af korn og brød.

Rochefort Trappist 6 7,5% 33 cl. kr. 79

Rochefort 6 er den "lette" lillebror i trekløveren fra dette meget lukkede trappistbryggeri i det sydlige Belgien. Som sine to stærkere brødre, bærer Rochefort 6 den karakteristiske smag fra den gærstreng der bruges på dette bryggeri, samtidig har den en lettere og mere frugtig karakter.

Rochefort Trappist 8 9,2% 33 cl. kr. 89

Denne nøddebrune belgiske øl har et fint rødligt skær. Skummet er cremet og holder flot og længe i glasset. En øl med mange lag i både duft og smag. Tydelige frugtaromaer som eksempelvis blommer, rosiner og tørrede abrikoser. Malten giver nuancer af karamel, nødder, kandis og brun farin. Selvom øllen har flere sødlige nuancer, har øllen en fin tør afslutning. Alkoholene giver varme, kompleksitet og giver flot modspil til de tunge og komplekse smage.

Rochefort Trappist 10 11,3 % 33 cl. kr. 109

Når du får fingrene i en Rochefort 10, og hælder den op i glasset, vil et godt tip være at vente 15 min. Før du smager på den – for så kan du opleve et sandt smagsbombardement, hvor tonerne af blomme, abrikos, solbær og rosin virkelig kommer til udtryk.

Farven på øllen er en flot mørk rødbrun farve, og skummet er tæt og beigefarvet.

Vil du have øllen som ølentusiaster igen og igen kårer som verdens bedste, så er det helt sikkert Rochefort 10 du vælger.

Trappist Westmalle Dubbel 7 % 33 cl kr. 89

Selve Westmalle Dubbel har en mørk rødlig farve, der giver et flot og cremet skum, som leder over i duften af de frugtrige toner, hvor du med lethed kan dufte dadel, og at den er letmaltet, du kan opleve nuancer af rosin, banan og passionsfrugt, som er med til at give en prikkende, rund og fyldig fornemmelse i munde

Hoegaarden Wit 4,9 % 25 cl kr. 65

Hoegaarden Wit Blanche er en ægte belgisk hvedeøl. Den har en kompleks og meget unik brygproces, hvor øllen først er overgæret og derefter eftergæret på flasken. Denne Wit Blanche har en enestående smag af sursød øl med en let bitterhed, et krydret strejf af koriander og appelsinnoter

Boon Mariage Parfait Geuze 8% ABV 37,5cl kr. 89



Restaurant

Carl Nielsen

Boon Geuze Mariage Parfait består af 95% mild lambic, i alderen mindst tre år og specielt reserveret til dette formål, og 5% ung lambic. Sidstnævnte giver de fermenterbare sukkerarter og vilde gær.

Saison Dupont 6,5 % 33 cl kr. 65

Saison blev oprindeligt brygget på de små bondegårdsbryggerier med det formål at være en læskende drik til det varme høstarbejde. Saison Dupont betragtes som "mor" til alle saison øl. Den er brygget siden 1844. Det er en halmfarvet øl med en bitter smag og en meget fin aroma, der dufter af friskbagt brød, esteriske noter af citrus og krydderier. Øllen ligger i tøndes i ca 6 måneder og er fyldig og maltet.

Long Boil barley wine 11,3 % Lagret på bourbon fade kr. 109,-

Med den store fyldighed kommer en smag af mørk chokolade, kaffe, farin, karamel og brændt malt

.

Øl uden alkohol

1664 Kronenburg Blanc kr. 65,-
Smag af forfriskende hvedeøl. Øllet fremstår uklart og hvidgyldent med et friskt syrligt bid en herlig duft af citrus og sødlig frugtighed

Carlsberg Nordic Pilsner 0,0% kr. 65,-
En lækker alkoholfri udgave af den velkendte Ale med en sød læskende fylde

Svaneke Don't worry brown ale 0,5 % kr. 65
Overgæret, mahognifarvet, saftig og skummende øl. Smag af udsøgte maltyper med nuancer af frugt, sort te og humle. En mild, mørkere og frugtig Ale.

Svaneke Don't worry pale ale 0,5 % kr. 65,-
Denne lyse lækkerbisen forkæler ganen med masser af frugt og humle. En sagte struktur af malt og sødme sørger for balance

Brooklyn Special Effects 0,4 % kr. 65,-
Special Effects er fremstillet ved stopning af gæring og efterfølgende tørhumlet med amerikanske humlesorter. Special Effects kendetegnes ved en klar kobberbrun skumkrone og underspillet humleduft af tropiske frugter og citrus.

**Vand / Saft**

San Pellegrino 50 cl	kr.	49,-
Acqua Panna 50 cl	kr.	49,-
Coca Cola	kr.	40,-
Coca Cola Zero	kr.	40,-
Søbogaard - hyldeblomst	kr.	40,-
Naturfrisk – hyldebrus	kr.	40,-
Naturfrisk – appelsinbrus	kr.	40,-
Æblemost	kr.	40,-
Postevand i kande	kr.	35,-

Vores øl og vandkort er desværre ikke fuldkomment endnu. Vi leder efter spændende leverandører

Kaffe

Americano	kr.	40,-
Espresso	kr.	30,-
Dobbelt espresso	kr.	40,-
Caffe latte	kr.	45,-
Cappucino	kr.	45,-
The	kr.	40,-
Espresso Martini	kr.	125,-
Irish coffee	kr.	125,-

Akvavit

2½ cl. 45 kr. 5 cl. 75 kr. Flaske: 795 kr.

<i>Brøndum</i>	<i>Harald Jensen</i>	<i>Linie</i>	<i>Nordguld</i>
<i>Porse</i>	<i>O.P. Anderson, økologisk</i>	<i>Aalborg Taffel</i>	

Special akvavit

2½ cl. 65 kr. 5 cl. 95 kr. Flaske: 995 kr.

Carl Nielsen

Carl Nielsens akvavit er baseret på kommen tilsat bygmalt, og den er triple destilleret på kobber pot still. Vores akvavit har smag af citrongræs, grapeskal, citronskal, appelsinskal og citron timian

SiWu Premium, kommen

Er baseret på kommen og tilsat bygmalt
Med sin fremtrædende smag af kommen passer akvavitten perfekt til alt på det danske frokostbord

SiWu Premium Dild

Er baseret på kommen og tilsat bygmalt.. Den skal du drikke *til vores lakridssild, peberrodssild, dildsild og æg & rejer*

Copenhagen Distillery Dill Anise Aquavit

En helstøbt akvavit med en forfriskende kvalitet. På trods af den enkle og stringente komposition, er smagen og duften virkelig kompleks og fyldig. Læg dertil en distinkt citrusduft og en lang eftersmag, der lige akkurat giver den rette varme og intensitet, som man forventer af en akvavit. Går smukt hånd i hånd med vores lakridssild, peberrodssild, dildsild og Carl Nielsen´s æg & rejer

Copenhagen Distillery Frokost Aquavit

Frokost Aquavit er skabt med et godt øje til historien og kursen sat mod fremtiden i tæt samarbejde med Husbryggeriet Jacobsen. Sammen har vi udviklet en opskrift på en maltbase med røg og chokolade og bruger den som ingrediens i både øl og akvavit. Kommen, dildfrø, citronskal, kvan, den hemmelige maltblanding. Det helt rigtige valg til vores Carl Nielsen´s æg & rejer, Maskarade og 3 slags sild.

Copenhagen Distillery Indonesian Long Pepper

Indonesian Longpepper Snaps indeholder kun ét krydderi nemlig indonesisk Lang peber.
Den rette dansepartner til vores lakridssild, dildsild og 3 slags sild, tun ((HVILKEN TUN?))

*,, Hvad kan det nytte man kan græsk og latin,
når det eneste ord man har brug for er akvavit.*

Storm P.

Toldbodgade 5, 1253 København K Tlf. 7025 1625

Mail: info@restaurantcarlnielsen.dk

Champagne

Locret-Lachaud Brut, Premier Cru
Angel – White Collection Rosé NV
Dom Perignon

Flaske/glas

kr. 700 / 150
kr. 2.600
kr. 2.900

Rosé vin

Bandol
Château d'Esclans, Garrus - Udover at være verdens dyreste rosévin er Garrus også den mest fænomenale.

kr. 500 / 125
kr. 1.800

Hvide vine

Riesling, Helfrich
Pinot Gris, Helfrich
Buttery Blanc – Chardonney, Napa Valley, USA
Chablis, La Pirrelée
La Java, Sauvignon
Sancerre Blanc, Domaine Reverdy
Louis Jadot – Puligny-Montrachet 1. Cru
Meursault, Charmes 1. Cru – Magnum

kr. 375 / 100
kr. 425 / 125
kr. 650 / 150
kr. 650 / 150
kr. 600 / 140
kr. 750 / 165
Kr. 1.700
Kr. 2.600

Røde Vine

Sincere, Pinot Noir, Napa Valley, USA
Weingut Fritz Wassmer, Spätburgunder
Barbera D'alba
Amarone della Valpolicella – Luigi Righetti
Flor de Pingus, Peter Sisseck, Ribera del Duero 2020
Overture, Opus One Winery, Napa Valley USA
Opus One 2018, Napa Valley, USA
Château Gruaud Larose 1999

kr. 650 / 150
kr. 650 / 150
kr. 700 / 165
kr. 650
kr. 1.900
kr. 2.900
kr. 4.900
kr. 1.900

Portvin

Colheita Port
Taylors Vintage Port – 2017

kr. 600 / 150
kr. 1.700