

# FRB RÅDHUSKÆLDER



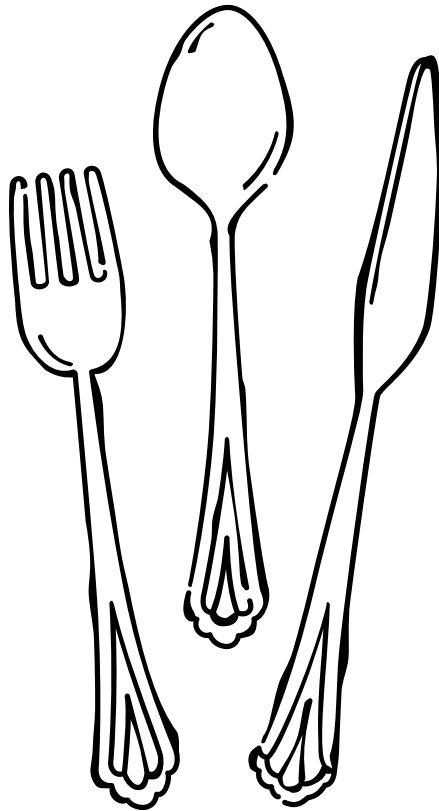
**MAD, DRIKKE & MEGET MERE**



# FRB RÅDHUSKÆLDER



**MAD, DRIKKE & MEGET MERE**



# FRB RÅDHUSKÆLDER

## JULEMENU (MIN. 2 PERS)

Christians Ø karrysild - porre - æble - rødløg - dild.  
Christians Ø kryddersild - kapers - rødløg - dild.  
Smilende æg - søkogte rejer - purløg - mayo.  
Rødbede rimmet laks - dildcreme - peberrod.  
Brødkurv - smør - fedt.

Rosastegt andebryst - jordskokke puré - pommes Anna,  
rødkålssalat med appelsin & valnødder- råsyltede tyttebær.

Ris ala mande - ristede mandler - amarena kirsebærsovs -  
mandel tuille

**395 ,- pr. gæst**



## 4 RETTERS MENU (MIN. 2 PERS)

Æbleskive - and - rødløgs emulsion - eddikepulver.

Rødbederimmet laks - rygeost creme - raddiccio - syltede sennepsfrø.

Oksecuvette - jordskokke puré - kejserhatte - syltede skalotteløg -  
pommes Anna - rødvinsglace.

Gateau marcel - nøddekrokant - syltede blommer - kirsebær is

**420 ,- pr. gæst**  
**Vinmenu 250 ,- pr. gæst**

# FRB RÅDHUSKÆLDER

AFTEN

(17:00 - 21:00)

## FORRET

- Tatar af okseinderlår - trøffel - syltede bøgehatte - æggeblomme - jordkokkechips - karse. 125,-
- Rosmarin vaffel - svampe a la carne - tøffelmayo. 95,-
- Rødbederimmet laks - rygeost creme - raddiccio - syltede sennepsfrø. 115,-
- Æbleskive - and - rødløgs emulsion - eddikepulver. 85,-

## HOVEDRET

- Tatar af okseinderlår - trøffel - syltede bøgehatte - æggeblomme - pommes frites - salat. 195,-
- Rosa stegt andebryst - jordkokke puré - pommes Anna - andesauce - rødkålssalat a part. 225,-
- Oksecuvette - rodfrugtpuré - kejserhatte - syltede skalotteløg - pommes Anna - rødvinsglace. 225,-
- Rådhus toast - surdejsbrød - emmentaler - ålrøget skinke - morney sauce - sennep - trøffel 165,-
- Honning gratineret gedeost salat - cherrytomater - blåbær - valnødder. 145,-
- Øl paneret fisk - grove fritter - tatar sauce - dilleddike. 165,-

## DESSERT

- Ris á la mande - ristede mandler - amarena kirsebær - mandel tuille. 85,-
- Gateau marcel - nøddekrokant - syltede blomster - kirsebær is. 85,-
- Blå kornblomst - smørristet rugbrød - æggeblomme - rødløg - karse. 85,-

# FRB RÅDHUSKÆLDER

## FROKOST

(12:00 - 16:30)

### SMØRREBRØD

- Røget laks - rygeost creme - rørag - radiser - dild. 115,-
- Smilende æg - søkogte rejer - urtemayo - syltede rødløg - ærteskud. 115,-
- Hønsesalat - cornichoner - rødløg - bacon - brøndkarse. 115,-
- Silde platte - christians ø sild - krydder - marineret - kapers - rødløg - dild. 125,-
- Kartoffel - urtemayo - agurk - ristede løg - purløg. 95,-

### HOVEDRET

- Tatar af okseinderlår - trøffel emulsion - syltede bøgehatte - æggeblomme - pommes frites - salat. 195,-
- Rådhus toast - surdejsbrød - emmentaler - ålrøget skinke - morney sauce - sennep - trøffel 165,-
- Honning gratineret gedeost -blandet salat - cherrytomater - blåbær-valnødder. 145,-
- Øl paneret fisk - grove chips - tatar sauce - eddike - grove fritter. 165,-

### DESSERT

- Ris á la mande - ristet mandler - amarena kirsebær - mandel tuille. 85,-
- Gateau marcel - nøddekrokant - syltede blommer - kirsebær is. 85,-
- Blå kornblomst - smørristet rugbrød - æggeblomme - rødløg - karse. 85,-

# FRB RÅDHUSKÆLDER

## VIN

### HVIDVIN

2022 Chardonnay-Colombard, Bellevaux - Pays d'Oc, Frankrig	70,- / 350,-
2022 Sauvignon Blanc, Mission Estate Winery - Marlborough, New Zealand	370,-
2021 RG Riesling Halbtrocken, 1 ltr., Hensel - Pfalz, Tyskland	85,- / 390,-
2020 Riesling Reserve, Fernand Engel - Alsace, Frankrig	390,-
2020 Mâcon Village, Domaine Guegnon Remond - Bourgogne, Frankrig	450,-
2021 Pouilly-Fumé, Franck Millet - Loire, Frankrig	490,-
2021 Chablis 1.Cru Côte de Lechet, Bernard Defaix - Bourgogne, Frankrig	790,-

### RØDVIN

2021 Pinot Noir, Bellevaux - Pays d'Oc, Frankrig	70,- / 350,-
2019 Zinfandel, Avalon Winery - Californien, USA	370,-
2021 Mistral, Ferrand - Côtes du Rhône, Frankrig	370,-
2020 Spätburgunder Aufwind, Hessen - Pfalz, Tyskland	390,-
2020 Nebbiolo d'Alba Quattro Cloni, Brangero - Piemonte, Italien	495,-
2019 Château Puy-Razac, Saint-Émilion Grand Cru - Bordeaux, Frankrig	495,-
2021 Côte-de-Nuits Villages, Ambroise - Bourgogne, Frankrig	595,-
2020 Châteauneuf-du-Pape, Domaine de ferrand - Côtes du Rhône, Frankrig	695,-
2017 Brunello di Montalcino, II Poggione - Toscana, Italien	795,-

# FRB RÅDHUSKÆLDER

## VIN

### BOBLER

NV Spumante, Rocca Dei Forti - Veneto, Italien	70,- / 350,-
NV Crémant d'Alsace, Fernand Engel - Alsace, Frankrig	395,-
NV Champagne Brut La Particulière, Baron Albert- Frankrig	595,-
NV Champagne Brut Rosé, De Saint Gall - Frankrig	795,-
NV Champagne, Grande Reserve, Brut, Gosset - Frankrig	995,-

### ROSÉ

2020 Magnum, Luc Saint Roche - Languedoc, Frankrig	70,- / 700,-
2021 Mediterranee, Figuiere - Provence, Frankrig	370,-
2021 Côtes de Provence, Château les Valentines - Provence, Frankrig	470,-

### DESSERTVIN

NV Tawny, Quinta de Santa Éufemia - Porto, Portugal	350,-
2014 Late Bottled Vintage, Quinta de Santa Éufemia - Porto, Portugal	450,-
NV Vieux Pineau des Charentes Rouge, Château Montifaud - Cognac. Frankrig	495,-
2020 Haus Klosterberg Fruchtsüss, Markus Molitor - Mosel, Tyskland	380,-

# FRB RÅDHUSKÆLDER

## COCKTAILS

Aperol Spritz	85,-
Limoncello Spritz	85,-
Gin mango	85,-
Rabarber Drøm	85,-
Paloma	105,-
Espresso Martini	105,-
Dark & Stormy	105,-
White Russian	105,-

## SODAVAND & SAFT

CocaCola	35,-
CocaCola Zero	
Squash	
Sprite	
Schweppes Lemon	
Schweppes Ginger Ale	

### **Antons ØKO saft**

Hyldeblomst	35,-
Rabarber	
Æble	
Appelsin	
Æble-solbær	
Hindbær	
Solbær	
Ananas	
Mynte-Lime	

## FADØL

<b>Carlsberg / Tuborg Classic</b>	60,-
<b>Kronenbourg 1664:</b>	70,-
Blanc - Rosé - Lager	
<b>Jacobsen:</b>	
Juicy IPA - Viva classic-	
Yakima IPA -Helles Bier	
<b>Brooklyn:</b>	
Stonewall IPA	
Special Effects 0,4%	
<b>Frederiksberg Bryghus:</b>	
Special øl	

## VARME DRIKKE

Cappuccino	35,-
Latte	40,-
Is - latte	45,-
Americano	30,-
Espresso	25,-
Cortado	30,-
Chai latte	40,-
Varm kakao	40,-
The Østerlandsk	35,-
Irish coffee	75,-
Varm hyldeblomst	45,-



# Bar Menu

## COCKTAILS ( VÆLG 3)

Aperol Spritz  
(Aperol - Bobler - Danskvand )

Limoncello Spritz  
( Limoncello - Bobler - Danskvand )

Gin mango  
(Gin - Lemon - Mango )

Rabarber Drøm  
(Licor 43 - Lemon -rabarber)

Paloma  
(Tequila -Lime- Grapefrugt )

Dark & Stormy  
(Mørk Rom - Lime - Ginger ale - Bitters)

Espresso Martini  
(Espresso - Kahlua - Vodka)

Tom Collins  
(Gin - Sukker- Citron - Danskvand )

White Russian  
(Kahlua, Vodka, Mælk )

Tequila Sunrise  
(Tequila, appelsin, grenadine )

## LONGDRINKS (VÆLG 3)

G & T

G & T Hyldeblomst

Cuba Libre

Whiskey Cola

Vodka Lemon

---