



MENUKORT

SPEISEKARTE / MENU LIST

The Cottage

Dagens menu.
Menü des Tages/Menu of the day

Hver dag kreerer køkkenet en ny og spændende menu.
Jeden Tag kreiert die Küche ein neues und spannendes Menü.
Every day the kitchen creates a new and exciting menu.

Spørg venligst betjeningen.
Fragen Sie bitte die Bedienung.
Please ask the waiter.

2 retters menu
2 Gerichte Menü
2 course menu
248,-

3 retters menu
3 Gerichte Menü
3 course menu
288,-



FORRETTER

VORSPEISEN / FIRST COURSES

Tomat og ost. The Cottage bruschetta. Ristet brød med tomat, krydderurter, hvidløg, gratineret med mozzarella og cheddar.	Kr.	68,00
Tomaten und Käse. The Cottage Bruschetta. Toast mit Tomaten, Kräutern, und Knoblauch, gratiniert mit Mozzarella und Cheddar.	Dkr.	68,00
Tomatoes and cheese. The Cottage bruschetta. Toast with tomatoes, herbs, and garlic, gratinated with mozzarella and cheddar.	DKK	68,00
Jomfruhummer og hellefisk. Bisque kogt på jomfruhummer med soufflé boller af hellefisk og fennikel hertil glaceret cognacskum. Serveres med hjemmebagt brød.	Kr.	88,00
Kaiserhummer und schwarzer Heilbutt. Bisque gekochen auf Kaiserhummer mit Souffléklösschen aus schwarzem Heilbutt und Fenchel dazu mit glaciertem Cognacschaum. Wird mit hausgebackenem Brot serviert.	Dkr.	88,00
Norway lobster and Greenland halibut. Bisque cooked on Norway lobster with soufflé balls of halibut and fennel with glazed cognac foam. Served with home-made bread.	DKK	88,00
Laks og purløg. Skiver af ferske røget laks på cremet hvidvinsauce med purløg, toppet med tang. Serveres med hjemmebagt brød.	Kr.	92,00
Lachs und Schnittlauch. Scheiben von frischem Räucherlachs auf cremiger Weissweinsauce mit Schnittlauch, garniert mit Tang. Wird mit hausgebackenem Brot serviert.	Dkr.	92,00
Salmon and chive. Slices of fresh smoked salmon on creamy white wine sauce with chive garnished with sea weed. Served with home-made bread.	DKK	92,00



HOVEDRETTER

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Rødspætte og svampe. Helstegt rødspætte fyldt med svamperagout og krebschaler, anrettet med frisk torvegrønt og dagens kartoffel.	Kr.	188,00
Heilbutt und Pilze. Ganzer gebratener Heilbutt gefüllt mit Pilzragout und Krebschwänzen, garniert mit frischem Marktgemüse und Kartoffel des Tages.	Dkr	188,00
Plaice and mushrooms. Whole fried plaice stuffed with mushroom ragout and cray tails, garnished with fresh market vegetables and potato of the day.	DKK	188,00
Unghane og Dijon. Letrøget og stegt unghanebryst lagt på vårløg og østershatte, hertil cremet Dijonsauce med et touch af rosmarin samt frisk torvegrønt og dagens kartoffel.	Kr.	188,00
Junghahn und Dijon. Leichtgeräucherte und gebratene Junghahnbrust gelegt auf Frühlingszwiebeln und Austernpilzen, hierzu cremige Dijonsauce mit einem Hauch von Rosmarin, wird mit frischem Marktgemüse und Kartoffel des Tages serviert.	Dkr	188,00
Young hen and Dijon Slightly smoked and fried young hen breast on spring onions and oyster mushrooms, with creamy Dijonsauce with a touch of rosemary and fresh market vegetables and potato of the day.	DKK	188,00
Hereford og pesto. 225 g grams grilleret steak af Hereford filet med panade af pesto, garneret med cherry tomatere og druer i honning og citronthymian samt reduceret kalvefond med vin og krydderurter og dagens udbud af frisk grønt og kartofler.	Kr.	228,00
Hereford und pesto. 225 Gram gegrillter Steak von Hereford Filet with Panade von Pesto, garniert mit Cherry-Tomaten und Weintrauben in Honig und Zitronenthymian und eingekochtem Kalbsfond mit Wein und Kräutern, sowie mit dem Angebot des Tages von frischem Gemüse und Kartoffeln.	Dkr	228,00
Hereford and pesto. 225 gram grilled steak of Hereford filet with panade of pesto, garnished with cherry tomatoes and grapes in honey and lemon thyme and with reduced veal fond with wine and herbs, as well as with today's offer of fresh vegetables and potatoes.	DKK	228,00



DESSERTER

NACHSPEISEN / SWEETS

Rabarber og mascapone. Rabarber bagt med honning og mynte i trifli med jordbær, makroner og mascaponecreme.	Kr.	88,00
Rhabarber und Mascapone. Rharbarber gebacken mit Honig und mynte in Trifli mit Erdbeeren, Makronen und Mascaponecreme.	Dkr	88,00
Rhubarbs and mascapone. Rhubarbs baked with honey and mint in trifli with strawberries, macaroons and mascapone cream.	DKK	88,00
Bær, frugt og fragilité. Islasagne med lag af blåbæriscreme, hindbærsorbet, solbærsorbet og fragilité. Serveres med friske frugt og bær.	Kr.	82,00
Beeren, Früchte und Fragilité. Eislasagne mit Schichten von Blaubeereneiscreme, Himbeerensorbet, Johannisbeerensorbet und Fragilité. Serveret mit frischen Früchten und Beeren.	Dkr	82,00
Berries, fruits and fragilité. Icecream lasagne with layers of blue berry icecream, raspberry sorbet, Blackcurrant sorbet and fragilité. Served with fresh fruit and berries.	DKK	82,00
Marcipan og abrikos. Mazarinkage bagt med soltørrede abrikoser og valnødder, hertil syltede nødder og creme fraiche.	Kr.	88,00
Marzipan und Aprikosen. Mazarinkuchen gebacken mit sonnengetrockneten Aprikosen und Wallnüssen, serviert mit eingemachten Nüssen und Creme Fraiche.	Dkr	88,00
Marcipan and apricots. Mazarin cake baked with sun dried apricots and walnuts, served with preserved nuts and crème fraiche.	DKK	88,00



BØRNEMENU

KINDERMENÜ / CHILDREN'S MENU

Rejecocktail med salat og rød dressing. Serveres med hjemmebagt brød samt smør.	Kr.	52,00
Krabbencocktail mit Salat und rotem Dressing. Servert mit hausgebackenem Brot und Butter.	Dkr	52,00
Shrimp cocktail with salad and red dressing. Served with home-made bread and butter.	DKK	52,00
Fiskefilet med pommes frites og remoulade.	Kr.	60,00
Fischfilet mit Pommes frites und Remoulade.	Dkr	60,00
Fish fillet with French fries and remoulade.	DKK	60,00
Frikadeller med agurkestave, dagens kartoffel og skysauce.	Kr.	68,00
Frikadellen mit Gurkenstäbchen, Kartoffel des Tages und Fleischsauce.	Dkr	68,00
Meat balls with cucumber sticks, potato of the day and gravy.	DKK	68,00
Røde pølser med pommes frites, ketchup og remoulade.	Kr.	58,00
Rote Würstchen mit Pommes frites, Ketchup und Remoulade.	Dkr	58,00
Red sausages with French fries, ketchup and remoulade.	DKK	58,00
Vanille og jordbæris med frugter og chokoladesauce.	Kr.	48,00
Vanille und Erdbeereis mit Obst und Schokoladesauce.	Dkr	48,00
Vanilla and strawberry ice-cream with fruit and chocolate sauce.	DKK	48,00
Iscremesoda med vanilleis og appelsin.	Kr.	48,00
Eiscremesoda mit Vanille-Eiscreme und Apfelsine.	Dkr	48,00
Ice-cream soda with vanilla ice-cream and orange.	DKK	48,00