

# Gertrud's

## GERTRUD'S

Café Skt. Gertrud's åbnede i 1986 og er inspireret af den franske Café-Brasserie kultur.

“Lad os mødes på Gertrud's” er en kliche, der ofte bliver hørt blandt Odenseanere, fra den tidlige morgenstund til de sene nattetimer. I vores stemningsfyldte Café kan der nydes drikkevarer, både varme og kolde, som kan suppleres med brunch og frokostretter fra vores indbydende cafékort. En økologisk cappuccino sammen med en friskbagt croissant eller et koldt glas chenin blanc sammen med en salade Nicoise.

Om aftenen kan der i Brassieriet nydes á la carte retter eller månedens menu. Ved sammensætning af alle vores retter, tilstræber vi at bruge kvalitets-bevidste lokale leverandører.

Vores servicepersonale står gerne til rådighed med bl.a. anbefaling omkring valg af vin og mad eller den rigtige marc de bourgogne til din espresso.

Stemningen i caféen er intim, men samtidig sjov og afslappet. Vi holder løbende events som live jazz, stand up comedy og foredrag. Derudover spiller vores house DJ's lækker latin inspireret cocktail musik hver weekend.

*Cafe Skt. Gertrud's opened its doors for the first time in 1986.*

*“Lets meet at Gertrud's” is a saying that is heard often amongst the locals, from the early hours of the morning and until the late hours at night. In this lively atmosphere, you can enjoy beverages both hot and cold, which can be accompanied by brunch or lunch dishes from our tempting Cafe menu, from an Organic Cappuccino together with freshly baked croissant, or a chilled glass of Chenin Blanc with a salade Nicoise.*

*In the evening you can enjoy our á la carte menu or menu of the month. Our Kitchen brigade strive to use local produce wherever possible and our service staff are here to assist you and give advice with regards to the wine choice to compliment your meal, or a Marc de Bourgogne together with an espresso.*

*The atmosphere in the cafe and brasserie is intimate, yet at the same time relaxed and good fun. We often have entertainment in the form of Live Jazz, stand up comedy and occasionally cultural and political debates, as well as our resident Dj's playing cocktail music every weekend.*



# OVERSIGT/INDEX

---

## CAFÉ RETTER

*Serveres fra kl. 9.00 - 17.00*

BRUNCH .....	side	4
SANDWICHES & SALATER.....	side	5
BURGERS, GRILLS & LETTE RETTER.....	side	6
DESSERT & OST .....	side	7

## AFTEN

*Serveres fra kl. 17.00 - 22.00*

### Á LA CARTE

FORRETTER.....	side	8
HOVEDRETTER.....	side	9
DESSERT & OST .....	side	9
CAFÉ RETTER .....	side	10-11

## DRIKKEVARER

*Serveres hele dagen  
kl. 09.00 - 02.00*

KAFFE.....	side	12-13
THE .....	side	14-15
VIN & CHAMPAGNE.....	side	16-21
ØL.....	side	22-23
SODAVAND .....	side	24
SMOOTHIES.....	side	25
COCKTAILS.....	side	26-27

# BRUNCH

*Serveres indtil kl.15.00/Served until 15.00 hrs.*

COMPLET ..... kr. 62,-

Ost, kalkunskinke, frisk frugt, brød og smør.

*Cheese, smoked Turkey breast, fresh fruit, Bread and Butter.*

AVIGNON ..... kr. 94,-

Røræg, rosmarin skinke, Tomme de Savoie ost, frisk frugt, græsk yoghurt med frugtcoulis og hjemmelavet mysli, samt brød og smør.

*Scrambled eggs, Rosemary Ham, Tomme de Savoie Cheese, Fresh Fruit, Greek Yoghurt with fruit Coulis and homemade Muesli, served with Bread and Butter.*

LYON ..... kr. 124,-

Æg en cocotte, koldrøget laks med sauce tatar, parmaskinke, fynsk røget brie, græsk yoghurt med frugtcoulis og hjemmelavet mysli, lille chokolade muffin samt brød og smør.

*Eggs en Cocotte, Smoked Salmon with Tartar Sauce, Parma Ham, Smoked Brie from Fyn, Greek Yoghurt with Fruit Coulis and homemade Muesli, mini chocolate Muffin, served with Bread and Butter.*

YORK ..... kr. 88,-

Spejlæg, bacon, brunchpølse, pommes rösti, bagte blommetomater, portobello samt brød og smør.

*Fried Eggs, Back Bacon, grilled Sausage, Pommes Rosti, baked Cherry Tomatoes, grilled Portabello Mushroom, served with Bread and Butter.*

## SIDE ORDERS

Frisk frugt/*Fresh Fruit* .....*fra* kr. 34,-

Græsk yoghurt med frugtcoulis og hjemmelavet mysli. . . . kr. 30,-

*Greek Yoghurt with Fruit coulis and homemade Muesli.*

Pandekager med ahornsirup ..... kr. 34,-

*Pancakes with Maple syrup.*

Friskbagt croissant .....*fra* kr. 24,-

Vælg mellem smør, marcipan eller chokolade.

*Freshly baked Croissants.*

*Choose between Butter, Marzipan or Chocolate.*

Hjemmebagte muffins .....*fra* kr. 26,-

*Homemade Muffins.*

Friskpresset appelsinjuice. .... kr. 35,- 52,-

*Freshly squeezed Orange juice.*

Friske frugtsmoothies (*se side 25*)/*Fresh fruit smoothies (See page 25)*

Et glas Piper Heidsieck Champagne ..... kr. 78,-

# OMELET

*Serveres indtil kl.15.00/Served until 15.00 hrs.*

*Omelet serveres med salat samt brød og smør.*

*Omelettes are served with Salad, Bread and Butter.*

## OMELETTE AU

SAUMON ET FINES HERBES ..... kr. 88,-

Omelet med røget laks og friske krydderurter.

*Omelette with Smoked Salmon and fresh Herbs.*

## OMELETTE AUX ÉPINARDS

ET FROMAGE DE CHÈVRE ..... kr. 88,-

Omelet med Gedeost og Spinat.

*Omelette with Goats Cheese and Spinach.*

## SANDWICH

*Serveres indtil kl.17.00/Served until 17.00 hrs.*

“HARRY’S BAR” CLUB SANDWICH . . . . . kr. 94,-  
Her har vi taget inspiration fra den legendariske “Harry’s Bar”  
i Venedig.

Julienne af pocheret kyllingebryst, worcestershire sauce,  
sprødstegt bacon, romainesalat, tomat, citronmayonnaise og toasted  
gammeldags hvedebrød.

*Som ovennævnt med pommes frites og mayonnaise . . . . . kr. 124,-*

*We took inspiration from the legendary “Harry’s Bar” in Venice.*

*Julienne of Poached Chicken, Worcestershire sauce, crisp Bacon, Romaine  
Salad, Tomato, Lemon Mayonnaise and toasted Bread after grandmas recipe!*

*As above served with French Fries and Mayonnaise . . . . . kr. 124,-*

## OPEN SANDWICHES

*Serveres indtil kl.17.00/Served until 17.00 hrs.*

*Vælg mellem koldhævet stenovnsbagt grovbrød eller rugbrød.*

*Choose between cold- risen, stone oven- baked Bread or Rye Bread.*

SANDWICH AU SAUMON . . . . . kr. 94,-

Koldrøget laks, sauce tatar, salat, løg, agurk, tomat,  
ristede pinjekerner, samt fennikel salat.

*Smoked Salmon Sandwich, with homemade Tartar sauce, Salad Leaves,  
sliced Onion, Cucumber and Tomato with roasted Pine nuts.*

SANDWICH AU BOEUF . . . . . kr. 98,-

Grillet oksemørbrad, rucola pesto, bagte tomater,  
syltede rødløg og salat.

*Som ovennævnt med pommes frites og mayonnaise . . . . . kr. 120,-*

*Grilled Fillet Steak, with Rocket Pesto, ovenbaked Tomato,  
pickled red Onion and crisp Salad Leaves.*

*As above served with French Fries and Mayonnaise . . . . . kr. 120,-*

## SALATER/SALADS

*Serveres indtil kl.17.00/Served until 17.00 hrs.*

*Salater serveres med vinaigrettedressing, brød og smør.*

*Both Salads are served with Vinaigrette dressing, Bread and Butter.*

SALADE CAESAR . . . . . kr. 128,-

Grillstegt unghanebryst, romainesalat, hvidløg, parmesan,  
brødcroutoner, cherrytomater og purløg samt Caesar dressing.

*Grilled Cornfed Chicken breast, Romaine Salad Leaves, Garlic, Parmesan,  
cherry Tomatoes and Chives, tossed in homemade Caesar dressing.*

SALADE NIÇOISE . . . . . kr. 128,-

Klassisk sydfransk salat med grønne bønner, cherrytomater,  
hårdkogt æg, kartofler, oliven og krydderurter samt rosastegt tun.

*Classical southern French Salad with Panfried Tuna (fried medium rare)  
Green Beans, Cherry Tomatoes, boiled Egg, Potatoes, Olives and fresh Herbs.*

# BURGERS, GRILLS PASTA & LETTE RETTER

## BURGERS, GRILLS, PASTA AND LIGHT DISHES

*Serveres indtil kl.17.00/Served until 17.00 hrs.*

LINGUINE Á LA PANCETTA..... kr. 118,-

Pasta Linguine med pancetta, ingefær, tomater, mynte og fløde.  
Toppet med parmesan og frisk basilikum.

*Pasta Linguine with Pancetta, Ginger, Tomato, Mint,  
Parmesan, fresh Basil and Cream.*

GERTRUD'S BURGER..... kr. 110,-

200 g. dansk oksekød fra Grambogård, rosastegt, koldhævet brød  
bagt i stenovn, salat, løg, bøftomat og hjemmelavet tomatdressing  
"G Burger" serveres med pommes frites og mayonnaise.

*200 g of minced Beef from Grambogård, grilled medium, stone oven baked  
Bread, Salad Leaves, Onion rings, Beef Tomato and homemade Tomato Dressing.  
Served with French Fries and Mayonnaise.*

### EXTRA

Bacon/Ost per del / Bacon/Cheese per item ..... kr. 10,-

MOULES FRITES AU SAFRAN..... kr. 124,-

Dampede blåmuslinger med hvidvin, fløde, urter og safran.  
Serveres med pommes frites og mayonnaise.

*Mussels poached in White Wine, Safran, Cream and fresh Herbs,  
served with French Fries and Mayonnaise.*

NACHOS "SUPREME"..... kr. 104,-

Sprode majschips bagt i ovnen med kylling, salsa og reven cheddarost.  
Toppet med creme fraiche, guacamole, jalapeños, oliven og rødøg.

*Crisp oven-baked Tortilla crisps with grilled Chickenbreast, Tomato Salsa,  
grated Cheddar Cheese. Topped with Creme fraiche, Guacamole, Jalapenos,  
Olives and red Onion rings.*

SOUP DU JOUR..... kr. 78,-

Årstidens suppe med brød og smør. Spørg tjeneren.

*Seasonal homemade Soup, served with Bread and Butter.*

## DESSERT & OST

### DESSERTS AND CHEESE

*Serveres indtil kl.17.00/Served until 17.00 hrs.*

- TARTE AU CITRON** ..... kr. 72,-  
Citrontærte anrettet med vanille is.  
*Lemon Tart with Vanilla Ice cream.*
- CREME BRÛLÉE** ..... kr. 72,-  
Klassisk Creme Brûlée.  
*Creme Brûlée.*
- TERRINE AU CHOCOLAT** ..... kr. 76,-  
Med passionsfrugt og Indslev sort hvede sirup.  
*With Passion fruit and Indslev dark wheat Beer syrup.*
- ITALIENSK IS** ..... kr. 72,-  
Et udvalg af Italienske is.  
*A selection of Italian Ice creams.*
- OSTE FRA NÆR OG FJERN** ..... kr. 92,-  
Serveret med oliven, syltede valnødder og brød.  
*Cheeses from near and far, served with caramalized Walnuts, Bread and Butter.*

# À LA CARTE

---

*Serveres fra kl.17.00 - 22.00*

## FORRETTER/ APPETISERS

---

*Serveres fra kl.17.00 - 22.00/Served from 17.00 - 22.00*

- RISOTTO ..... kr. 88,-  
Trøffel og friske krydderurter, toppet med parmesan.  
*Truffle and fresh Herbs, together with Parmesan.*
- SMØRSTEGT HELLEFLYNDER ..... kr. 96,-  
Tomatsalsa og musling beurre blanc.  
*Panfried Halibut with Tomato salsa and a Mussel "Beurre Blanc".*
- CARPACCIO AF KALV ..... kr. 92,-  
Let stegt kalveinderlår, citronolie, cremefraiche dressing og purløg.  
*Carpaccio of Veal, with Lemon Oil, Cremefraiche dressing and Chives.*
- SOUP DU JOUR..... kr. 78,-  
Årstidens suppe med brød og smør. Spørg tjeneren.  
*Seasonal homemade Soup, served with Bread and Butter.*

AFGIV VENLIGST BESTILLING I BAREN /  
PLEASE PLACE YOUR ORDER AT THE BAR

## HOVEDRETTER/ MAIN COURSE

Serveres fra kl.17.00 - 22.00/Served from 17.00 - 22.00

POCHERET KYLLING..... kr. 196,-  
Frilandskylling fra Allégården, sæsonens friske grøntsager,  
pommes gaufres samt estragonsauce.

*Poached "Free range" Chicken from Allegården, with seasonal Vegetables and Pommes Gaufres served together with a Tarragon Sauce.*

OKSE TOURNEDOS  
MARCHAND DE VINS..... kr. 258,-  
Grillet oksemørbrad, spinat en branche,  
pommes Anna samt sauce bordelaise.

*Beef Tornado "Marchand de vins" served with Marrow,  
panfried Spinach, Pommes Anna and a Bordelaise sauce.*

LAMMEFRIKASSÉ..... kr. 198,-  
Økologisk lam tilberedt med fynsk hvedeøl,  
spæde grøntsager og kartofler.

*Fricasee of Organic Lamb braised with "Indslev" wheat beer,  
baby Vegetables and Potatoes.*

BRAISERET "USS" LAKS..... kr. 196,-  
Filet af laks, braiseret med friske krydderurter, serveres med  
sæsonens grøntsager, pimentsky, grøn salat og dagens kartofler.

*(USS betyder "Unstressed Salmon" og er en metode, hvor laksen behandles mere  
skånsomt, så den undgår stress og derved opnås en betydelig bedre kvalitet).*

*USS Salmon braised with fresh Herbs, served with seasonal Vegetables and  
Potatoes, sauce pimento and crisp green Salad. ("USS" means unstressed salmon).*

MÅNEDENS MENU..... fra kr. 308,-  
2/3 retters menu. Spørg tjeneren.

*Menu of the Month, 2/3 courses. Ask your Waiter ..... from kr. 308,-*

## DESSERT & OST

Serveres fra kl.17.00 - 22.00/Served from 17.00 - 22.00

TARTE AU CITRON..... kr. 72,-  
Citrontærte anrettet med vanille is.

*Lemon Tart with Vanilla Ice cream.*

CREME BRÛLÉE..... kr. 72,-  
Klassisk Creme Brûlée.

*Creme Brûlée.*

TERRINE AU CHOCOLAT..... kr. 76,-  
Med passionsfrugt og Indslev sort hvede sirup.

*With Passion fruit and Indslev dark wheat Beer syrup.*

ITALIENSK IS..... kr. 72,-  
Et udvalg af Italienske is.

*A selection of Italian Ice creams.*

OSTE FRA NÆR OG FJERN..... kr. 92,-  
Serveret med oliven, syltede valnødder og brød.

*Cheeses from near and far, served with caramalized Walnuts, Bread and Butter.*

# AFTEN CAFÉKORT

EVENING CAFE MENU

---

*Serveres fra kl.17.00 - 22.00*

## SANDWICH

---

*Serveres fra kl.17.00 - 22.00/Served from 17.00 - 22.00*

“HARRY’S BAR” CLUB SANDWICH . . . . . kr. 124,-

Her har vi taget inspiration fra den legendariske “Harry’s Bar” i Venedig.

Julienne af pocheret kyllingebryst, worcestershire sauce, sprødsteget bacon, romainesalat, tomat, citronmayonnaise og toasted gammeldags hvedebrød. Serveres med pommes frites og mayonnaise.

*We took inspiration from the legendary “Harry’s Bar” in Venice.*

*Julienne of Poached Chicken, Worcestershire sauce, crisp Bacon, Romaine Salad, Tomato, Lemon Mayonnaise, and toasted old fashioned white Bread. Served with French Fries and Mayonnaise.*

## SALATER/SALADS

---

*Serveres fra kl.17.00 - 22.00/Served from 17.00 - 22.00*

*Salater serveres med vinaigrettedressing, brød og smør.*

*Both Salads are served with Vinaigrette dressing, Bread and Butter.*

SALADE CAESAR . . . . . kr. 128,-

Grillstegt unghanebryst, romainesalat, hvidløg, parmesan, brødcroutoner, cherrytomater og purløg samt Caesar dressing.

*Grilled Cornfed Chickenbreast, Romaine Salad Leaves, Garlic, Parmesan, cherry Tomatoes and Chives, tossed in homemade Caesar dressing.*

SALADE NIÇOISE . . . . . kr. 128,-

Klassisk sydfransk salat med grønne bønner, cherrytomater, hårdkogt æg, kartofler, oliven og krydderurter samt rosastegt tun.

*Classical southern French Salad with Panfried Tuna (fried medium rare) Green Beans, Cherry Tomatoes, boiled Egg, Potatoes, Olives and fresh Herbs.*

AFGIV VENLIGST BESTILLING I BAREN /  
PLEASE PLACE YOUR ORDER AT THE BAR

# BURGERS, GRILLS & LETTE RETTER

BURGERS, GRILLS, PASTA AND LIGHT DISHES

*Serveres fra kl.17.00 - 22.00/Served from 17.00 - 22.00*

## LINGUINE AUX

COQUILLES SAINT JACQUES..... kr. 138,-

Pasta Linguine med grillet Kammuslinger, pancetta, ingefær, tomat, mynte og fløde. Toppet med parmesan og frisk basilikum.

*Pasta Linguine with grilled Scallops, Pancetta, Ginger, Tomato, Mint, Parmesan, fresh Basil and Cream . . . . .*

GERTRUD'S BURGER..... kr. 128,-

200 g. dansk rosastegt oksekød fra Grambogård, bacon, ost, koldhævet brød bagt i stenovn, salat, løg, bøftomat og hjemmelavet tomatdressing "G Burger" serveres med pommes frites og mayonnaise.

*200 g of minced Beef from Grambogård, grilled medium, Bacon, Cheese, stone oven baked Bread, Salad Leaves, Onion rings, Beef Tomato and homemade Tomato dressing. Served with French Fries and Mayonnaise.*

MOULES FRITES AU SAFRAN..... kr. 124,-

Dampede blåmuslinger med hvidvin, fløde, urter og safran.

Serveres med pommes frites og mayonnaise.

*Mussels poached in White Wine, Safran, Cream and fresh Herbs, served with French Fries and Mayonnaise.*

NACHOS "SUPREME"..... kr. 104,-

Sprøde majschips bagt i ovnen med kylling, salsa og revet cheddarost. Toppet med creme fraiche, guacamole, jalapeños, oliven og rødløg.

*crisp oven-baked Tortilla crisps with grilled Chickenbreast, Tomato Salsa, grated Cheddar Cheese. Topped with Creme Fraiche, Guacamole, Jalapenos, Olives and red Onion rings.*

SOUP DU JOUR..... kr. 78,-

Årstidens suppe med brød og smør. Spørg tjeneren.

*Seasonal homemade Soup served with Bread and Butter.*

## DESSERT & OST

*Serveres fra kl.17.00 - 22.00/Served from 17.00 - 22.00*

TARTE AU CITRON..... kr. 72,-

Citrontærte anrettet med vanille is.

*Lemon Tart with Vanilla Ice cream.*

CREME BRÛLÉE ..... kr. 72,-

Klassisk Creme Brûlée.

*Creme Brûlée.*

TERRINE AU CHOCOLAT..... kr. 76,-

Med passionsfrugt og Indslev sort hvede sirup.

*With Passion fruit and Indslev dark wheat Beer syrup.*

ITALIENSK IS ..... kr. 72,-

Et udvalg af Italienske is.

*A selection of Italian Ice creams.*

OSTE FRA NÆR OG FJERN ..... kr. 92,-

Serveret med oliven, syltede valnødder og brød.

*Cheeses from near and far, served with caramalized Walnuts, Bread and Butter.*

# HOT DRINKS

---

## KAFFE

---

På Gertrud's bruger vi økologisk "Fair Trade" arabisk kaffe, som er ristet her på Fyn. Derudover bruger vi kun biodynamisk mælk med 1,5% fedt.  
*At Gertrud's we only use Organic "Fair Trade" arabica coffee freshly roasted here on Fyn, additionally we only use Organic milk with 1,5% fat.*

*Tillæg for soyamælk: lille 4 kr. / stor 6 kr.*

*Supplement for soya milk: small 4 kr. / large 6 kr.*

	Dobb.	Shot
ESPRESSO.....	kr.	26,-
ESPRESSO MACCHIATO .....	kr.	28,-
Espresso med en smule mælk.		
CAFÉ CORTADO.....	kr.	36,-
Dobbelt espresso (6cl.) med lidt mælk (12cl.)		
CAPPUCCINO .....	kr.	42,-
LATTE .....	kr.	42,-
LATTE HASSELNØD.....	kr.	46,-
Med økologisk sirup.		
LATTE VANILLE.....	kr.	46,-
Med økologisk sirup.		
LATTE KARAMEL .....	kr.	46,-
Med økologisk sirup.		
CAFFE MOCCA .....	kr.	46,-
En stor latte med mørk italiensk chokolade.		
CAFFE MOCCA BLANCO.....	kr.	46,-
En stor latte med hvid italiensk chokolade.		
KOP FILTERKAFFE.....	kr.	22,-
Genopfyldning .....	kr.	15,-
KANDE FILTERKAFFE .....	kr.	62,-
VARM CACAO.....	kr.	44,-
Med flødeskum.		

## ISKAFFE

---

ISLATTE .....	kr.	46,-
En stor latte blendet med isterninger.		
VANILLIE-ISLATTE .....	kr.	46,-
En stor latte blendet med isterninger og økologisk vanillesirup.		
IS CHAI-LATTE .....	kr.	46,-
En stor latte blendet med isterninger og chaisirup.		

## KAFFE MED ALKOHOL

---

IRISH COFFEE .....	kr.	76,-
5cl Jameson's Irish whisky.		
CAFFE DE AMARETTO .....	kr.	72,-
Brandy, Amaretto, varm kaffe og flødeskum.		
CAFFE DE COINTREAU .....	kr.	72,-
Brandy, Cointreau, kaffelikør, varm kaffe og flødeskum.		
CAFFE DE FLORIDA .....	kr.	72,-
Kalua, Frangelico, Baileys, Grand Marnier, varm kaffe og flødeskum.		
CAFFE DE VERMONT .....	kr.	72,-
Havana rom, Maple sirup, varm kaffe og flødeskum.		

# MORE HOT DRINKS

---

## THE

---

Alle the hos Gertrud's er rene økologiske blandinger,  
som leveres fra det anerkendte the hus, Tante T. i København.

*All our tea's are a 100% Organic, and supplied by  
a famous Tea shop Tanta T. in Copenhagen.*

*\*pr. person pr. kande kr. 39,-*

## SORT THE/BLACK TEA

---

### ASSAM KONDOLI

Denne økologiske assam (nordlige Indien) har en flot smag med en tone af malt. Bladene er let skåret, hvilket giver en kraftig the, som egner sig godt til at drikke med mælk.

*Trækketid 3 min.*

### EARL GREY

Den klassiske sorte the, som får sin velkendte smag fra bergamotteolie. Her baseret på en sort kinesisk the og med en naturlig olie.

*Trækketid 3-4 min.*

### CHAI THE M. MÆLK ..... kr. \*44,-

Chai the, kanel sirup, kogende vand og biodynamisk mælk.

*Trækketid minimum 6-7 min.*

## GRØN THE/GREEN TEA

---

### MAROKKANSK MYNTETHE/ MOROCCAN MINT TEA

Friske mynteblade, kinesisk gunpowder the og rørsukker.  
*Trækketid minimum 3 min.*

### DRAGELYKKE/LUCK OF THE DRAGON

Økologisk grøn the med hindbær og jasmin.  
*Trækketid minimum 3-4 min.*

### FLEUR DE PROVENCE

Økologisk grøn the med kamille, citron samt hyldeblomst.  
*Trækketid minimum 3-4 min.*

### GRØN MANGO

Denne grønne udgave af mango the er blandet af  
China Jade Wings med mangostykker. The'en har en  
fin lys og let farve og skøn frugtig mangosmag.  
*Trækketid 3-4 min.*

### JASMIN LILJE

Håndbundet grøn kunstthe efter gammel kinesisk tradition.  
Har en rød lilje og hvide jasminblomster, som folder sig ud  
på smukkeste vis. Denne the er ikke økologisk.  
*Trækketid 4-5 min.*

## HVID THE/WHITE TEA

---

### HVID DARJEELING

Denne eksklusive hvide the har en unik mild og honningagtig smag.  
Den perfekte smagsoplevelse for enhver the entusiast.  
*Trækketid 6-8 min.*

## ROOIBUSH THE

---

### RØD CITRON/RED LEMON

Denne røde the (Rooibos) fra Sydafrika indeholder hverken garvesyre  
eller thein/koffein, men til gengæld mange sunde antioksidanter.  
Her er den tilsat citrongræs samt naturlig citronolie, hvilket giver en  
skøn frisk the.  
*Trækketid 5-6 min.*

## URTETHE/HERBAL TEA

---

### SWEET OG SPICY

Urtethe bestående af lakridsrod, kakaoskaller, mynte, fennikel, anis,  
ingefær, brændenælde, chili, kardemomme og peber.  
Får en fyldig sødlig smag med lidt bid fra chilien.  
*Trækketid 6-7 min.*

### FENNIKEL THE/FENNEL

Denne økologiske drik består udelukkende af fennikelfrø og får  
en dejlig sødlig smag med noter af lakrids. Skulle have en gavnlig  
indvirkning på fordøjelsen.  
*Trækketid 5-6 min.*

AFGIV VENLIGST BESTILLING I BAREN /  
PLEASE PLACE YOUR ORDER AT THE BAR

VIN &  
CHAMPAGNE

---

## MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

---

### CHILE / CASABLANCA

Glas 1/1 fl.

Chardonnay, Brut, Vinā Tarapacá . . . . . kr. 52,- 258,-

*Lysgylden farve. Små, fine og faste bobler i glasset og god mousse i munden.  
Intens, nuanceret og lidt robust aroma og smag med snert af malt og toast.  
Frisk, harmonisk og tør uden at snerre. Ganske fyldig og vedvarende finale.*

### ITALIEN / PIEMONTE

Moscato d'Asti DOCG, Beni di Batasiolo . . . . . kr. 54,- 268,-

*Duften er klassisk moscato med honning og fin sødme.  
Smagen er let med en god frisk perlende frugt.*

### FRANKRIG / ALSACE

Cremant d'Alsace, Brut René Muré . . . . . kr. 298,-

*Crémant d'Alsace, fra en af distriktets førende producenter der her laver en tør,  
meget rig på frugt og elegant perlende, mosserende vin i glasset.*

### FRANKRIG / CHAMPAGNE

Glas 1/2 fl. 1/1 fl.

Piper Heidsieck (Husets) . . . . . kr. 98,- 298,- 598,-

Charles Heidsieck Brut. Reserve . . . . . kr. 868,-

Belle Epoque . . . . . kr. 1.450,-

Dom Perignon Vintage . . . . . kr. 1.798,-

# HVIDVINE

## FRANKRIG

1/2 fl. 1/1 fl.

### ALSACE

Pinot Gris Harmonie Maison Wehrle . . . . . kr. 164,- 288,-  
*Vinen er strålende gul med masser af grønne overtoner. Flot, klar og ungdommelig. Duften er delikat og let med noter af grillet brød. Vinen har flot struktur med en fin balance, god frugt og fylde i eftersmagen.*

Riesling Minral Maison Wehrle . . . . . kr. 158,- 278,-  
*Vinen har en lys og klar gul farve med livligt grønt skær. Duften er overvældende frugtig af lyse frugter som fersken og abrikos. Smagen er liflig, fyldig og tør.*

### GEWURZTRAMINER

Cote de Rouffach Rene Mure . . . . . kr. 178,- 298,-  
*Stråglyden farve, smagen er tiltalende med dejlig fylde, "krydderi", moden frugt og fin syre, afsluttet af den modne bouquet med toner af syltet frugt.*

### BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits Blanc, Domaine Raymond . . . . . kr. 298,-  
*En flot, lys gylden farve med grønne reflekser, smagen er tør med dejlig frugt i den lange eftersmag, afsluttet af Chardonnay-druens frugtrige, krydrede bouquet.*

Chablis 1 Cru "Montmain" Domaine Templey . . . . . kr. 228,- 394,-  
*Flot gylden i glasset. Duften er frisk og præget af grønne bær og en anelse fadlagring. Smagen er meget intens med friske æbler og en god balance. Flot lang eftersmag afslutter denne Chablis 1<sup>er</sup> Cru.*

Meursault, Domaine Vincent Bouzereau-Delaunay . . . . . kr. 698,-  
*Tæt gylden i glasset med en stor kompleks duft, med smør, varm eksotisk frugt og en let roget finesse fra fadlagringen. Smagen er fed og kraftfyldt med eminent balance mellem den tætte frugt og den balancerende syre. En flot tæt afslutning viser niveauet for denne perle.*

### LOIRE

Pascal Jolivet Sancerre AOC . . . . . kr. 344,-  
*100% Sauvignon Blanc. Strågul med grønne reflekser. Duften er intens med noter af hylde og grønne æbler. Smagen er frisk med god fylde.*

Pouilly Fumé "La Charmette" . . . . . kr. 368,-  
*Stor typicitet, mineralsk, lidt fedme og citrus i stilen. Smagen er medium fyldig med godt bid og rensende syre. En super balance mellem flotte hvide blomster og grønne frugter.*

Glas 1/1 fl.

Saumur Blanc, Caves Bonnamy . . . . . kr. 46,- 204,-  
*Monocépage af druesorten Chenin Blanc, der i sin hjemegn også kaldes Pineau de la Loire. Vinen har en klar lys farve med grønne reflekser, smagen er forfriskende tør med dejlig frugt, afsluttet af den frugtfyldte bouquet.*

Chardonnay, Baron de Poce, VdP . . . . . kr. 46,- 204,-  
*Lys farve med grønne reflekser, smagen er tør, fint afbalanceret med megen frugt, afsluttet af den aromatiske, liflige bouquet.*

## ØVRIGE LANDE

1/2 fl. 1/1 fl.

### TYSKLAND / RHEINGAU

Oestricher Lenchen Riesling Kabinett Feinherb, Ezer . . . . . kr. 268,-  
*Denne halv-søde vin fremtræder med en duft af gule frugter, tørret abrikos og svesker samt lidt hø. Smagen er let fyldig, men stadig meget elegant. Vinen er velbalanceret med en elegant tørhed og en frisk sødme.*

### CHILE / CASABLANCA

Ona Anakena, Viognier, Riesling, Chardonnay . . . . . kr. 252,-  
*Duften er præget af noter fra Riesling, abrikos og blomster noter fra Viognier og de tropiske aromaer fra Chardonnay. Dette giver en meget spændende kombination. Smagen er fyldig med en god balance imellem frugt og friskhed. Vinen har en lang eftersmag.*

½ fl. ¼ fl.

### USA / CALIFORNIEN

“Morning Fog” Chardonnay, Wente Vineyards . . . . kr. 292,-

*Flot nærmest cremet vanille aroma med mørke krydderier samt duft af bagt pære. En forfriskende blodhed efterfølges af god frugtighed i en medium fyldig smag der afsluttes med en lang sprød finish. Det er en klassisk oversøisk Chardonnay med en god kombination mellem frugt og syre.*

### NEW ZEALAND / MARLBOROUGH

Framingham Riesling Marlborough . . . . . kr. 338,-

*Duften er intens med kraftig citrus og mineralske noter. I smagen er der et stort spektrum af smagsnuancer. Vinen er tør og understøttes af en fin syre, som virker forfriskende.*

Sauvignon Blanc “Black Label”, Babich . . . . . kr. 332,-

*Farven er flot grøn med gyldent skær. Duften er voldsom med de klassiske toner fra Sauvignon Blanc, lige fra nyslået græs til hyldeblomst. Smagen er intens med stram syre og en varm moden frugt koncentration til at give en fuldendt vin i balance.*

### CHILE / MAIPO VALLEY

Chardonnay Reserva Vina Tarapaca . . . . . kr. 144,- 238,-

*Har en klar lys farve med sarte grønne reflekser. Smagen er behagelig tør med dejlig frugt og en god fedme. Bouquet'en aromatisk liflig. En typisk oversøisk Chardonnay med strejf af vanille.*

## ROSÉVINE

---

### FRANKRIG / CAHORS

Glas ¼ fl.

Le Rose du Prince de Danemark Cahors. . . . . kr. 258,-

*Vinen har en intens, klar og skinnende rosa farve. Der er subtile aromaer af solbær og modne jordbær. Vinen har en god balance imellem frugt og syre.*

### ITALIEN / SONA ROSA

Fabiano Bardolino Chiaretto Classico . . . . . kr. 46,- 204,-

*Flot rosé farve, smagen er tør og blød med forfriskende balance, afsluttet af den fine frugt i eftersmag og bouquet.*

## SØDE VINE/ DESSERT WINES

---

### CHILE / RAPEL VALLEY

Glas ¼ fl.

Aneka Late Harvest Single Vineyard . . . . . kr. 46,- 158,-

*Duft af delikate blomster, honning, kanel og abrikoser. Lang eftersmag.*

### ITALIEN / PIEMONTE

Moscato d’Asti DOCG, Beni di Batasiolo . . . . . kr. 54,- 268,-

*Duften er klassisk moscato med honning og fin sødme. Smagen er let med en god frisk perlende frugt.*

### ØSTRIG / BURGENLAND

Eiswein Josef Andert, . . . . . (35cl.)kr. 320,-

*Strågylden farve, smagen har særlig fylde, ædel sødme og dejlig frugt. Afsluttet af den frugtfylde eftersmag med strøg af “frosne” toner. Restsukker 170g/l.*

### PORTUGAL / DOURO

Niepoort 10 års Tawny Port . . . . . kr. 46,- 598,-

*Elegant og forfined aroma af hasselnødder, vanille og orangeblomst. Kompleks og saftig med mange krydrede nuancer og snert af kakao. Vinøs, koncentreret og nuanceret med frisk sødme og lang eftersmag.*

# R Ø D V I N

## FRANKRIG

1/2 fl. 1/1 fl.

### BORDEAUX

Château Graves de Goujon, Lalande-de-Pomerol . . . kr. 194,- 306,-

*Fremstår med en smuk rubinrød farve. Duften er præget af læder og mørke modne bær samt en anelse vanille fra fadlagringen. Smagen er afrundet med Merlot druens "varme", bløde fylde og en god intensitet. Vinen afsluttes elegant af stor fylde og lang blød eftersmag.*

Château Tour Calon, Montagne St. Emillion . . . . . kr. 298,-

*En rigtig god Bordeaux, ret let, saftig med fin frugtsødme og meget velegnet til mad. Den er flot i glasset og med en fløjlsblød fylde og finesse i smagen. En vin man lægger mærke til.*

Château Prieuré Lichine,  
Margaux, 4. Grand Cru Classé . . . . . kr. 898,-

*Fremstår med en flot, mørk rød farve. Duften er velbalanceret med Cabernet-Sauvignons fine solbær-toner. Smagen er flot struktureret og fyldig. Man fornemmer al den elegance der skal være i en klassisk Margaux i den fine eftersmag.*

### BEAUJOLAIS

Fleurie Cru du Beaujolais, Paul Bernard . . . . . kr. 178,- 318,-

*Udmærker sig ved sin intense stil, fint struktureret med megen koncentration i den fyldige frugtrige smag, bouquet'en er ædel blomstrende frugtfyldt.*

### BOURGOGNE

Chassagne Montrachet Chateau de la Charrière . . . kr. 368,-

*100 % Pinot Noir. Smagen er tør med blød fylde og dejlig frugt, afsluttet af den aromatiske bouquet. Pommard "La Rue au Port".*

Pommard "La Rue au Port"  
Domaine Coste-Caumartin . . . . . kr. 598,-

*Har en smuk kirsebærrod farve, smagen er kraftig, aromatisk med stor fylde, bouquet'en er rigt sammensat med dejlig frugt og "egetræets" fine strøg.*

Gevrey Chambertin I. Cru "Lavaux Saint-Jacques,  
Domaine Hermand-Geoffroy . . . . . kr. 898,-

*Fremstår med en smuk rød farve med gyldne reflekser, smagen er fyldig, behagelig krydret med dejlig moden frugt, afsluttet af den frugtfyldte bouquet med "egetræets" fine strøg.*

### RHONE

Glas 1/1 fl.

Reserve de l'Aube Shiraz-Merlot . . . . . kr. 46,- 204,-

*Flot rød i glasset med herlig frisk bouquet af røde kirsebær, brombær og hindbær. Smagen er velbalanceret og medium fyldig. Her er noter af røde bær og en anelse krydderi.*

1/2 fl. 1/1 fl.

Cotes du Rhone Villages Domaine Grosset . . . . . kr. 168,- 298,-

*Smuk rubinrød farve, smagen er afbalanceret, fyldig med bløde tanniner og en lang eftersmag, afsluttet af den modne bouquet med "egetræets" fine toner.*

Châteauneuf-du-Pape, "La Fagoutiere" . . . . . kr. 248,- 398,-

*Fremstår flot teglstensfarvet i glasset med duft af læder, mokka og varme modne bær. Smagen er intens med god bær-fedme, tobaksnoter og balancerede tanniner. Eftersmagen vidner om en vin på højt niveau der smager fremragende i dag, og med stort potentiale.*

Saint Joseph "Les Rivoires" Domaine Belle . . . . . kr. 618,-

*Flot rød farve med klar center. Duften er præget af super modne kirsebær og jordbær frugt, i tillæg til den krydrede karakter. I munden er blød fylde og ingen skarpe kanter, kun blød moden frugt pakket ind i fløjls. Tæt koncentration og sort eftersmag.*

Hermitage, Domaine Belle . . . . . kr. 948,-

*En duft af figen og læder blander sig på fineste vis med brombær og koncentrede jordbær. Farven er dyb rød. I munden fornemmes fine stramme tanniner, moden frugt, friskkværnet hvid peber, lidt krydderi fra fadet og en lang elegant eftersmag.*

AFGIV VENLIGST BESTILLING I BAREN /  
PLEASE PLACE YOUR ORDER AT THE BAR

ITALIEN

½ fl. ¼ fl.

VENETO

Valpolicella, Classico Fabiano . . . . . kr. 148,- 258,-  
*Smuk rubinrød farve, smagen er tør med dejlig frugt og en harmonisk frugtig bouquet. Man fornemmer helt klart dominansen af regionens værdsatte druesort Corvina.*

Amarone della Valpolicella, Classico Fabiano . . . . . kr. 614,-  
*Topvin fra området Valpolicella i Veneto-distriktet. Mørk, granatrød farve med gyldne reflekser. Duften er elegant med let krydrede toner af egetræ og mokka. Smagen er tør og velbalanceret med en meget intens kerne af rå frugt og en typisk bitter afslutning.*

PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC Prunotto . . . . . kr. 272,-  
*Duften er vinos med præg af frugt og blomster. Smagen er rund og harmonisk med god eftersmag og vinen er derfor velegnet til en række retter.*

Barolo DOCG Prunotto . . . . . kr. 514,-  
*Duft af granat æbler. Intens smag, god balance og fløjlsblød. 100% Nebbiolo.*

TOSCANA

Marchese Antinori Chianti, Classico Riserva . . . . . kr. 418,-  
*Rubinrød farve med en duft af mørke vilde bær og egetræ. Smagen er blød og rund med flot struktur.*

Tignanello IGT, Toscana . . . . . kr. 948,-  
*Banebrydende vin. Meget tæt og mørk. Duften er sød og rosinagtig. Smagen der bliver hængende længe i munden, er rig på moden frugt, rund og blød og alligevel med tilpas rygrad.*

SICILIEN

Glas ¼ fl.

Epicuro Nero d'Avola . . . . . kr. 46,- 204,-  
*Flot tæt med røde nuancer. Duften er præget af flot frugt, kirsebær og hindbær. Smagen er meget harmonisk med en god tørhed og lidt krydret. En elegant eftersmag afslutter vinen.*

ØVRIGE LANDE

SPANIEN

Castillo Perelada 5 Fincas Reserva Emporda . . . . . kr. 338,-  
*Vinen er kirsebærfarvet . Duften vidner om moden frugt med krydderier. En fyldig kodfuld vin med god frugtsyre og silkebløde tanniner.*

Portia Prima Ribera del Duero . . . . . kr. 398,-  
*Dyb og velbygget med et festfyrværkeri af blomme, svesker, peber, bær og et venligsindet pust af garvesyre.*

PORTUGAL / DOURO

Callabriga Douro . . . . . kr. 288,-  
*Duften er præget af modne røde frugter som blomme og hindbær. Vinen er silkeblød med en fin balance imellem garvesyre og frugt. Druesammensætningen: Tinta Roriz, Touriga Franca og Touriga Nacional.*

CHILE / CASABLANCA

Ona Anakena Pinot Noir . . . . . kr. 278,-  
*Vinen er rubinrød. Duften er kraftig og har præg af mørke kirsebær, jordbær og jordbund. Vinenes tanniner er silkebløde. Smagen er frugtig og indbydende med en lang eftersmag.*

USA / SONOMA

Zinfandel "Knotty Vines" Rodney Strong . . . . . kr. 344,-  
*Friskhed med toner af lyse bærfugter i aromaen kombineret med moden peberagtig fylde fremhæver det bedste af Zinfandel-druerne. Dette er en medium fyldig vin med druens karakteristiske krydrede kvaliteter.*

AUSTRALIEN / BAROSSA

Terra Barossa Shiraz Thorn-Clarke . . . . . kr. 338,-  
*Intens rød farve. Duften er stor med masser af moden frugt som blommer og solbær. I smagen opleves en fyldig og blød vin med delikat tanniner.*

NEW ZEALAND / MARLBOROUGH

Pinot Noir "Black Label", Babich . . . . . kr. 388,-  
*Denne vin er flot klar i glasset. Duften er pakket med blommer og kirsebær og lidt krydderi fra fadlagringen. I munden eksploderer vinen med sød primær frugt og en fin tæthed med lang balanceret eftersmag.*

AFGIV VENLIGST BESTILLING I BAREN /  
PLEASE PLACE YOUR ORDER AT THE BAR

# COOL BEVERAGE

---

*Serveres hele dagen*

## ØL/BEER

---

25cl. 50cl. 60cl.

### FADØL/

DRAUGHT BEER ..... kr. 34,- 56,- 64,-  
Odense Pilsner, 4.6% | Odense Classic, 4.6%

### FADØL LUX/

DRAUGHT BEER LUX..... kr. 36,- 62,- 68,-  
Heineken, 5% | Sæsonens øl, 5.7% | Murphys Stout, 5%  
\*Månedens Ale (spørg tjeneren) \*Månedens Hvede (spørg tjeneren)  
Murphys Red 5% *\*Serveres kun som 50cl.*

FLASKE ØL.....kr. 34,-  
Odense, 4.6% | Odense Classic, 4.6% | Royal Free, 0.2% | Claushaler, 0%

LUX ØL .....kr. 39,-  
Giraf, 5.6% | HC Andersen, 9% | Ceres Stout, 5.6% | Ale No16, 5.7%

## UDENLANDSKE ØL/ IMPORTED BEERS/ CIDER

---

### PILSNER

Heineken, 4.6% (Holland) . . . . .	kr.	39,-
Primator Premium, 5.0% (Tjekkiet) . . . . .	kr.	52,-
Samuel Adams Boston Lager, 4.8% (USA) . . . . .	kr.	52,-
Urquell, 4.4% (Tjekkiet) . . . . . (50cl.)	kr.	62,-

### WEISS

Fynsk Forår, 4.6% (Danmark) <i>Økologisk</i> . . . . .	kr.	39,-
Schøfferhoffer Weiss, 5.0% (Tyskland/Germany) . . . . .	kr.	52,-
Erdinger Weiss, 5.3% (Tyskland/Germany) . . . . .	kr.	62,-
König Ludwig Dunkel, 5.1% (Tyskland/Germany) . . . (50cl.)	kr.	62,-
Weihenstephaner Vitus, 7.7% (Tyskland/Germany) . . . . .	kr.	62,-

### STOUT

Refsvindinge Mors Stout, 5.7 % (Danmark) . . . . .	kr.	39,-
Sierra Nevada Porter, 5.6% (USA) . . . . .	kr.	52,-
Hook Norton Double Stout, 4.8% (England) . . . . (50cl.)	kr.	72,-

### BLONDE

La Trappe Blonde, 6.5% (Holland) . . . . .	kr.	52,-
St. Feuillien Blonde, 7.5% (Belgien) . . . . .	kr.	52,-

### FRUGT

Lindemans Pecheresse, 2,5% (Belgien) . . . . . (25cl.)	kr.	52,-
Tempt No 2, 7 og 9, 4.5% (Danmark) . . . . .	kr.	52,-

### CIDER

Westons Organic Cider, 6.5% (England) . . . . . (33cl.)	kr.	52,-
Cidermans Hyldeblomst, 4.8% (Danmark) <i>Økologisk</i> . (33cl.)	kr.	52,-

### ALE

Refsvindinge Ale No.16, 5.6% (Danmark) . . . . .	kr.	39,-
Anchor IPA Liberty Ale, 5.9% (USA) . . . . .	kr.	52,-
Orval Trappist, 6,2% (Belgien) . . . . .	kr.	62,-
Rochefort 6, 7,5% (Belgien) . . . . .	kr.	62,-
Westmalle Tripel, 9.0% (Belgien) . . . . .	kr.	62,-

## SODAVAND

		25cl.	50cl.
Pepsi.....	kr.	29,-	42,-
Pepsi Max .....	kr.	29,-	42,-
Messina Orange .....	kr.	29,-	42,-
7 Up .....	kr.	29,-	42,-
Messina Lemon .....	kr.	29,-	42,-

### FLASKE SODAVAND

Rød sodavand / Cocio / Appelsin juice			
Grøn sodavand.....	kr.	29,-	
Ice Tea, Peach / Lemon .....	kr.	33,-	
Orangina .....	kr.	32,-	
Fevertree Tonic .....	kr.	32,-	
<i>"Arguably the worlds best tonic water".</i>			
Fevertree Bitter lemon / Ginger Beer.....	kr.	32,-	

### MINERAL VAND

Egekilde.....	kr.	29,-	
Egekilde Citrus.....	kr.	29,-	
Egekilde Tranebær .....	kr.	29,-	
Egekilde Blåbær.....	kr.	29,-	
Egekilde Still.....	kr.	20,-	
Galvanina Still .....	(50cl.) kr.	20,-	
Perrier .....	(33cl.) kr.	32,-	
Perrier citrus.....	(33cl.) kr.	32,-	
Perrier .....	(75cl.) kr.	56,-	
Badoit.....	(33cl.) kr.	32,-	

### JUICE

Friskpresset appelsinjuice .....	kr.	35,-	52,-
----------------------------------	-----	------	------

### ØKOLOGISK

Antons økologisk vand.....	kr.	34,-	
Hyldeblomst / Æble / Solbær / Ginger Ale			
Blod Appelsin / Tranebær.			
<i>Antons Organic juices</i>			
<i>Elderflower / Apple / Blackcurrant / Ginger Ale / Blood Orange / Cranberry.</i>			

## SMOOTHIES

---

**GO DETOX** .....kr. 52,-

Citronsaft, æble, ingefær og økologisk tranebærjuice.

*Tranebær forbygger blærebetændelse og hæmmer generelt infektioner på grund af indholdet af mannose, der er mere effektivt end antibiotika. Ingefær har også en antiinflammatorisk virkning.*

*Lemon juice, Apple, Ginger and Organic Cranberry juice.*

**HOT N' SPICY** .....kr. 52,-

Gulerod, ananas, limesaft og chili.

*Sprængfyldt med C vitaminer og giver et kick til forbrændingen.*

*Carrot, Pineapple, Lime juice and Chili.*

**MANGO PASSION LASSI** .....kr. 52,-

Passionsfrugt, mango, yoghurt, vanillesukker og kanel.

*Passionfruit, Mango, Yoghurt, Vanilla Sugar and Cinnamon.*

**IMMUN BOOSTER** .....kr. 52,-

Friskpresset appelsinjuice, kiwi, grapefrugt og echinacea-tinkur (rød solhat).

*Freshly squeezed Orange juice, Kiwi, Grapefruit and Echinacea-Tinkur.*

**KIWI CLEAN** .....kr. 52,-

Kiwi, æble, grønne druer og økologisk æblejuice.

*Denne smoothie er ideel til at genoprette væskebalancen og virker udrensende, da den afgifter og stimulerer.*

*Kiwi, Apple, Grapes and Organic Apple juice.*

**PROTEIN POWER** .....kr. 52,-

Skovbær, banan, friskpresset appelsinjuice, kanel, citronsaft, proteinpulver.

*Forrest fruits, Banana, freshly squeezed Orange juice, Cinnamon, Lemon juice and protein powder.*

**STRAWBERRY & BANANA** .....kr. 52,-

Vindruer, jordbær, æble, banan, appelsinjuice og citronsaft

*Grapes, Strawberries, Apple, Banana, Orange juice and Lemon juice.*

**ORANGE, BANANA,  
MANGO & GINGER** .....kr. 52,-

Mango, banan, æble, citronsaft, appelsinjuice og ingefær.

*Mango, Banana, Apple, Lemon juice, Orange juice and Ginger.*

# COCKTAILS & COOLERS

---

## CHAMPAGNE COCKTAILS

---

- BARRACUDA .....kr. 78,-  
*Havana Club Rum, Galliano, Pineapple juice, Lime juice,  
Grenadine and Piper Heidsieck Champagne.*
- CHAMPAGNE COCKTAIL.....kr. 78,-  
*Remy Martin, Sugar cube, Angostura and Piper Heidsieck Champagne.*
- JUNIPER ROYALE.....kr. 78,-  
*Beefeater gin, Orange juice, Grenadine and Piper Heidsieck Champagne.*

## GIN COCKTAILS

---

- FLORIDA .....kr. 78,-  
*Beefeater gin, Maraschino, Contreau, Orange juice and Citronsaft.*
- SLOE GIN FIZZ.....kr. 78,-  
*Cadenheads Sloe gin, Lemon juice, Gomme and Soda.*
- DRY MARTINI.....kr. 78,-  
*Gin No. 3 Noilly Prat*

## RUM COCKTAILS

---

- GERTRUD'S MOJITO .....kr. 78,-  
*Just order the best Mojito in town!*
- HURRICANE.....kr. 78,-  
*Havana Dark rum, Havana Light rum, Passion fruit sirup, Orange juice,  
Lime juice, Pineapple juice and Angostura.*
- PLANTERS PUNCH.....kr. 78,-  
*Havana Dark rum, Contreau, Orange juice, Pineapple juice,  
Lime juice and Gomme and Grenadine.*

## TEQUILA COCKTAILS

---

EL DIABLO .....kr. 78,-  
*Tequila Hornitos, Lime, Creme de Cassis and Fevertree Ginger beer.*

TIJUANA TAXI .....kr. 78,-  
*Tequila Hornitos, Lemon juice, Orange juice, Contreau and Gomme.*

## VODKA COCKTAILS

---

APPLE MARTINI .....kr. 78,-  
*Absolut Vodka, Sourz Organic Apple and Ginger ale.*

FRENCH MARTINI .....kr. 78,-  
*Absolut Vodka, Chambord, Pineapple juice and Forrest fruits.*

## WHISKY COCKTAILS

---

JAPANESE FIZZ .....kr. 78,-  
*Chivas Regal, Ruby port, Lemon juice and Gomme and Soda.*

CLASSIC MANHATTAN .....kr. 78,-  
*Makers Mark, Martini Rosso and a dash of Angostura.*

## WINE COOLERS

---

APPLE SANGRIA COOLER .....kr. 78,-  
*Calvados Boulard, Peach brandy, Limesaft, Gomme and Red wine.*

PINEAPPLE COOLER .....kr. 78,-  
*Chardonnay, Pineapple juice, Lemon juice, Gomme and Soda.*

## BRANDY COCKTAILS

---

BETWEEN THE SHEETS .....kr. 78,-  
*Remy Martin VSOP, Havana Club, Contreau, Lemon juice and Gomme.*

JACK IN A BOX .....kr. 78,-  
*Calvados Boulard, Pineapple juice, Lemon juice and Angostura.*

## AFTER DINNER COCKTAILS

---

GOLDEN CADILLAC .....kr. 78,-  
*Kaluha, Galliano and Cream.*

SILK STOCKING .....kr. 78,-  
*Tequila Souza, Chambord, white Creme de Cacao and Creme.*

CHOCOLATE MANDARIN  
ESPRESSO MARTINI .....kr. 78,-  
*Absolut Vodka, Creme de Cacao, Mandarin Napoleon and Espresso.*

**Gertrud's**

[www.gertruds.dk](http://www.gertruds.dk)