

# Menu

## Starters

Chips af kammusling med tangsalt og friskost <i>Chips of scallops with seaweed salt and cream cheese</i>	65,-
Oliven og saltede nødder <i>Olives and salted nuts</i>	65,-
Østers med skalotteløg og hybenrosevinaigrette 3, 6, 9 stk. <i>Oysters with shallots and rosehip vinaigrette</i>	75,- 140,- 200,-

## Mindre retter / smaller dishes

Saltet torsk med grillet agurk, brøndkarse og skilt kærnemælkssauce <i>Salted cod with grilled cucumber, watercress and buttermilk sauce</i>	140,-
Grillede hvide asparges med frikassé af blåmuslinger og gulerødder <i>Grilled white asparagus with fricassée of mussels and carrots</i>	140,-
Stegte kammuslinger med ærter, syltet perleløg og løvstikkesauce <i>Scallops with peas, pickled pearl onion and lovage sauce</i>	140,-
Grillet blæksprutte med røget kartoffelmos, perleløg og jordskokkechips <i>Grilled octopus with smoked mashed potatoes, pearl onion and Jerusalem artichoke chips</i>	140,-

*Hvis der skulle være spørgsmål vedrørende allergener, spørg venligst jeres tjener  
If there are any questions regarding allergens, please ask your waiter*

## Større retter / larger dishes

Tartar af kalv med æggeblomme, purløg og peberrod <i>Tartare of veal with egg yolk, chives and horseradish</i>	180,-
Bagt torsk med grillede hvide asparges og urtesauce <i>Baked cod with grilled white asparagus and herbal sauce</i>	180,-
Stegt havtaske med strandkål, lardo og hummersauce <i>Monkfish with seakale, lardo and oyster lobster sauce</i>	180,-
Onglet af kalv med bagte salatløg og sherrysauce <i>Hangersteak with salad onions and sherry sauce</i>	180,-
Lammesteak med perleløg, olivencreme og ramsløg <i>Lamb steak with pearl onions, olive cream and ramsons</i>	180,-

## Oste & dessert / Cheeses & dessert

Pocheret pære med karamel og ristet boghvede <i>Poached pear with caramel and toasted buckwheat</i>	80,-
Udvalg af oste med garniture <i>Selection of cheeses with garnish</i>	80,-
Petit fours	35,-

Du kan booke din fest, konference eller arrangement hos os til morgenmad, frokost og middag alle ugens dage. Reservationer til selskaber kan ske på [info@restaurantpaustian.dk](mailto:info@restaurantpaustian.dk)

You can book your party, event or conference with us for breakfast, lunch and dinner 7 days a week. Reservations for parties can be made at [info@restaurantpaustian.dk](mailto:info@restaurantpaustian.dk)

restaurant  
**paustian**

# Tasting menu

12 serveringer 475,-

Crustade med røget laks og dild

Puffet ris med tartar af okse og tomat

Rå hvide asparges med ramsløgsmayo

Østers med skalotteløg og hybenrosevinaigrette

-

Saltet torsk med grillet agurk, brøndkarse og kæmemælkssauce

-

Selleri mille feuille med løvstikkesauce og strandkål

-

Frikassé med blåmuslinger, gulerødder og grønne asparges

-

Consommé af okse

-

Risotto med Havgus og ærter

-

Onglet af kalv med salatløg, olivencreme og sauce på lang peber

-

Blå Kornblomst med blommekompot, jordskokkechips og macadamia

-

Pocheret pære med karamel og ristet boghvede

Vinmenu 5 glas 450,-

Vi har åbent mandag - lørdag kl. 10.30-15.30, og torsdag - lørdag fra 17.30 til 21.30 og i vores hyggelige gårdhave, når vejret indbyder til det.

Our opening hours are Monday-Saturday 10.30am-3:30pm and Thursday - Saturday from 5.30 pm- 9.30 pm and in our cozy patio, when the weather allows it.

restaurant  
**paustian**

# Drikke / Drinks

## Dagmar Juice

MDP02 Juice af hvid drue, rabarber, stikkelsbær og rosmarin <i>MDP02 Juice of white grapes, rhubarb, gooseberries and rosemary</i>	45,-
FLI06 Juice af hvid drue med hyldeblomst og røllike te <i>FLI06 Juice of white grapes with elderflower and yarrow tea</i>	45,-
FLI07 Juice af grønne druer, stikkelsbær og lychee samt rose <i>FLI07 Juice of green grapes, gooseberries, lychee and rose</i>	45,-
FLI03 Juice af kirsebær, hyldebær, pure af blåbær og jordbær <i>FLI03 Juice of cherries, elderberry, puree of blueberries and strawberries</i>	45,-
LFP09 Juice af røde druer, solbær, hyldebær, sød kirsebær, tyttebær og kardemomme <i>LFP09 Juice of red grapes, blackcurrant, elderberries, sweet cherries, cranberries and cardamom</i>	45,-
FLI10 Juice af svesker, kirsebær, solbær, inddampet birkesirup og kamille te <i>FLI10 Juice of prunes, cherries, black currant, evaporated birch syrup and chamomile tea</i>	45,-

## Øl, Cider & Vand / Beer, Cider & Water

Gyldensteen Æblecider 0,2% alc. <i>Gyldensteen apple cider</i>	40,-
Carlsberg Nordic	45,-
Fadøl fra Crafted By - "Frisk Frugt" - pilsner 0,4 l. <i>Draft beer from Crafted By - "Fresh Fruit" - pilsner 0,4 l.</i>	55,-
Fadøl fra Crafted By - "Klar Klassisk" - lager 0,4 l. <i>Draft beer from Crafted By - "Clear Classic" - lager 0,4 l.</i>	55,-
Rødebedeøl - frugtig og stærk med varme jordnoter <i>Beetroot beer - fruity and strong with warmth and earthy notes</i>	50,-
Paustian in the dark - velbalanceret og mørk smag <i>Paustian in the dark - a balanced dark and strong taste with a roasted finish</i>	50,-
Junkers Signature - forfriskende med bitter karakter <i>Junkers Signature - refreshing beer where the bitterness gives character</i>	50,-
Best Brew Blend - tydelig humle som giver friskhed og lidt frugt <i>Best Brew Blend - hops makes the beer fresh and fruity</i>	50,-
Mineralvand stor flaske, m/u brus <i>Mineral water big bottle, sparkling or still</i>	35,-
Sodavand <i>Soda</i>	35,-

Vi har åbent mandag - lørdag kl.10.30-15.30, og torsdag - lørdag fra 17.30 til 21.30 og i vores hyggelige gårdhave, når vejret indbyder til det.

Our opening hours are Monday-Saturday 10.30am-3:30pm and Thursday - Saturday from 5.30 pm- 9.30 pm and in our cozy patio, when the weather allows.

restaurant  
**paustian**

# Vin / Wine

## Bobler / Bubbles

Codorniu, Cava Brut, 1551, Catalonien	85.- / 400.-
Cremant d'Alsace, Bestheim, Brut Premium	95.- / 500.-
Cremant de Bourgogne, BRUT, la maison du Crémant, Rosé	600.-
Nicolas Feuillatte, Brut - Réserve Champagne, Chouilly	900.-
Henri Giraud, Esprit Nature, Champagne, Ay	1000.-

## Hvidvin & Rosé / White wine & Rosé

2017 Grenache Rosé Littoral, Fortant de France, Pays d'oc	350.-
2017 Hillgrove Creek, Chardonnay, South Australia	75.- / 350.-
2017 3 Woolly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough, NZ	85.- / 400.-
2017 By the glass, Riesling, Mosel	85.- / 400.-
2017 Maison Albert Sounit, Aligoté, Vieilles Vigne, Bourgogne	400.-
2017 Maison Louis Jadot, Chardonnay, Mâcon Villages, Bourgogne	500.-
2017 Maison Louis Jadot, Chablis, Bourgogne	600.-
2017 Henri Bourgeois, Sancerre, Sauvignon Blanc, Les Baronnes, Loire	600.-
2017 Henri Bourgeois, Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc, Loire	600.-
2012 Chablis premier cru, "monts de milieu", Domaine Barat	700.-
2012 Chablis Premier Cru, Fourchaume	900.-
2013 Vincent & Sophie Morey, Chassange-Montrachet 1. Cru, Bourgogne	1300.-
2014 M. Chapoutier, Ermitage Blanc - Le Méal, Rhone Nord	3200.-

## Rødvin / Red wine

2017 Hillgrove Creek, Shiraz, South Australia	75.- / 350.-
2017 M. Chapoutier, Cotes Du Rhône Colle Bio, Grenache og Syrah, Rhone	85.- / 400.-
2017 Clos Henri, Pinot Noir, Marlborough, NZ	95.- / 450.-
2017 Domäne Wachau, Blauer Zwiegelt, Wachau	400.-
2017 Coppo, l'Avvocata, Barbera d'Asti, Piemonte	500.-
2015 Maison Louis Jadot, Fleurie, Gamay, Beaujolais	600.-
2016 Maison Albert Sounit, Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Bourgogne	900.-
2015 Antorini, Tenuta Tignanello, Toscana	1800.-
2016 Beaune 1. Cru, Dame Hospitalières - Hospices De Beaune, Bourgogne	2100.-

## Dessertvin / dessert wine

2017 Volpi, Moscato d'Asti, Piemonte	350.-
--------------------------------------	-------