

Menu

Starters

Hummerchips med hummermayo <i>Lobster chips with lobster mayo</i>	60,-
Oliven og saltede nødder <i>Olives and salted nuts</i>	60,-
Sortfodsskinke lagret i 24 mdr. <i>Jamon d'Iberico, cured for 24 months</i>	90,-
Fine de Claire østers med sherry eddike og skalotteløg <i>Fine de Claire oysters with sherry vinegar and shallots</i>	3 stk. 120,- / 6 stk. 200,- / 12 stk. 300,- 3 pcs 120,- / 6 pcs 200,- / 12 pcs 300,-
Baerii caviar fra "Rogn" 30g. <i>Baerii caviar from "Rogn" 30g.</i>	400,-

Mindre retter / smaller dishes

Palmekål med macadamianødder, sauce på brunet smør og nicoise oliven <i>Cabbage with macadamia nuts, sauce on browned butter and nicoise olives</i>	140,-
Stegt kammusling med saltede kastanjer, jordskokker og muslinge sauce <i>Fried scallop with salted chestnuts with jerusalem artichoke and mussel sauce</i>	170,-
Stegt slethvar med lardo, græskar og østers blanquette <i>Fried brill with lardo, pumpkin and an oyster blanquette</i>	180,-
Ceviche af dansk hummer med tomat og citrus urter <i>Ceviche of danish lobster with tomatoes and citrus herbs</i>	200,-

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

Tatar af kalvefilet med kantareller og karl Johan svampe og Baerii kaviar <i>Tatar of filet of veal with chantarals and Karl Johan mushrooms and Baerii Caviar</i>	190,-
Ravioli fyldt med Karl Johan og kantarel svampe samt en marvsauce og trøffel <i>Ravioli filled with Karl Johan mushrooms and chantarels, with a marrowsauce and truffle</i>	200,-
Stegt helleflynder med stegte og rå kejserhatte, trøffel samt oliven og hummer sauce <i>Fried halibut with fried and raw king trumpet mushroom, truffle, olives and lobster sauce</i>	220,-
Glaseret og plukket andelår med palmekål, oliven og macadamia nødder <i>Glazed and plucked duck with blackcale, olives and macadamia nuts</i>	180,-
Nakkefilet fra Iberico gris med salat løg, brombær og kraftig portvinsglace <i>Fillet of pork from Iberico with salad onion, blackberry and strong port wine glace</i>	180,-
Stegt torsk med sauteret rosenkål og hummer bisque <i>Fried cod fish with sauteed brussel sprouts and lobster bisque</i>	180,-

Oste & dessert / Cheeses & dessert

Vaniljeparfait med brombær og yoghurt <i>Vanilla parfait with blackberry and yoghurt</i>	100,-
Udvalg af oste og Potkäse lagret i 24 mdr. med tilbehør og smørrestet brød <i>Selection of cheeses and Potkäse stored for 24 months with garniture and fried bread</i>	100,-
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

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

restaurant
paustian

Drikke / Drinks

Dagmar Juice

Alternativ til Hvidvin:

MDP02 Juice af hvid drue, rabarber, stikkelsbær og rosmarin 45,-
MDP02 Juice of white grapes, rhubarb, gooseberries and rosemary

FLI06 Juice af hvid drue med hyldeblomst og røllike te 45,-
FLI06 Juice of white grapes with elderflower and yarrow tea

FLI07 Juice af grønne druer, stikkelsbær og lychee samt rose 45,-
FLI07 Juice of green grapes, gooseberries, lychee and rose

Alternativ til Rødvin:

FLI03 Juice af kirsebær, hyldebær, pure af blåbær og jordbær 45,-
FLI03 Juice of cherries, elderberry, puree of blueberries and strawberries

LFP09 Juice af røde druer, solbær, hyldebær, sød kirsebær, tyttebær og kardemomme 45,-
LFP09 Juice of red grapes, blackcurrant, elderberries, sweet cherries, cranberries and cardamom

FLI10 Juice af svesker, kirsebær, solbær, inddampet birkesirup og kamille te 45,-
FLI10 Juice of prunes, cherries, black currant, evaporated birch syrup and chamomile tea

Øl & Vand / Beer & Water

Carlsberg Nordic 45,-

Fadøl fra Bryggeriet Skands 'Humlefyrd Pilsner' 38,- / 55,-
Draft beer from Skands 'Humlefyrd Pilsner'

Fadøl fra Bryggeriet Skands 'Nicks Ale' 38,- / 55,-
Draft beer from Skands 'Nicks Ale'

Mineralvand stor flaske, m/u brus 35,-
Mineral water big bottle, sparkling or still

Varme drikke / Hot drinks

Stempelkaffe 38,-
French press

Espresso 35,-

Cappuccino, Cortado, Latte etc. 45,-

Te fra Perch's tehus (earl grey, grøn te, hvid te, m.fl.) 38,-
Tea from Perch's the house (earl grey, green tea, white tea, etc.)

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

Our opening hours are Monday-Saturday 10.30am-3:30pm and in our cozy patio, when the weather invites to it.

restaurant paustian

Vin / Wine

Bobler / Bubbles

Codorniu, Cava Brut, 1551, Catalonien, Spanien	85.- / 400.-
Henri Giraud, Esprit Nature, Champagne, Ay, Frankrig	1000.-
Nicolas Feuillatte, Brut - Réserve Champagne, Chouilly, Frankrig	900.-

Hvidvine / White wine

2017 Hillgrove Creek, Chardonnay, South Australia	75.- / 350.-
2017 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	85.- / 400.-
2017 By the glass, Riesling, Mosel, Tyskland	85.- / 400.-
2017 Maison Albert Sounit, Aligoté, Vieilles Vigne, Bourgogne, Frankrig	400.-
2017 Maison Louis Jadot, Chablis, Bourgogne, Frankrig	600.-
2017 Henri Bourgeois, Sancerre, Sauvignon Blanc, Les Baronnes, Loire, Frankrig	600.-
2017 Maison Louis Jadot, Chardonnay, Mâcon Villages, Bourgogne, Frankrig	500.-
2017 Henri Bourgeois, Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig	600.-

Rødvine / Red wine

2017 Hillgrove Creek, Shiraz, South Australia, Australien	75.- / 350.-
2017 M. Chapoutier, Cotes Du Rhône Colle Bio, Grenache og Syrah, Rhone, Frankrig	85.- / 400.-
2017 Clos Henri, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand	95.- / 450.-

2015 Maison Louis Jadot, Fleurie, Gamay, Beaujolais, Frankrig	600.-
2016 Maison Albert Sounit, Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Bourgogne, Frankrig	900.-
2017 Coppo, l'Avvocata, Barbera d'Asti, Piemonte, Italien	500.-
2017 Domäne Wachau, Blauer Zweigelt, Wachau, Østrig	400.-

Dessert vin / dessert wine

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