

# Tasting menu

12 serveringer 475,-

Østers med stikkelsbær

Crustade med levermousse

Puffet ris med okse tatar

Hjerteblad med marineret tun

-

Laks med kærnemælkssauce, glaskål og ørredrogn

-

Saltet kammusling med mango, cantaloupe melon og mandler

-

Hønsesoufflé med løvstikkeolie

-

Stegt blæksprutte med peberfrugt, bonito og basilikum

-

Oliven creme med glaseret rødbede

-

Stegt bryst af hankylling med majs og glace

-

Hindbær sorbet & olivenolie

-

Cheesecake med saltkaramel

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.

# Menu

## Starters

|  |                  |
|--|------------------|
| Hummerchips med hummermayo<br><i>Lobster chips with lobster mayo</i>                       | 65,-             |
| Oliven og saltede nødder<br><i>Olives and salted nuts</i>                                  | 65,-             |
| Østers med stikkelsbær 3, 6, 9 stk.<br><i>Oysters with gooseberries</i>                    | 75,- 140,- 200,- |
| Lufttørret skinke med mandler og olivenolie<br><i>Dried ham with almonds and olive oil</i> | 65,-             |

## Mindre retter / smaller dishes

|  |       |
|--|-------|
| Rimmet laks med kærnemælkssauce, glaskål og ørredrogn<br><i>Cured salmon with buttermilk sauce, kohlrabi and trout roe</i> | 180,- |
| Marineret tun med agurk, soya, ingefær og sesam<br><i>Marinated tuna with cucumber, soya, ginger and sesame</i>            | 180,- |
| Stegte kammuslinger med ærter, løg og brøndkarse<br><i>Scallops with peas, onions and watercress</i>                       | 160,- |
| Rørt tatar af okse med persille, mandler og æggeblomme<br><i>Beef tatar with parsley, almonds and egg yolk</i>             | 160,- |

*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

|  |       |
|--|-------|
| Rørt tatar af okse med persille, mandler og æggeblomme<br><i>Beef tatar with parsley, almonds and egg yolk</i>               | 240,- |
| Bagt torsk med palmekål, bonito og hummersauce<br><i>Baked cod with kale, bonito and lobster sauce</i>                       | 220,- |
| Stegt bryst af hanekylling med majs og glace<br><i>Roast chest of cockerel with corn and glace</i>                           | 220,- |
| Saltet kammusling med mango, cantaloupe melon og mandler<br><i>Saltet scallops with mango, cantaloupe melon and almonds</i>  | 220,- |
| Stegt blæksprutte med peberfrugt, padron peber og basilikum<br><i>Fried octopus with bell peber, padron pepper and basil</i> | 190,- |

## Oste & dessert / Cheeses & dessert

|   |       |
|---|-------|
| Hindbær sorbet & olivenolie<br><i>Raspberry sorbet &amp; olive oil</i>                              | 80,-  |
| Cheesecake med stikkelsbær og saltkaramel<br><i>Cheesecake with gooseberries and salted caramel</i> | 80,-  |
| Udvalg af oste med garniture<br><i>Selection of cheeses with garnish</i>                            | 110,- |
| 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).

# Drikke / Drinks

## Dagmar Juice

|   |      |
|---|------|
| MDP02 Juice af hvid drue, rabarber, stikkelsbær og rosmarin<br><i>MDP02 Juice of white grapes, rhubarb, gooseberries and rosemary</i>   | 45,- |
| FLI06 Juice af hvid drue med hyldeblomst og røllike te<br><i>FLI06 Juice of white grapes with elderflower and yarrow tea</i>  | 45,- |
| FLI08 Juice af grønne druer, stikkelsbær og lychee samt rose<br><i>FLI08 Juice of green grapes, gooseberries, lychee and rose</i>   | 45,- |
| FLI03 Juice af kirsebær, hyldebær, pure af blåbær og jordbær<br><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<br><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<br><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.<br><i>Gyldensteen apple cider</i>   | 40,- |
| Carlsberg Nordic  | 45,- |
| Fadøl fra Crafted By - "Frisk Frugt" - pilsner 0,4 l.<br><i>Draft beer from Crafted By - "Fresh Fruit" - pilsner 0,4 l.</i>               | 55,- |
| Fadøl fra Crafted By - "Klar Klassisk" - lager 0,4 l.<br><i>Draft beer from Crafted By - "Clear Classic" - lager 0,4 l.</i>               | 55,- |
| Rødebedeøl - frugtig og stærk med varme jordnoter<br><i>Beetroot beer - fruity and strong with warmth and earthy notes</i>                | 50,- |
| Paustian in the dark - velbalanceret og mørk smag<br><i>Paustian in the dark - a balanced dark and strong taste with a roasted finish</i> | 50,- |
| Junkers Signature - forfriskende med bitter karakter<br><i>Junkers Signature - refreshing beer where the bitterness gives character</i>   | 50,- |
| Best Brew Blend - tydelig humle som giver friskhed og lidt frugt<br><i>Best Brew Blend - hops makes the beer fresh and fruity</i>         | 50,- |
| Mineralvand stor flaske, m/u brus<br><i>Mineral water big bottle, sparkling or still</i>  | 35,- |
| Sodavand<br><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.

# 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 Zweigelt, Wachau                            | 400.-        |
| 2018 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.- |
|--------------------------------------|-------|