

# 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, stored for 24 months</i>	90,-
Fine de Claire østers med gran vinaigrette <i>Fine de Claire oysters with spruce vinaigrette</i>	3 stk. 120,- / 6 stk. 200,- / 12 stk. 300,- 3 pieces 120,- / 6 pieces 200,- / 12 pieces 300,-
Baerii caviar fra "Rogn" 15g. <i>Baerii caviar from "Rogn" 15g.</i>	220,-

## 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 perleløg, strandurt, syltet tang og skummende fiskefumé <i>Fried scallop with pearl onions, beach herbs, pickled seaweed and foaming fish fumé</i>	160,-
Marineret tun med ristet sesam, agurk, soya, ingefær og "Picual" olivenolie <i>Marinated tuna with toasted sesame, cucumber, soy, ginger and "Picual" olive oil</i>	170,-
Ceviche af dansk hummer med tomat og citrus urter <i>Ceviche of danish lobster with tomatoes and citrus herbs</i>	190,-
Tatar af kalvefilet med karl Johan svampe og Baerii kaviar <i>Tatar of filet of veal with Karl Johan mushrooms and Baerii Caviar</i>	190,-

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**

Ricotta ravioli med Iberico skinke og en sauce med salvie og røget marv <i>Ricotta ravioli with Iberico ham and sauce with sage and smoked marrow</i>	180,-
Stegt slethvar med lardo med nye kartofler og sauce på friskost og løvstikke <i>Fried brill with lardo with new potatoes and sauce with cream cheese and lovage</i>	180,-
Pocheret havtaske med palmekål og muslingeblanquette <i>Poached monkfish with kale and mussel blanquette</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,-

### **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 smørristet 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](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

## 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 Rødvind:

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 (earl grey, grøn te, hvid te, m.fl.)  
38,-  
*Tea (earl grey, green tea, white tea, etc.)*

Vi har åbent mandag-lørdag kl.10.30-15.30, og torsdag-fredag  
17.00-22.00, og i vores hyggelige gårdhave, når vejret indbyder  
til det.

*Our opening hours are Monday-Saturday 10.30am-3:30pm,  
and Thursday-Friday 17.00-22.00, and in our cozy patio, when  
the weather invites to it.*

# restaurant paustian

## Vin / Wine

#### **Bobler / Bubbles**

Simon Selosse Blanc de Blanc, Brut Grand Cru 140,- /  
950,-

Cremant du Jura, Rosé 600,-

N.V. Lanson, Green Label, Pinot Noir, Pinot Meunier, Verneuil, Champagne (øko) 800,-

**Rosé vine / Rosé wines**

2016, Fortant, Grenache Rosé, Lanquedoc	85,- /
400,-	
2017, Carta Vieja, Merlot Rosé, Maule Valley	350,-
2016, Ackerman, Cab. Franc, Loire	450,-

**Hvidvine / White wine**

2016 Mosel, Trocken, Rosenhof, Riesling	85,- /
400,-	
2016 Marlborough NZ, Tinpot Hut, Sauvignon Blanc	
95,- / 450,-	
2012 Chablis, Domaine Barat, Chardonnay	150,- /
600,-	
2017 Fortant, Chardonnay, Lanquedoc	400,-
2016 Kamptal, Stein, Weingut Jurtschitsch, Grüner Veltliner	450,-
2016 Sancerre, Domaine André Vatan, Sauvignon Blanc	
600,-	
2016 La Trucha, Albarino, Rias Baixas	600,-
2014 Pouilly Fumé, F. Tinel-Blondelet, Sauvignon Blanc	
500,-	
2013 Bourgogne Blanc, Philippe Chavy, Chardonnay	
700,-	
2012 Bourgogne Blanc, Philippe Chavy, Aligoté	500,-
2013 Bordeaux, Graves, Chateau Rahoul, Semillon/Sauvignon Blanc	950,-
2015 Chassagne-Montrachet, Philippe Colin, Chardonnay	1.000,-
2014 Bouchard, Chardonnay, Mersault, Bourgogne	1.000,-

**Rødvine / Red wine**

2015 Marlborough NZ, Tinpot Hut, Pinot Noir	110,- / 500,-
2015 Côtes-du-Rhône, Parallele 45, Poul Jaboulet Aïne, Grenache/Syrah	
85,- / 400,-	

2013 Washington State, H3 Le Chevaux, Columbia Crest, Syrah/Merlot  
110,- / 500,-

2013 Saint Joseph, Coursodon, Syrah	750,-
2013 Mosel, Barrique Trocken, Rosenhof, Spätburgunder	450,-
2013 Marsannay, Philippe Charlopin, Pinot Noir	900,-
2013 Bourgogne - Santenay, 1. Cru Clos Rousseau, Bouchard Aînes & Fils, Pinot Noir	800,-
2012 Brunello de Montalcino, Pieve Santa Restituta, Angelo Gaia, Sangiovese	950,-
2013 Chateauneuf, Exceptionelle, Quiot, Grenache/Syrah m.f.	975,-
2010 Ch. Pommard, Pinot Noir, Pommard	2.100,-