

Menu - Frokost

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,-
Boquerones med jordskokker og rosmarin <i>Boquerones with Jerusalem artichokes and rosemary</i>	70,-
Fine de Claire østers med urteolie og kærnemælk <i>Fine de Claire oysters with herbal oil and buttermilk</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

Ceviche af torsk med grønne jordbær, glaskål, lime og koriander <i>Ceviche of cod with green strawberries, cabbage, lime and coriander</i>	140,-
Grillet blæksprutte med padron peber, basilikum og creme på grillet piment <i>Grilled octopus with padron pepper, basil and cream of grilled pimiento</i>	150,-
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>	160,-
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>	140,-
Grillede grønne asparges med macadamianødder, strandurt og kærnemælkssauce <i>Grilled green asparagus with macadamia nuts, beach herbs and buttermilk sauce</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

Hummerravioli med syltet tang og bisque <i>Lobster ravioli with pickled seaweed and bisque</i>	170,-
Stegt slethvar med lardo, kartoffelcreme, nye danske kartofler og sauce på friskost og løvstikke <i>Fried brill with lardo, potato cream, new Danish potatoes and sauce with cream cheese and lovage</i>	170,-
Pillede rejer med hvid asparges og blanquette <i>Prawns with white asparagus and blanquette</i>	160,-
Pocheret havtaske med strandkål og muslingeblanquette <i>Poached monkfish with seekale and mussel blanquette</i>	180,-
Rødspætte stegt på ben med nye kartofler og strandurter, sauce på brunet smør, oliven og granskud <i>Fried flounder with new potatoes and beach herbs, browned butter sauce, olives and spruce</i>	180,-
Grillet hummerhale med syltet tang, strandærter og glace <i>Grilled lobster tail with pickled seaweed, beach peas and glace</i>	240,-
300g kulgrillet oksefilet med stegte kartofler og madeira sauce <i>300g charcoal grilled beef filet with roast potatoes and madeira sauce</i>	320,-

Oste & dessert / Cheeses & dessert

Vaniljeparfait med jordbær og hybenrose is <i>Vanilla parfait with strawberries and rosehip ice cream</i>	100,-
Udvalg af oste og Potkåse lagret i 24 mdr. med tilbehør og smørristet brød <i>Selection of cheeses and Potkåse 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

Menu - Aften

3-retters menu, inkl. snacks: <i>3 course menu including snacks</i>	400,-
Vinmenu: <i>Wine menu</i>	375,-
Juicemenu: <i>Juice menu</i>	175,-
5-retters menu, inkl. snacks: <i>5 course menu including snacks</i>	595,-
Vinmenu: <i>Wine menu</i>	495,-
Juicemenu: <i>Juice menu</i>	270,-
Tilvalg af ost: <i>Addition of cheese</i>	100,-
Kaffe og petits fours: <i>Coffee and petits fours</i>	75,-

Snacks

Østers, hummerchips og oliven
Oyster, lobster chips and olives

3 retter* / 5 retter

*Ceviche af torsk med grønne jordbær, glaskål, lime og koriander
Ceviche of cod with green strawberries, cabbage, lime and coriander

Stegt kammusling med perleløg, strandurt, syltet tang og skummende fiskefumé
Fried scallop with pearl onions, beach herbs, pickled seaweed and foaming fish fumé

*Pocheret havtaske med strandkål og muslingeblanquette
Poached monkfish with seakale and mussel blanquette

Stegt slethvar med lardo, kartoffelcreme, nye danske kartofler og sauce på friskost og løvstikke
Fried brill with lardo, potato cream, new Danish potatoes and sauce with cream cheese and lovage

*Vaniljeparfait med jordbær og hybenrose is
Vanilla parfait with strawberries and rosehip ice cream

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

MDP02 Juice af hvid drue, rabarber, stikkelsbær og rosmarin <i>MDP02 Juice of white grapes, rhubarb, gooseberries and rosemary</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,-
FLI06 Juice af hvid drue med hyldeblomst og røllike te <i>FLI06 Juice of white grapes with elderflower and yarrow tea</i>	45,-
FLI010 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 & Vand / Beer & Water

Carlsberg Nordic	45,-
Fadøl fra Bryggeriet Skands 'Humlefyrd Pilsner' <i>Draft beer from Skands 'Humlefyrd Pilsner'</i>	38,- / 55,-
Fadøl fra Bryggeriet Skands 'Nicks Ale' <i>Draft beer from Skands 'Nicks Ale'</i>	38,- / 55,-
Mineralvand stor flaske, m/u brus <i>Mineral water big bottle, sparkling or still</i>	35,-

Varme drikke / Hot drinks

Stempelkaffe <i>French press</i>	38,-
Espresso	35,-
Cappuccino, Cortado, Latte etc.	45,-
Te (Earl Grey, grøn te, hvid te, m.fl.) <i>Tea (Earl Grey, green tea, white tea, etc.)</i>	38,-

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

Simon Selosse Blanc de Blanc, Brut Grand Cru	140,- / 950,-
Cremant du Jura, Rosé	600,-
N.V. Lanson, Green Label, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Verneuil, Champagne (øko)	800,-

Rosé vine / Rosé wines

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

Hvidvine / White wine

2016 Mosel, Trocken, Rosenhof, Riesling	85,- / 400,-
2015 Marlborough NZ, Tinpot Hut, Sauvignon Blanc	95,- / 450,-
2012 Chablis, Domaine Barat, Chardonnay	150,- / 600,-

2016 Fortant, Chardonnay, Lanquedoc	400,-
2015 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,-
2012 Bordeaux, Graves, Chateau Rahoul, Semillon/Sauvignon Blanc	950,-
2015 Chassagne-Montrachet, Philippe Colin, Chardonnay	1.000,-
2012 Bouchard, Chardonnay, Mersault, Bourgogne	1.000,-

Rødvine / Red wine

2013 Marlborough NZ, Tinpot Hut, Pinot Noir	110,- / 500,-
2013 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 Aïnes & Fils, Pinot Noir	800,-
2012 Brunello de Montalcino, Pieve Santa Restituta, Angelo Gaia, Sangiovese	950,-
2013 Chateauneuf, Exceptionnelle, Quiot, Grenache/Syrah m.f.	975,-
2010 Ch. Pommard, Pinot Noir, Pommard	2.100,-