

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 saltede kastanjer, jordskokker og muslinge sauce <i>Fried scallop with salted chestnuts with jerusalem artichoke and scallops sauce</i>	170,-
Stegt slethvar med lardo, græskar og hummer bisque <i>Fried brill with lardo and pumpkin and a lobster bisque</i>	180,-
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

Ravioli med KarlJohan og kantarel svampe samt en oksesky med marv og Trøffel <i>Ravioli with Karl Johan mushrooms and Chantarels, beef stock with smoked marrow and truffle</i>	200,-
Helleflynder med agurk, popcorn og sauce på kærnemælk og ørredrogn <i>Halibut with cucumber, popcorn and a sauce of buttermilk and roe of trout</i>	190,-
Braiseret oksehale med røget marv palmekål og oliven <i>Braised oxtail with smoked marrow, cale and olives</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

restaurant
paustian

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

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 <i>French press</i>	38,-
Espresso	35,-
Cappuccino, Cortado, Latte etc.	45,-
Te fra Perch' s tehus (earl grey, grøn te, hvid te, m.fl.) 38,- <i>Tea from Perch' s the house (earl grey, green tea, white tea, etc.)</i>	

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

N.V. Lanson, Green Label, Pinot Noir, Pinot Meunier, Verneuil, Champagne (øko) 800,-	140,- /
Cremant du Jura, Rosé	600,-

Rosé vine / Rosé wines

2016, Fortant, Grenache Rosé, Lanquedoc 400,-	85,- /
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,-	
2008 Puligny Montrachet, Domaine Charlopin	1400,-
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 Malborough NZ, Tinpot Hut, Pinot Noir	110,- / 500,-
2015 Côtes-du-Rhône, Parallele 45, Poul Jaboulet Aine, 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,-