

Menu

Starters

Chips af kammuslinger med tangsalt og friskostsauce Chips of scallops with seaweed salt and cream cheese sauce	75,-
Saltede nødder Salted nuts	45,-
Østers med skalotteløg og sherryeddike 3, 6, 9 stk. Oysters with shallots and sherry vinegar	120,- 200,- 300,-
Iberico skinke lagret i 36 mdr. med olivenolie, parmesan og mandler Iberico ham cured for 36 months, with olive oil, parmesan and almonds	90,-

Mindre retter / smaller dishes

Letsaltet kammusling med mango, cantaloupe, kamillevinaigrette og caviar Salted scallop with mango, cantaloupe, chamomile vinaigrette and caviar	220,-
Pocheret østers med rosenkål, æbler, sprød havgus og fumé af østers Poached oyster with Brussel sprouts, crispy Havgus cheese and oyster fumet	220,-
Vaffel med stenbidderrogn, creme fraiche, løg og dild Waffle with lumpfish roe, sour cream, onions and chickweed	220,-
Carbonara af skorzonerrødder med bacon og trøffel Carbonara of salsify with bacon and truffle	220,-
Stegt brioche med hummersalat, bagt tomat og purløg Brioche with lobster salad, baked tomato and chive	240,-
Gravad laks med æbler, fennikelsalat og øllebrødschips Gravlax with apples, fennel salad and rye bread chips	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

Rørt tartar af kalvefilet med løg, æggeblomme og peberrod Tartare of veal with onion, egg yolk and horseradish	230,-
Stegt havtaskehale med sellericreme, syltet selleri, brunet smørsauce med tang Monkfish tail with celery purée, pickled celery and browned butter sauce with seaweed	240,-
Bagt torsk med spinatpuré, perleløg, røget fiskefumé og løvstikke Baked cod with spinach purée, pearl onion, smoked fish fumet and lovage	220,-
Stegt blæksprutte med jordskokkepuré og jordskokkechips Fried octopus with purée and chips of Jerusalem artichokes	220,-
Stegt oksemørbrad med løg, tyttebær og trøffel Beef tenderloin with onion, lingonberries and truffle	265,-

Oste & dessert / Cheeses & dessert

Olivenolieparfait med pærer og rosmarinmarengs Olive oil parfait with pear and rosemary meringue	90,-
Udvalg af oste Selection of cheeses	120,-
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

Aftenmenu

12 serveringer for 475,-

Kammuslingchips og friskost

-

Profiteroles med hummersalat

-

Vaffel med stenbidderrogn

-

Østers med sherry eddike -

-

Svampeboullion

-

Letsaltet kammusling med cantaloup, mango, hasselnødder, kamillevinaigrette og caviar

-

Bagt torsk med spinat pure og brøndkarse

-

Stegte brisler med sellericremé

-

Stegt oksemørbrad med bløde løg, tyttebær og glace

-

Olivেনolie parfait med pærer og rosmarin marengs

-

Blomme sorbet

-

Kaffe Crème brûlée

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 invites to it.

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, puree 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

FLI010 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 Crafted by - "frisk frugt" - pilsner type 0,4 ml. 55,-
Draft beer from Crafted by "fresh fruit" - lager type 0,4 ml.

Fadøl fra Crafted by - "klar Klassisk" - Lager type 0,4 ml. 55,-
Draft beer from Crafted by - "clear classic" - pilsner type 0,4 ml

Rødebede øl - beetroot beer 50,-
A fruity and strong beer with warmth and earthy notes

Paustian in the dark 50,-
A beer with a well balanced dark and strong taste and a roasted finish

Junkers Signature 50,-
A refreshing beer where the bitterness gives character

Best Brew Bland 50,-
This beer has an amber color and a clear bitterness

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

Sodavand 35,-
Soda

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 invites to it.

restaurant
paustian

Vin / Wine

Bobler / Bubbles

Codorniu, Cava Brut, 1551, Catalonien, Spanien	85.- / 400.-
Cremant de Bourgogne, Louis Bouillot, Grand Réserve	85.- / 400.-
Cremant de Bourgogne, BRUT, la maison du Crémant, Rosé	600.-
Nicolas Feuillatte, Brut - Réserve Champagne, Chouilly, Frankrig	900.-
Henri Giraud, Esprit Nature, Champagne, Ay, Frankrig	1000.-

Hvidvine / White wine

2017 Grenache Rosé Littoral, Fortant de France, Pays d'oc	350.-
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, Chardonnay, Mâcon Villages, Bourgogne, Frankrig	500.-
2017 Maison Louis Jadot, Chablis, Bourgogne, Frankrig	600.-
2017 Henri Bourgeois, Sancerre, Sauvignon Blanc, Les Baronnes, Loire, Frankrig	600.-
2017 Henri Bourgeois, Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig	600.-
2012 Chablis premier cru, "monts de milieu", Domaine Barat	700.-
2008 Puligny Montrachet, Domaine Philippe Charlopin-Parizot	900.-
2012 Chablis Premier Cru, Fourchaume	900.-
2013 Vincent & Sophie Morey, Chassange-Montrachet 1. Cru, Bourgogne	1800.-
2014 M. Chapoutier, Ermitage Blanc - Le Méal, Rhone Nord	4200.-

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.-
2017 Domäne Wachau, Blauer Zweigelt, Wachau, Østrig	400.-
2017 Coppo, l'Avvocata, Barbera d'Asti, Piemonte, Italien	500.-
2015 Maison Louis Jadot, Fleurie, Gamay, Beaujolais, Frankrig	600.-
2016 Maison Albert Sounit, Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Bourgogne, Frankrig	900.-
2015 Antorini, Tenuta Tignanello, Toscana	2400.-
2016 Beaune 1. Cru, Dame Hospitalières - Hospices De Beaune, Bourgogne	3000.-

Dessert vin / dessert wine

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