

# Velkommen

## Fra Havet

Stegt pighvar med syltet selleri, røget marv, sprødt brød og pighvar glace	195,-
Saltet kammusling med grillet og syltet agurk, peberrod og agurkboullion	175,-
Færøsk røget laks med pocheret St. Elmugaard æg og vinaigrette med æbler og urter	155,-
Østers naturel med citron, sherryeddike og skalotteløg	pr. stk. 25,-
Halv Dansk hummer med grillede miniporre og hummerbearnaise	225,-

## Fra landet

Dansk ribeye fra Himmerland (200g) med forskelligt grønt og oxsesauce	245,-
Frilandsgris med broccoliasparges, crudité og grillet sauce	180,-
Grillet briochebrød med stuvet kantareller og purløg	160,-
Carpaccio af dansk Jersey-okse med små salater, selleri og 5g Baerii-kaviar	165,-
Rørt oksetatar med salater og kartoffelchips	160,-

## Sødt og ost

Danske Jordbær med hyldeblomst og sprødt	100,-
Udvalg af oste med garniture	100,-
Petit fours	35,-

## Dagmar Juice

FLI06 Juice af hvid drue med hyldeblomst og røllike te	45,-
MDP02 Juice af hvid drue, rabarber, stikkelsbær og rosmarin	45,-
FLI010 Juice af svesker, kirsebær, solbær, inddampet birkesirup og kamille te	45,-
FLI03 Juice af kirsebær, hyldebær, pure af blåbær og jordbær	45,-

## Øl/Vand

Carlsberg Nordic	45,-
Fadøl fra Bryggeriet Skands Humle fryd pilsner	lille 38,- / stor 55,-
Fadøl fra Bryggeriet Skands Nicks ale	lille 38,- / stor 55,-
Mineralvand stor flaske	35,-

## Varme drikke

Stempelkaffe	38,-
Espresso	35,-
Cappuccino, Cortado, Latte m.m	45,-
Te (Earl Grey, grøn te med ingefær, hvid te)	38,-

Hvis der skulle være spørgsmål vedrørende allegene, spørg venligst jeres tjener.

### **Bobler**

Crémant de Bourgogne Louis Bouillot, Grande Reserve	glas 95,- / flaske 700,-
Leclerc Briant, Reserve brut, Chardonnay Champagne	glas 140,- / flaske 950,-

### **Hvidvine**

2014 Riesling Trocken, Karl Schaefer, Pfalz	glas 85,- / flaske 400,-
2015 "Stein", Weingut Jurtschitsch, Grüner Veltliner, Kamptal	glas 95,- / flaske 450,-
2015 Tinpot Hut, Sauvignon Blanc, Marlborough	glas 95,- / flaske 450,-
2014 Laroche, Chablis	glas 110,- / flaske 500,-
2013 Vistamare, Angelo Gaja, Ca' Marcanda, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Toscana	glas 165,- / flaske 650,-
2015 Meursault, Les Grands Charrons, Chardonnay, Chateau de Citeaux	glas 185,- / flaske 850,-
2012 Chateau Rahoul, Graves, Semillon og Sauvignon Blanc, Bordeaux	glas 195,- / flaske 950,-
2014 Sancerre, "Les Grand Rochoy", Domaine Laporte, Sauvignon Blanc, Loire	glas 165,- / flaske 650,-
2012 Eric Morgat Savenniéres Fidés, Chinin Blanc, Loire	1100,-
2014 Puligny-Montrachet 1. cru Champ Gain, Chardonnay, Francois Carillon	2000,-
2011 Batard-Montrchet Grand Cru, Lecien Le Moine	2600,-
2012 Corton Blanc Grand Cru, Lecien Le Moine	1900,-

### **Rødvine**

2011 Bodega Luis Canas reserve, Tempranillo, Rioja	glas 110,- / flaske 500,-
2013 Côtes-du-Rhône, Parallele 45, Poul Jaboulet Aïne, Grenache og Syrah, Rhône	glas 85,- / flaske 400,-
2013 Tinpot Hut, Pinot Noir, Marlborough	glas 110,- / flaske 500,-
2013 H3 Red Blend, Horse Heaven Hills, Columbia Crest, Syrah & Merlot, Washington State	glas 110,- / flaske 500,-
2013 Barbaresco, "Asil", Ca' del Baio, Nebbiolo, Piemonte	glas 165,- / flaske 650,-
2010 Brunello di Montalcino, Pieve Santa Restituta, Angelo Gaja, Merlot & Syrah Toscana	glas 195,- / flaske 950,-
2013 Chaeaneuf Exceptionelle, Quiot	975,-
2008 Chateau Batailley, 5. Cru Classé, Pauillac, Cabernet sauvignon & Merlot Bordeaux	1200,-
2011 Morey-Saint-Denis, 1. cru Les Ruchots, Pinot noir, Dom. Pierre Amiot et Fils	1300,-
2012 Gevrey Chambertin 1. cru Les Combottes, Pinot noir, Dom. Pierre Amiot & Fils	1800,-
2012 Clos De Vougeot Grand Cru, Lucien Le Moine	2600,-
2012 Chateauneuf Du Pape Arioso, Clos Saouma, Lucien Le Moine	2200,-

Vi har åbent man.-lørdag kl.10.30 - 15.30 og i vores hyggelige gårdhave, når vejret indbyder til det.

Du kan booke din fest, arrangement eller konference hos os til morgenmad, frokost og middag alle ugens dage. Reservationer til selskaber kan ske på [info@restaurantpaustian.dk](mailto:info@restaurantpaustian.dk)

restaurant  
**paustian**