MEYERS I OPERAEN

MENUER

3 RETTER

(Forret, hovedret og dessert eller ost)

DKK 345

4 RETTER

(Med ost)

DKK 425

MENU

FORRETTER

TATAR AF OKSE – RØGET MAYONNAISE – RADISE
Radisecrudité, rugbrødscrumble,
røget mayonnaise, peberrod, karse og kørvel

RIMMET KAMMUSLING – RYGEOST – MALT
Radisebånd marineret i dildolie,
pisket creme fraiche rørt med rygeost og citron, malt og tallerkensmækker

---

HOVEDRETTER

LANGE – URTECRUMBLE – SAUCE MOUSSELINE
Karamelliseret løgkompot, glaserede jordskokker med Karl Johan-svampe,
sauce Mousseline og brøndkarse

PERLEHØNE – HASSELNØDCRUMBLE - VELOUTÉ
Karamelliseret løgkompot, glaserede jordskokker med Karl Johan-svampe,
velouté og brøndkarse

Deleretter til hovedretten

Kartoffelmos med brunet smør, syltede skalotteløg og porreaske.
Feldsalat med tyttebær og røgede mandler

OST

Sæsonens udvalg af danske oste, samt årstidens kompot og hjemmelavet knækbrød

---

DESSERT

PANNA COTTA
med brændt hvid chokolade,
saltkaramel og broken gel på æble og kamille

APERITIF

OPERA DRINK
DKK 85
Geranium Gin 3 cl. og Roses Lemonade

GIN & TONIC
DKK 85
Geranium Gin 3 cl. og Luscombe Tonic

DARK'N'STORMY
DKK 85
Gosling's Black Seal rum 3 cl. og Luscombe Gingerbeer

MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

N.V. CHAMPAGNE BRUT
gl. DKK 145 / fl. DKK 795
Chardonnay (30%), Pinot Noir (30%), Pinot Meunier (40%)
Locret-Lachaud, Champagne, Frankrig
Let, frisk og fyldig med nuancer af hvide ferskner og æbler

N.V. MEYERS BOBLER
gl. DKK 85 / fl. DKK 395
Riesling, Saar-Mosel Winzersekt, Mosel, Tyskland
Mild og fyldig med toner af modne citrusfrugter

ROSÉ

2018 PINOT & CO ROSÉ
gl. DKK 75 / fl. DKK 375
Pinot Noir (50%), Zweigelt (30%), Merlot (20%)
Weintgut Buchegger, Niederösterreich, Østrig
Tør og slank med noter fra bær og citrus, samt let krydret

2016 CÔTES DE PROVENCE ROSÉ CUVÉE CLARENDON
fl. DKK 495
Grenache (70%), Cinsault (15%), Syrah (15%)
Domaine Gavoty, Provence, Frankrig
Aroma af blommer og bær med lang dejlig eftersmag

HVIDVIN

2018 GUL CHARDONNAY
gl. DKK 70 / fl. DKK 295
Chardonnay, Nationale, VDF, Frankrig
Frisk og fyldig. Fin frugtsyre og med afrundet fadlagring

N.V. MEYERS HVID
fl. DKK 335
Riesling, Organic, Meyers, Mosel, Germany
Let og frisk riesling med sødme og syre i balance

2018 100 BERG & TAL
gl. DKK 85 / fl. DKK 395
Riesling, Økologisk, Weingut Wittmann, Bergkloster, Tyskland
Tør, saftig og med fin aroma af friske urter og stenfrugter

2018 GRÜNER VETLINER
gl. DKK 95 / fl. DKK 425
Grüner Vetliner, Weingut Buchegger, Kremstal, Østrig
Fyldig, tør og lettere sød med hints af stenfrugter og græs

2016 GIESEN MARLBOROUGH
fl. DKK 495
Sauvignon Blanc, Økologisk, Giesen Wines, Marlborough, New Zealand
Let, aromatisk og livlig med nuancer af lime og citron

2018 SANCERRE BLANC
½ fl. DKK 350 / fl. DKK 635
Sauvignon Blanc, Bernard Reverdy, Sancerre, Frankrig
Fed og livlig med masser af frugt og elegance

BOURGOGNE BLANC
2017 ½ fl. DKK 395 / 2016 fl. DKK 695
Chardonnay, Domaine Michelot, Bourgogne, Frankrig
Slank og fin klassisk Bourgogne med let krydrede toner

RØDVIN

2018 RØD CARIGNAN, GRENACHE, SYRAH
gl. DKK 70 / fl. DKK 295
Carignan (30%), Grenache (40%), Syrah (30%) Nationale, VDF, Frankrig
Let og krydret med modne og rene noter af bær

N.V. MEYERS RØD
fl. DKK 335
Grenache (65%), Syrah (25%), Mourvedre (5%), Carignan (5%) Meyers, Côtes du Rhône, Frankrig
Frisk og frugtig med søde bærnoter

2017 BARBERA D'ASTI SURÎ
gl. DKK 95 / fl. DKK 495
Barbera, Piemonte, Barbera d'Asti, Italien
Fyldig og semi-tør med aroma af modne bær og blommer

2017 SPÄTBURGUNDER
fl. DKK 535
Spätburgunder, Weingut Fritz Wassmer, Baden, Tyskland
Pinot-Noir næse med frugtagtig og harmonisk eftersmag

2017 VALPOLICELLA SUPERIORE VALPANTENA
fl. DKK 595
Corvina (50%), Corvione (25%), Rondinella (25%) Corte Figaretto, Veneto, Italien
Fyldig og saftig med aroma af bær og lavendel

2014 MONTECASTRO
fl. DKK 845
Tempranillo (95%), Cabernet Sauvignon (5%) Bodegas Montecastro, Ribera del Duero, Spanien
Kraftig og fyldig med noter af sorte kirsebær og blomster

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
2016 ½ fl. DKK 555 / 2015 fl. DKK 985
Grenache (60%), Syrah (30%), Mouvedre (8%) Andre (2%) Château Mont-Redon, Rhône, Frankrig
Saftig med faste tanniner og aroma af røde bær

DESSERT VIN

N.V. SHERRY PEDRO XIMENEZ
gl. DKK 65 / ½ fl. DKK 245
Pedro Ximénez, Emilio Lustau, Andalusien, Spanien
Dyb og sødmefuld med nuancerede dufte

LBV PORT COROA DE REI
gl. DKK 65 / 2012 ½ fl. DKK 295 / 2011 fl. DKK 595
Touriga N. (25%), Touriga F. (25%), Tinta RBC (50%)
Manoel D. Pocas, Duero, Portugal
Dyb med toner af vilde bær og blomster, og nuancer af tobak

2014 SAUTERNES
fl. DKK 595
Semillon (92%), Sauvignon Blanc (8%)
Château Cantegril, Bordeaux, Frankrig
Elegant sødme med friskhed og en let syre

ØL

ØL FRA SKANDS BRYGHUS
25 cl. / DKK 35

HUMLEFRYD / 5,5%

Tjekkisk-inspireret pilsner-type som bidrager til den friske bitterhed og samtidig giver en aroma og smag af blomster og frugt. Øllen har en flot lys, gylden farve og er "blank-filtreret", dvs. krystalklar med en markant, men velafbalanceret og harmonisk humlesmag.

TÆPPEFALD / 6,2%

Tæppefald er en skøn mørk fyldig øl, skabt på basis af Humlefryd og en porter. Den har en mørk katsaniebrun farve med en dejlig afrundet, fyldig og velafbalanceret maltsmag, samt en afdæmpet bitterhed. Øllen har også en diskret sødme med noter af mørk malt og en frugtagtig aroma. En øl med karakter. Tæppefald er brygget specielt til Det Kongelige Teater.

AVEC & SPIRITUS

COGNAC NO 10 VSOP ALLIANCE
3 cl. / DKK 75
Ragnaud-Sabourin, Grand Champagne, Frankrig

COGNAC NO 25 XO
3 cl. / DKK 165
Ragnaud-Sabourin, Grand Champagne, Frankrig

CALVADOS PAYS D´AUGE VIEILLE RÉSERVE
3 cl. / DKK 75
Comte Louis de Lauriston, Normandy, Frankrig

LAPHROIG WHISKEY 10 ÅRS
3 cl. / DKK 65
Jim Beam, Isle of Islay, Skotland

WOODFORD RESERVE BOURBON 10 ÅRS
3 cl. / DKK 65
Woodford, Kentucky, USA

DIPLOMATICO RESERVA ROM
3 cl. / DKK 55
Destilerias Unidas, Venezuela

GERANIUM GIN
3 cl. / DKK 55
Henrik Hammer, Birmingham, England

LIKØR

COINTREAU
3 cl. / DKK 55
Rémy Cointreau, Saint-Barthélemy-d´Anjou, Frankrig

BAILEYS
3 cl. / DKK 55
R.J. Bailey & Co, Dublin, Irland

VAND & LÆSKEDRIKKE

MINERALVAND FRA MØN
med eller uden brus
fl. DKK 55

ISVAND
ad libitum
pr. person DKK 15

TONIC & GINGERBEER
fl. 20 cl. / DKK 35

NATURFRISK SODAVAND
fl. 25 cl. / DKK 35

MEYERS MOST
fl. 25 cl. / DKK 35

COCA COLA, COCA COLA ZERO
fl. 25 cl. / DKK 35

NATURFRISK SAFT
fl. 27 cl. / DKK 45

KAFFE, TE & SØDT

Vores kaffe og te er økologiske og uden tilsætningsstoffer

TE
DKK 40
T Town: Sort, grøn, hvid eller urtete

FILTERKAFFE
DKK 40
Minas Dulce Estate Coffee er lavet på bønner fra Sydamerika - fortrinsvis Brasilien. Den mørke ristning giver kaffen en behagelig fylde og sødme.

UDVALG AF SMÅ CHOKOLADER
DKK 65

MEYERS I
OPERAEN

ÅBNINGSTIDER

På alle forestillingsdage holder restauranten åbent tre timer, før forestillingen begynder.
Ved matinéforestillinger åbner restauranten to timer, før forestillingen begynder.

På forestillingsdage og -aftener åbner caféen tre timer, før forestillingen begynder.

meyersioperaen