

TA
RN
ET

AFTEN

SNACK

Friterede fjordrejer	85
med fladbrød, citrongræs & piment	
3 stk. Filodej	65
med aubergine, gedeost & krydderhonning	

FORRETTER

Aspargesfromage - vegetarisk	120
med hvide asparges stykker, syltet hyldeblomst, boghvedekerner & brunet smør	
Makrel	135
med syltede, rå og semidried tomater, citrus & consomme	
Kartofler - vegetarisk	125
nye danske kartofler, løvstikkepesto, syltede perleløg og kærnemælk	

HOVEDRETTER

Kyllingebryst	215
med grønne asparges, nye løg & ristet kyllingeskind	
Kulmule	220
stegt på brød med nye ærter, perleløg & sauce på bakskind	
Kejserhatte - vegetarisk	195
med majs, estragon, hvedekerner, havgus og sommertrøffel	

Til alle hovedretter serveres kartofler og salat

3 OSTE

110

Rød løber

Mild og harmonisk smag, der eksploderer i munden og smelter på tungen

Høgelundgaard blåskimmel

Smager af blåskimmel, umami og lakridssirup

Gammel Knas

Smager sødt af frugt og kærnemælk, syrlig, bitter, salt og umami.

Serveres med hjemmelavet sprødt og sødt

DESSERTER

Koldskål

110

Med danske jordbær og hybenrose

Rabarber

115

Med hvid chokolade, råsyltede rabarber & yoghurtsorbet og vandmynte

Kaffe sæt

139

- kaffe/the, 3 cl avec og 2stk hjemmelavet petit four
- *Vælg mellem Cognac, Calvados, Baileys el. Cointreau*



Hos Meyers i Tårnet lægger vi 1% på regningen til den nordiske organisation "Foodprint Nordic". Ønsker du ikke at bidrage, giv venligst besked ved betali

RØDVIN	gl / fl	DESSERTVINE	glas
Languedoc – Pinot noir 12,5% Let, forfriskende og tør Frankrig 2020	75 / 345	Ruby port special reserva 20% Fyldig, sød, rig og karakterfuld Portugal NV	55
Rioja - Temperanillo 13% Mellemfyldig, saftig og aromatisk Spanien 2019	80 / 375	Cote' du layon – Chenin Blanc 11,5% Cremet, halv sød og mellemfyldig Frankrig 2018	55
Pfalz – Spätburgunder 13% Mellemfyldig, forfriskende, delikat og tør Tyskland 2019 <i>Anbefales til Kylling</i>	95 / 455	Piemonte – Bracetto 5% letperlende og sød Frankrig 2018 <i>Anbefales til vores desserter</i>	55
Puglia – Primitivo 12,5% Saftig, aromatisk og halvtør Italien - Salento 2017 <i>Anbefales til Makrel og nye kartofler</i>	95 / 455	Jerez-Xérés – Sherry 17% Fyldig, sød, cremet intens Spanien NV	65
Morgon – Gamay 13,5% Mellemfyldig, saftig og tør Frankrig 2020 <i>Anbefales til Asparges og kulmule</i>	95 / 455		
Piemonte – Nebbiolo/Barbera 14,4% Mellemfyldig, saftig og tør Italien 2017 <i>Anbefales til kejsershatte</i>	105 / 515		
Lodi - Zinfandel 14,5% Fyldig, saftig, og aromatisk Californien 2017	110 / 540		
Cuyo – Malbec 14,5% Fyldig, saftig, aromatisk og tør Argentina – 2018	110 / 540		
Bourgogne – Pinot Noir 1'Cru 13% Mellemfyldig, elegant, aromatisk og tør Frankrig - Santenay 2016	- / 740		
Châteauneuf-du-Pape- GSM 15,1% Intens, raffineret og tør Frankrig 2015	- / 1150		

LÆSKEDRIKKE

Filtreret vand m/u brus Pr. person, ad libitum	25
Naturfrisk sodavand, 25 cl, øko Appelsin, Hindbær, Lemon, Sportsvand, Ginger ale	40
Naturfrisk juice, 27,5 cl, øko Passion-orange, Rabarber, Havtorn-æble, Hyldeblomst	45
Meyers æblemost, 25 cl, øko	40
Coca-Cola/Coca-Cola Zero, 25 cl	40

FADØL FRA SKANDS

25 cl / 40 cl 55 / 70

Pilsner 5,5%
Økologisk lys perlende øl med afdæmpet bitterhed

My Hazy IPA 5,0%
Økologisk ufiltreret New England Pale Ale – frisk bitterhed med frugtig humlekarakter.

Classic 5,0%
Økologisk ravgylden øl med middel bitterhed

FLASKEØL

Skands – Blå Chimpanse 6,5%, 50 cl Økologisk mørk belgisk ale med maltfylde og let sødme	72
Skands - Egtvedpigens Bryg 5,5%, 50 cl øko Frisk hvedeøl, afdampet bitterhed med noter af honning, tyttebær og porse	72

TEEDAWN

33cl FLASKEØL

55

TEEDAWN - Gentle Lager 0,0%,
Klassisk og frisk pilsner

TEEDAWN - All the way IPA 0,3%,
Økologisk, frugtig og aromatisk

TEEDAWN – New AleCut 2,7%,
Mild, frisk og frugtig ravgylden ale

TEEDAWN – Lemonbeer 2,7%,
”Shandy” lys øl tilsat appelsin og citron limonade

TEEDAWN - Light in the dark 2,7%,
Økologisk fyldig og rig mørk ale

SNAPS

3 cl / 5 cl – serveres ved 5°

48 / 72

Hr. Skov – Blåbær og havtorn 40%

Aromatisk og frisk

Hr. Skov - Porse 40%

Blød, bitter og afrundet

Hr. Skov - Klitrose 40%

Rund, blød og sødmefuld

Hr. Skov - Valnød 40%

Blød, afrundet og lang eftersmag

TÅRNETS SNAPS

3 cl / 5 cl - serveres ved 5°

48 / 72

Hver måned eksperimenterer vi med at lave vores egen snaps på 40% alkohol, der både matcher vores menu og årstiden

DE VELKENDTE

3 cl / 5 cl – serveres ved 5°

35 / 55

O.P. Anderson Øko 40%

Linie Aquavit 41,5%

Aalborg Taffel Akvavit ”Rød Aalborg” 45

BOBLER gl / fl

Cava Brut Reserva 12,5% 87 / 395
Xarel-lo/Macabeo/Parellada
Let, forfriskende og tør
Spanien NV

Champagne Brut 12% 128 / 635
Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier
Delikat, let og forfriskende
Frankrig NV

DRINKS

Aperol spritz 105
5 cl aperol, toppes med cava og danskvand gin

Gin og Roses 95
3 cl Geranium gin og Fentimans rose limonade

Dark N´stormy 95
3 cl mørk rom og gingerbeer

Cava passion 95
2 cl passionsfrugtsirup toppes med cava

Campari lemon eller danskvand 95
5 cl campari toppes med lemon eller soda

ROSÈ

Loire - Carbernet Franc 11,5% 75 / 345
Let, forfriskende og halvtør
Frankrig 2020

Kremtal –Zweigelt og Merlot 12,9% 95 / 455
Sprød, lækende og tør
Østrig 2021

Sancerre - Pinot Noir 12,5% 115 / 550
Mellemfyldig, forfriskende og tør
Frankrig 2019

HVIDVIN gl / fl

Loire – Sauvignon blanc 12,5% 75 / 345
Let, sprød og tør
Frankrig 2020

Venezia - Pinot Grigio 12% 80 / 375
Mellemfyldig, mild og tør
Italien 2020 – økologisk og vegansk

Val de Loire - Chardonnay 12% 95 / 455
Let, letløbende og tør
Frankrig 2020

Vouvray- Chenin blanc 13,5% 95 / 455
mellemfyldig, saftig og halvtør
Frankrig 2020 -

Rheinhessen - Riesling 12% 95 / 455
Let, sprød og tør
Tyskland 2020
Anbefaldes til Makrel

Alsace- Riesling, Musact og PB 13,5% 105 / 495
mellemfyldig, blød og tør
Frankrig 2018 – biodynamisk
Anbefaldes til Asparges

Kremstal - Grüner Veltliner 12,5% 105 / 495
Mellemfyldig, delikat, sprød og tør
Østrig 2020
Anbefales til Kulmule og Kylling

Toscana – TR/PB/PG/RI 12,5% 115/560
Mellemfyldig, forfriskende og tør
Italien - 2020

Lodi – Chardonnay 13,4% 115 / 560
mellemyldig, aromatisk og tør
Californien - 2020
Anbefaldes til Kejsershatte

Poilly fumé –Sauvignon blanc 14,5% 135 / 675
Cremet, delikat, aromatisk og tør
Frankrig - 2019
Anbefales til forret med nye kartofler