

TA  
RN  
ET

FROKOST

## TÅRNETS PLATTE

### 305

2 stykker smørrebrød  
*(valgt på dagen af køkkenchefen)*  
1. stort glas fadøl eller  
1. glas af husets vin eller 1 sodavand  
og filtreret vand

## TÅRNETS KOLDE BORD

### 455

Rødspættefilet – Friteret fjordrejer – Kartoffel - Roastbeef  
serveres i skåle med brød og smør ved siden  
Hertil 1. stort glas fadøl eller  
1. glas af husets vin eller 1 sodavand  
og filtreret vand  
Efterfølgende serveres  
dagens kage og kaffe/the  
*Skal vælges af alle ved bordet*

---

## OST

- 3 oste** – serveres med hjemmelavet sprødt og sødt 110
- **Høgelundgaard blåskimmel** - Smager af blåskimmel, umami og lakridssirup
  - **Gammel Knas** - Smager sødt af frugt og kærnemælk. Syrlig, bitter, salt, umami
  - **Rød Løber** - Mild, harmonisk smag, der eksploderer i munden, smelter på tungen

## DESSERT

- Dagens kage** 55
- Hjemmelavede Petit four 4 stk** 79



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

## HAVET

<b>Marineret sild</b>	115
Med løvstikke, slikporre & ristede boghvedekerner	
<b>Stegt sild i lage</b>	115
Med syltede perleløg, hyldeblomst og malt	
<b>Paneret rødspættefilet</b>	145
Med aspargesremulade, dild og grillet citron	
<b>Fjordrejer - friteret</b>	140
med hvide asparges, citrongræs og piment	

## DET GRØNNE

<b>Tomat</b>	115
Med syltede grønne tomater, citrusurter og citrongræsmayo	
<b>Hvide asparges</b>	120
Med pocheret æg, ristet panko og sommertrøffel	
<b>Kartoffel</b>	120
Med granskudsmayp, grillet agurk og puffede kartofler	
<b>Slikporrer</b>	115
på ramsløg, friterede kapers og havgus	
<b>Ostemad</b>	95
Blød ost med lakridsurter, rabarber og rødløgsrelish	

## LANDET

<b>Roastbeef</b>	130
Med rabarber relish, friterede løg og røget mayo	
<b>Tatar</b>	140
Med granskud, boghvedekerner, agurkerelish & friteret shizo	
<b>Kærnemælkskylling</b>	120
med grillet spidskål, ansjospesto og havgus	
<b>Tartelet</b>	145
med kalvebrisler, majs og svampe	

**RØDVIN**

gl / fl

<b>Languedoc – Pinot noir 12,5%</b> Let, forfriskende og tør Frankrig 2020	75 / 345
<b>Rioja - Temperanillo 13%</b> Mellemfyldig, saftig og aromatisk Spanien 2019	80 / 375
<b>Pfalz – Spätburgunder 13%</b> Mellemfyldig, forfriskende, delikat og tør Tyskland 2019 <i>Anbefales til Kylling</i>	95 / 455
<b>Puglia – Primitivo 12,5%</b> Saftig, aromatisk og halvtør Italien - Salento 2017 <i>Anbefales til Makrel og nye kartofler</i>	95 / 455
<b>Morgon – Gamay 13,5%</b> Mellemfyldig, saftig og tør Frankrig 2020 <i>Anbefales til Asperges og kulmule</i>	95 / 455
<b>Piemonte – Nebbiolo/Barbera 14,4%</b> Mellemfyldig, saftig og tør Italien 2017 <i>Anbefales til kejsershatte</i>	105 / 515
<b>Lodi - Zinfandel 14,5%</b> Fyldig, saftig, og aromatisk Californien 2017	110 / 540
<b>Cuyo – Malbec 14,5%</b> Fyldig, saftig, aromatisk og tør Argentina – 2018	110 / 540
<b>Bourgogne – Pinot Noir 1’Cru 13%</b> Mellemfyldig, elegant, aromatisk og tør Frankrig - Santenay 2016	- / 740
<b>Châteauneuf-du-Pape- GSM 15,1%</b> Intens, raffineret og tør Frankrig 2015	- / 1150

**DESSERTVINE**

glas

<b>Ruby port special reserva 20%</b> Fyldig, sød, rig og karakterfuld Portugal NV	55
<b>Cote’ du layon – Chenin Blanc 11,5%</b> Cremet, halv sød og mellemfyldig Frankrig 2018	55
<b>Piemonte – Bracetto 5%</b> Let perlende og sød Frankrig 2018 <i>Anbefales til vores desserter</i>	55
<b>Jerez-Xérès – Sherry 17%</b> Fyldig, sød, cremet intens Spanien NV	65

## LÆSKEDRIKKE

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

<b>Skands – Blå Chimpanse 6,5%, 50 cl</b> Økologisk mørk belgisk ale med maltfylde og let sødme	72
<b>Skands - Egtvedpigens Bryg 5,5%, 50 cl øko</b> 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 dansk vand 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 dansk vand** 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  
mellemfyldig, aromatisk og tør  
Californien - 2020  
*Anbefaldes til Kejserhatte*

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