

TA
RN
ET

FROKOST

TÅRNETS PLATTE

320

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 - Gravad laks - Bagte jordskokke - Hønsesalat
serveres i skåle med brød og smør ved siden af
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 danske komælksoste** – serveres med hjemmelavet sprødt og sødt 110
- **Drunken dog** - Smag af blåskimmel, umami, tropisk frugt og whisky
 - **Gammel Knas** - Smag af frugt, kærnemælk, syrlig, bitter, salt og umami
 - **Gnalling** - Cremet, harmonisk smag med noter af ananas og passionsfrugt
 -
- Et ostesæt** 120
3 små glas a 3 cl
der passer til hver sin ost

DESSERT

- Dagens kage** 55
- Hjemmelavede petit four** – 79
Honningkagehjerter, snebold med marcipan og chokolade, fyldt chokolade med romkaramel og brændte mandler, frugtflask med kirsebær og perlesukker
- Kaffesæt** 139
- Kaffe/the, 3 cl avec og 2 hjemmelavede petit fours
- *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 betaling

HAVET

Vadauvan marineret sild	115
æggesalat, purløg og kapers	
Stegt sild	115
karamelliseret æbleeddike, løg og syltede sennepsfrø	
Friteret rødspættefilet	145
kålremoulade og tørret syltelage	
Gravad laks	125
sprød rævesovs, fennikel og friskost	

DET GRØNNE

Jordskokke	120
dukkha, bagt hvidløgscreme, gammel knas og friteret salvie	
Gulerød	115
friskost, sortkål og honningvinaigrette	
Svampetoast - på ristet surdejsbrød	130
flødestuede svampe, enebær, syltede bøgehatte og ristede kerner	
Ostemad – på ristet surdejsbrød	95
”Rød løber”, syltede valnødder, pære og urter	

LANDET

Terrin af gris	125
solbærgele, bagte rødløg og frisk peberrod	
Dyrlægens natmad	135
tårnets leverpostej, saltkød, portvinssky, løg og karse	
Hønsesalat	125
jordskokker, fedtegrever og hasselnød og estragon	

RØDVIN

gl / fl

Languedoc – Pinot noir 12,5% 75 / 345
Let, forfriskende og tør
Frankrig 2020

Somontano -Gren. & Tempe 14,2% 80 / 375
Mellemfyldig, saftig og tør
Spanien 2019
Anbefales til Blæksprutte

Rhône - GMS 15% 95 / 455
Mellemfyldig, saftig og tør
Frankrig 2019 – økologisk
Anbefales til Jordskokkesuppe

Cuyo – Malbec 14,5% 95 / 455
Fyldig, saftig, aromatisk og tør
Argentina – 2018
Anbefales til kronvildt tatar

Piemonte - nebbiolo 14% 95 / 455
Mellemfyldig, intens, tør, syrlig og lang eftersmag
Italien, Barberresco. 2016
Anbefales til Bygotto

Morgon – Gamay 13,5% 105 / 515
Mellemfyldig, saftig og tør
Frankrig, Beaujolais 2020
Anbefales til Sætunge

135 795

Châteauneuf-du-Pape- Grenache 14,5%
Kraftig, krydret, tør og lang eftersmag
Frankrig 2018
Anbefales til Andebryst

Bourgogne – Pinot Noir 1'Cru 14% - / 1195
Fyldig, aromatisk, saftig og tør
Frankrig – Beaune 2019
Domaine Arnoux Père et Fils

DESSERTVINE

glas

Ruby port special reserva 20% 55
Fyldig, sød, rig og karakterfuld
Portugal NV

Megyer Tokaji, Furmint –12% 55
Cremet, halv sød og mellemfyldig
Ungarn 2018

Jerez-Xérès – Sherry 17% 65
Fyldig, sød, cremet intens
Spanien NV

Juranço – Petit Manseng 12% 65
Fyldig, sød, rig og delikat
Frankrig 2020

LÆSKEDRIKKE

Filtreret vand m/u brus 25
Pr. person, ad libitum

Naturfrisk sodavand, 25 cl, øko 40
appelsin, hindbær, lemon,
sportsvand, ginger ale

Naturfrisk juice, 27,5 cl, øko 45
passion-orange, solbær,
havtorn-æble, hyldeblomst, æblemost

Pepsi/Pepsi Max, 25 cl 40

FADØL – SKANDS BRYGGERI

25 cl/40 cl 55/70

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

Classic 5,0%
Økologisk ravgylden øl med middel bitterhed

Blå Chimpanse 6,5%
Økologisk belgisk mørk ale med maltsødme og lav bitterhed med liflig duft af tørret frugt

TEEDAWN

33 cl FLASKEØL 55

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

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

TEEDAWN – Lemonweiss 0,3%
”Shandy” lys øl tilsat appelsin og citron-
limonade

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

FLASKEØL – HERSLEV BRYGGERRI

HVEDEØL 5,0%, 33 cl - øko 62
Solgul, silkeblød og frugtig – med blid syre og cremet skum

INDIA PALE ALE 6,0%, 33 cl – øko 62
En humleeksplosion af citrus og blomster. Skarp bitterhed, frisk og fyldig: En frisk duft af citrus, frugt og blomster, der får modspil af fyldig malt.

ÆBLEØL 3,7% 33 cl – øko 62
Brygget på spontangæret hør, helt uden humle. Sødmen fra æbler og den friske syre fra vildgæringen, med 3,7% alkohol. Kombinationen er både nuanceret, forfriskende og let. Er syrlig på grund af vildgæringen — helt uden humlens bitterhed

RUGØL 6,4%, 50 cl 69
Amber ale brygget med rugmalt og tilsat lokal honning. Rugen gør rugøl rund og fyldig med en markant maltsmag, og honningen bidrager med aromatisk sødme. Humlen skaber balance ved at give tilpas bitterhed og et strejf af citrus i eftersmagen

SNAPS

3 cl/5 cl – serveres ved 5° 35/55

O.P. Anderson Øko 40%

Linie Aquavit 41,5%

Aalborg Taffel Akvavit ”Rød Aalborg” 45%

Aalborg Nordguld Akvavit 40%

Aalborg dild Akvavit 38%

Aalborg pørse 40 %

Nordkap aquavit 37,5% 52 / 74
Kornbrændevin med strejf af kommen, havtorn, Læsø sydesalt og kvan

Gullmunn Fleur-de-Lis 38%
En mild, delikat og let akvavit lavet af nøje udvalgte norske urter som spidskommen, lyngblomst, perikon, kamilleblomst og irisrod. Den er lagret på bourbonfåde, hvilket tilfører milde, søde egetræsnoter og noter af eksotisk frugt

Nordisk Tangakvavit 38%
Er krydret med marehalm plukket i klitterne ved Skagen og håndhøstet blæretang en mild og rund brændevin med nuancer af hav

Ækvator Akvavit 40%
Er gylden, blød og mild. Den har noter af urter og tørret frugt, da den har lagret i madeiraegetræsfade

BOBLER

gl / fl

Prosecco 11.0%

Glera

Let, forfriskende og tør

Italien NV - økologisk

85 / 395

Champagne Brut 12,3%

Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier

Frugtig, cremet delikat og tør

Frankrig NV

125 / 635

DRINKS

Negroni

2cl gin, 2cl Campari, 2cl rød vermouth

105

Gin Hass

3 cl gin, mangosirup, lemon og lime

95

Dark N'stormy

3 cl mørk rom og gingerbeer

95

Prosecco'ish

2 cl passionsfrugtsirup 1 cl vodka og cava

95

Campari soda

5 cl campari og appelsin og soda

95

Akurg

5 cl hvid rom, citronsaft og agurkesirup

105

ROSE

75 / 345

Vin du France – Grenache, Syrah 11,5%

Let, forfriskende og tør

Frankrig NV

Kremtal –Zweigelt og Merlot 12,9%

Sprød, læskende og tør

Østrig 2021

95 / 455

Sancerre - Pinot Noir 12,5%

Mellemfyldig, forfriskende og tør

Frankrig 2019

115 / 550

HVIDVIN

gl / fl

Vin de France – 12%

Chardonnay, Marsanne og Rousanne

Let og forfriskende

Frankrig NV

75 / 345

Venezia - Pinot Grigio 12%

Mellemfyldig, mild og tør

Italien 2020 – økologisk og vegansk

80 / 375

Mosel - Rieling 12,1%

Halvtør, forfriskende og sprød

Tyskland 2020

Anbefales til Jordskokkesuppe

95 / 455

Alsace – Gewurztraminer 12,4%

Fyldig og aromatisk

Frankrig 2019 - økolo

Anbefales til blæksprutte

95 / 455

Pfalz – Pinot blanc 13%

Let, finesserig tør og sprød

Tyskland 2021

Anbefales til Sætunge

105 / 495

Alsace- Riesling 12%

mellemfyldig, udtryksfuld og tør

Frankrig 2016 – biodynamisk

anbefales til Andebryst

105 / 495

Paso Robles – Chardonnay 14,5%

Fyldig, aromatisk og tør

Californien - 2020

Anbefales til Bygotto

115 / 560

Poilly fumé –Sauvignon blanc 14,5%

Cremet, delikat, aromatisk og tør

Frankrig - 2019

Anbefales til Kronvildt

135 / 675