

TÅ
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

405

Rødspættefilet – Rejer – Culotte - Hønsesalat - Ost
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
Skal vælges af alle ved bordet

DESSERT

Dagens kage	55
Hjemmelavede petit four	79
- <i>Chokoladeskal med passionfrugtganache</i>	
- <i>peanutbuttercookie</i>	
- <i>Fransk nougat med pistacie og tranebær</i>	
- <i>Macaron med lakrids</i>	
Kaffesæt	139
- Kaffe/the, 3 cl avec og 2 hjemmelavede petit fours	
- <i>Vælg mellem Cognac, Calvados, Baileys el. Cointreau</i>	



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

Marineret sild	115
ramsløg, dobbelt fraiche og friterede kapers	
Røget pebermakrel	125
æggeblommecreme, radiser og purløg	
Friteret rødspættefilet	165
citrusemulsion og rejer	
Skagenssalat – på ristet surdejsbrød	145
Stenbiderrogn, kammuslinger, surimi, rejer, ørredrogn og dild	

DET GRØNNE

Grønne asparges	120
avocadocreme, grillet citron og røgede mandler	
Persillerødder	120
gærcreme, ristede nødder, bagte løg og havgus ost	
Rødebede	120
grillede forårsløg, letrøget friskost og malt	
Lagret ost - på ristet rugbrød	115
syltede sennepsfrø, radiser og løg	
	<i>tilkøb af mørk rom</i> 20

LANDET

Culotte	130
peberrodscreme, løg og friterede kapers	
Hønsesalat	125
citron, porre, asparges, æble og sprød skinke	
Tartelet	135
lam, dild og rejer	
Oksetatar	140
gærcreme, syltede ramsløg, solbær og friteret surdej	

Sidste bestilling bedes være afgivet kl. 15.15

RØDVIN

gl / fl

Languedoc – Pinot noir 12,5% Let, forfriskende og tør Frankrig 2020	75 / 345
Somontano -Gren. & Tempe 14,2% Mellemfyldig, saftig og tør Spanien 2019	80 / 375
Marche - sangiovese 12,5% Mellemfyldig, saftig og halv tør Italien 2020 – øko - vegan <i>Anbefales til rødbede</i>	90 / 435
Rhône – Grenache og syrah 14% Mellemfyldig, saftig og tør Frankrig 2021 <i>Anbefales til tatar</i>	95 / 455
Salta– Malbec 13,5% mellemfyldig, saftig, aromatisk og tør Argentina – 2018 <i>Anbefales til lammeculotte</i>	95 / 455
Morgon – Gamay 13,5% Mellemfyldig, saftig og tør Frankrig, Beaujolais 2020 <i>Anbefales til helleflynder og grønne asparges</i>	105 / 515
Californien - Merlot 14,5% Fyldig, kraftig, krydret, saftig og tør USA 2018	115/560
Toscana – Sangiovese 14% Kraftig, krydret, saftig og tør Italien – Rosso di Montalcione DOC 2019 anbefales til lammeculotte	125 / 595

DESSERTVINE

glas

Ruby port special reserva 20% Fyldig, sød, rig og karakterfuld Portugal NV	55
Megyer Tokaji, Furmint –12% Cremet, halv sød og mellemfyldig Ungarn 2018	55
Jerez-Xérès – Sherry 17% Fyldig, sød, cremet intens Spanien NV	65
Juranço – Petit Manseng 12% Fyldig, sød, rig og delikat Frankrig 2020	65
Banyuls Rimage – Grenache 16 % modne bær, sødme og sprød Frankrig - 2014	65

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, Æblemost Havtorn-æble, Hyldeblomst,	45
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

33cl 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 BRRYGGERRI

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.

Hyldeblomst ØL 4,2% 33 cl – øko 62
Brygget på spontangæret hør, og hyldeblomst og helt uden humle.
frisk og syrlig som en sour beer.

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 porse 40 %

Nordkap aquavit 37,5% 52 / 74
Kornbrændvin 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 Akuavit 40%

Er gylden, blød og mild, den har noter af urter og tørret frugt da den har lagret i maderie egetræsfade.

BOBLER

gl / fl

Spumante brut 11,0%

85 / 395

Let og forfriskende
Italien NV

Champagne Brut 12,3%

125 / 635

Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier
Fruktig, cremet delikat og tør
Frankrig NV

DRINKS

Negroni

105

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

Gin Hass

95

3 cl gin, mangosirup, lemonsoda og lime

Dark N´stormy

95

3 cl mørk rom og gingerbeer

Spumante'ish

95

2 cl passionsfrugtsirup 1 cl vodka og spumante

Campari soda

95

5 cl campari og appelsin og soda

Bramble

95

3 cl gin, 2 cl brombærsirup, lime og soda

ROSE

75 / 345

Vin du France – Grenache, Syrah 12%

Let, sprød og lækende
Frankrig NV

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 2021 - Loire

HVIDVIN

gl / fl

Vin du France - Chardonnay – 12%

75 / 345

Let og tør
Frankrig 2020

Venezia - Pinot Grigio 12%

80 / 375

Mellemfyldig, mild og tør
Italien 2020 – økologisk og vegansk

Loire – Chenin blanc 13,5%

95 / 455

Mellemfyldig, halvtør, aromatisk og saftig
Frankrig 2020

Anbefales til rødbede

Marlborough – Sau. blanc 12,4%

95 / 455

Forfriskende, aromatisk og tør
New Zealand 2022

Anbefales til grønne asparages

Kremstal – Grüner Veltliner 12,5%

105 / 495

Let, tør og forfriskende
Østrig 2021

Anbefales til oksetatar

Pfalz – Pinot blanc 13%

105 / 495

Let, finesserig tør og sprød
Tyskland 2021

Anbefales til stenbiderrogn

Alsace- Riesling 12%

105 / 495

Mellemfyldig, mild, frisk og tør
Frankrig 2019 – biodynamisk

Anbefales til lammeculotte

Paso Robles – Chardonnay 14,5%

115 / 560

Fyldig, aromatisk og tør
Californien - 2020

Anbefales til helleflynder

Poilly fumé –Sauvignon blanc 14,5%

135 / 675

Cremet, delikat, aromatisk og tør
Frankrig - 2019