

SNACK

Vaffel	75
Kyllingeleverparfait & kirsebær	
Radiser	55
”Bagna Cauda” ansjoscreme	
Oliven & røgede mandler	55
Dadelbalsamico, persille & citron	

FORRETTER

Nye kartofler - vegetarisk	130
Løvtikke, chips, perleløg & luftig kærnemælk	
Tomat	130
Merian, stracciatella & Nduja fra Troldgaarden	
Kammuslinger	130
Agurk, nye ærter & kold muslingefløde	

HOVEDRETTER

Hvide asparges - vegetarisk	220
Persille, hvedekerner & Karljohan blanquette	
Søtunge	265
Radiser, strandurter & skummet sauce på bakkuld	
Kylling	235
Mandler, blomkål & hvide ribs	

Til alle hovedretter serveres

Grønne salater med bønner og boghvedekerner

DESSERTER & OST

bedes være bestilt inden kl. 21.15

”Københavnerstang”	120
Skovmærke & ananas	
Jordbær	120
Dobbelt fløde, marengs & sorbet	
-	
Ostesable	120
Grøn tomatmarmelade & Comte	
-	
Kaffesæt	139
- Kaffe/the, 3 cl avec og 2 styk hjemmelavet sødt	
- <i>Vælg mellem Cognac, Calvados, Baileys el. Cointreau</i>	
4 stk. hjemmelavet sødt	79
- <i>Kokosmakron</i>	
- <i>Engelsk vingummi</i>	
- <i>Honning & chokoladekaramel</i>	
- <i>Canttucini med cashew</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

RØDVIN

gl / fl

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

Catalunya -Gren. & Tempe 14,5% 80 / 375
Fyldig, saftig og tør
Spanien 2018

Pfalz - spåburgunder 12,4% 90 / 435
Mellemfyldig, saftig og halv tør
Tyskland 2020

Rhône – Grenache og syrah 14,5% 95 / 455
Kraftig, saftig og tør
Frankrig 2020

Salta– Malbec 13,5% 95 / 455
mellemyldig, saftig, aromatisk og tør
Argentina – 2018

Fleurie – Gamay 13,5% 105 / 515
Fyldig, aromatisk, saftig og tør
Frankrig, Beaujolais 2019

Californien - Merlot 14,5% 115/560
Fyldig, kraftig, krydret, saftig og tør
USA 2018

Vin Du France – Merlot 14% 115/560
Fyldig, frugtig, saftig, tør
Frankrig, sud-ouest, 2020 - Natur

Toscana – Sangiovese 14% 125 / 595
Kraftig, krydret, saftig og tør
Italien – Rosso di Montalciono DOC 2019

DESSERTVINE

glas

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

Jerez-Xérés – 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, Æblemost
Havtorn-æble, Hyldeblomst, Rabarber

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

Elmegade IPA 6,5%
Klassisk engelsk india pale ale med afrundet bitterhed

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 – Lemonbeer 2.5%,
”Shandy” lys øl tilsat appelsin og citron
limonade

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

FLASKEØL –HERSLEV BRYGGERI

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

KASTANJE 5,3% 33 cl – øko 62
Rig og læskende brown ale, med brug af kastanje for at balancere øllen.

HYLDEBLOMST ØL 4,2% 33 cl – øko 62
Brygget på spontangæret hø, 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 eftersmag.

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 norske urter som spidskommen, lyngblomst, perikon, kamilleblomst og irisrod. Den er lagret på bourbonfode, hvilket tilfører milde, søde egetræsnoter og noter af eksotisk frugt.

Ækvator Akvavit 40%
Er gylden, blød og mild. Den har lagret på madeira egetræsfode som tilføre noter af urter og tørret frugt.

Tårnets hjemmelavede snaps

Vi har fra tid til anden en hjemmelavet snaps på lageret – hør venligst betjeningen.

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 ginger beer

Hyldebrus

95

2 cl vodka, lime, hyldeblomst og spumante

Aperol Spritz

95

5 cl aperol, appelsin og spumante

Paloma

95

3 cl tequila, lime og grapesodavand

ROSE

75 / 345

Vin du France – Grenache, Syrah 12%

Let, sprød og læskende
Frankrig NV

Kremtal –Zweigelt og Merlot 12,9%

95 / 455

Sprød, læskende 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

Toacana – Vermentino 14%

95 / 455

Forfriskende, tør, aromatisk og saftig
Italien 2021

Marlborough – Sau. blanc 12,4%

95 / 455

Forfriskende, aromatisk og tør
New Zealand 2022

Pfalz – Pinot blanc 13%

105 / 495

Let, finesserig tør og sprød
Tyskland 2021

Mosel- Riesling 12,2%

105 / 495

Forfriskende, læskende
Tyskland 2021

Wien– Grüner Veltliner 12,4%

105 / 495

Mellemfyldig, saftig, tør
Østrig 2020

Paso Robles – Chardonnay 14,5%

115 / 560

Fyldig, aromatisk og tør
Californien - 2020

Jura- Chardonnay 13%

- /600

Mellemfyldig, aromatisk, syrlig, tør
Frankrig 2020- Natur

Poilly fumé –Sauvignon blanc 14,5%

135 / 675

Cremet, delikat, aromatisk og tør
Frankrig - 2019