

FROKOST

TÅRNETS PLATTE *PLATE OF THE DAY* **DKK 325**

To stykker dagens smørrebrød inkl. 1 genstand
Two pieces of todays "smørrebrød" incl. 1 beverage

Hertil serveres filtreret vand m/u brus

Vælg mellem

Skands fadøl : Pilsner, Classic eller IPA

Vine: Hvid, Rosé eller Rødvin

BITE økologiske sirups som vi kan blande til saft eller brus – vælg imellem
Hyldebloms/jasmin – Solbær/honningbær – Rabarber/pink peber – Mango/miso
– Grapefrugt/mint – Passionsfrugt/oolong – Hindbær/jordbær

Pepsi og Pepsi max

Ved køb af Tårnets Platte kan der tilkøbes

3 cl Rød Aalborg, Dild Akvavit eller Linie Akvavit til DKK 25

SMØRREBRØD

PÅSKE ALA CARTE – EASTER ALA CARTE

| | |
|---|----------------------|
| Gammeldags modnet sildesalat, løg, stikkelsbær & dild <i>Creamy salad with old fashioned herring , onions, gooseberries & dill</i> | DKK 115 |
| Røget laks med peberrod & agurk <i>Smoked salmon with horseradish & cucumber</i> | DKK 125 |
| Friteret rødspættefilet med skaldyrssalat & grillet citron <i>Fried filet of plaice with shellfish salad & grilled lemon</i> | DKK 145 |
| Kartoffel med rygeost, radisser & rogn <i>Potatoe with smoked cheese, radishes & roe</i> | DKK 120 |
| Grønne asparges med miso, hasselnødder & brunet smør <i>Green asparagus with miso, hazelnuts & brown butter</i> | DKK 125 |
| Frikadelle af gris med dijonnaise & agurkesalat <i>Pork meatballs with dijoniase & pickled cucumber</i> | DKK 125 |
| Hønsesalat med vadauvan, knoldgaltentand & skinke fra Troldgården <i>Creamy chicken salad with vadauvan, Chinese artichokes & ham</i> | DKK 125 |
| Gravad lam med røræg, stegt kål & ramsløg <i>Gravad lamb with scrambled eggs, fried cabbage & ramson</i> | DKK 135 |
| Ost med sprødt og sødt <i>Cheese with crisp & sweets</i> | DKK 105 |
| Citronfromage med marengs, vanilje & bergamotte <i>Lemonfromage with marengs, vanilla & bergamotte</i> | DKK 85 |
| Påske 5 serveringer. – Familystyle – skal vælges af hele bordet I skåle serveres – rødspættefilet, laks, hønsesalat og lam - brød og smør citronfromage inkl. 1 genstand samt filtreret vand. | Pr. Pers. DKK 455 |
| <i>Easter 5 servings – familystyle – served to everyone at the table</i> Friede fillet of plaice, salmon, chickensalat and lamb Bread and butter Lemon fromage Incl. 1 beverage and water | |

DESSERT

Kl. 11.15 – 16.00

DESSERT

Dagens Dessert – Spørg tjeneren
Dessert of the day – please ask the waiter

Dagspris

Petit Four

To stk. DKK 45

Maccaron med appelsin & chokolade
- Maccaron with orange & chocolate

Fyldt chokolade med tonka & saltkaramel
Tonca & salty caramel filled chocolate

Kaffesæt

DKK 145

Valgfri kaffe eller the, 2 petit fours & 3 cl alm. avec –
vælg i mellem -cognac, calvados, baileys

Coffee set, include 1 coffee or the, 2 petit fours and 3 cl avec.

Choose from -cognac, calvados, baileys

Avec fra øverste hylde.

I Tårnets skab står der er bredt udvalg af avec. I er velkomne til at gå op og kigge.

Der star en kort beskrivelse og pris på mærkatet.

- In "Tårnets" cabinet, we have a lot of avecs, you are more than welcome to go up and check it out. A small description and prices are labled on each bottle.

SNACKS

SNACKS - SNACKS

| | |
|--|--------|
| Jordskokke tapioka med gedefriskost & løvstikke <i>Tapioka of Jerusalem arthichokes with fresh goat cheese & lovage</i> | DKK 55 |
| Gougeres med rosmarin & skinke fra Troldgården <i>Gougeres with rosemary & ham from Troldgaarden</i> | DKK 65 |
| Friterede østers med dild & kamille <i>Fried oysters with dill & chamomile</i> | DKK 85 |

APERITIFS

| | |
|---|----------------|
| Spumante - Bosco Viticultori | 1 glas DKK 90 |
| Champagne – Christian Pelegri | 1 glas DKK 100 |
| Tårnets G og T <i>Gin, tonic, bergamotte & citrus</i> | DKK 105 |
| Negroni <i>Gin, Campari, vermouth</i> | DKK 105 |
| Moscow Mule <i>Vodka, gingerbeer, angustura, lime</i> | DKK 100 |
| Tårnets Spritz <i>Spumante, passionsfrugt, vodka</i> | DKK 100 |
| Red Mojo <i>Økologisk BITE sirup med rød grape og mint, lime og 5 cl lys rom</i> | DKK 120 |

AFTEN – À LA CARTE

Kl. 17.30 – 21.00

FORRET - STARTER

Grillede porre med gedefriskost, hasselnødder & brændt citron
Grilled leeks with fresh goat cheese, hazelnuts & roasted lemon DKK 115

Kartoffelrösti med dashifløde, rogn, caviar & purløg
Potato rösti with dashi cream, roe & chives DKK 135

Gyoza med oksehale, svampefond & sesamolie
Oxtail gyoza with mushrooms & sesame oil DKK 125

HOVEDRET- MAIN

Kejserhatte med hvedekerner, morkler, hasselnødder & pecorino
King oyster mushroom with wheat kernels, morrels, hazelnuts & pecorino DKK 225

Helleflynder med ramsløg, musligeblanquette & knoldgaltentand
Halibut with ramson, mussel blanquette & Chinese artichokes DKK 255

Lam med mynte, hestebønner & aubergine
Lamb with mint, broad beans & eggplant DKK 245

Sides til hovedretten – to the mains

Kål med kørvel, chimichurri, citron & græskarkerner
Cabbage with chervil, chimihurri, lemon & pumpkin seeds

Valnøddebrød med pisket brunet smør & tørret valle
Walnut bread with brown butter & dried whey

OST & DESSERT

Æbler med makroner, yoghurt & sort the
Apples with "almond macaron", yogurt & black the DKK 120

Pistacieis med lime, mazarin & hvid chokolade
Pistachio ice creme with lime, mazarin & white chocolate DKK 120

Loke friskost fra arla Unika med dadler, brunet smør & hasselnødder
Loke cream cheese from Arla Unika, with dates, brown butter & hazels DKK 120

AFTEN

3 RETTERS MENU / 3 COURSE SET MENU

DKK 750

Vælges af hele bordet / Have to be chosen for everyone by the table.

1 glas bobler, 2 glas vin og filtreret vand m/u brus

Forret/starter

Kartoffelrösti med dashifløde, rogn & purløg

Potato rösti with dashi cream, roe & chives

&

Valnøddebrød med pisket brunet smør & tørret valle

Walnut bread with brown butter & dried whey

Hovedret/Main

Lam med mynte, hestebønner & aubergine

Lamb with mint, broad beans & eggplant

&

Kål med kørvel, chimichurri, citron & græskarkerner

Cabbage with chervil, chimicurri, lemon & pumpkin seeds

Dessert

Pistacieis med lime, mazarin & hvid chokolade

Pistachio ice cream with lime, mazarin & white chocolate

KAFFE & SØDT

Kl. 17.30 – 21.45

Petit four:

To Stk. DKK 45

Maccaron med appelsin & chokolade

Macaron with orange & chocolate

Fylt chokolade med tonka & saltkaramel

Tonca bean & salty caramel filled chocolate

Kaffesæt

DKK 145

Valgfri kaffe eller the, 2 petit fours & 3 cl alm. avec –

vælg i mellem -cognac, calvados, baileys

Coffee set, include 1 coffee or the, 2 petit fours and 3 cl avec.

Choose from -cognac, calvados, baileys

Avec fra øverste hylde.

I Tårnets skab står der er bredt udvalg af avec. I er velkomne til at gå op og kigge.

Der står en kort beskrivelse og pris på mærkatet.

- In "Tårnets" cabinet, we have a of of avecs, you are more than welcome to go up and check it out. A small description and prices are labelled on each bottle

VIN KORT

BOBLER / BUBLES

Glas / Flaske

Nv Glera, Bosco Viticultori, Vini Spumante, Veneto, Italien

DKK 90 /450

Nv Chardonnay, Christian Peligri, Cotes de bar, Champagne, Frankrig.

DKK 140 /700

NV Pinot Noir, Chardonnay, Philipponnat, Royale Réserve Brut, Champagne, Frankrig

DKK - / 995

ROSE

2021 Granche Syrah, Jardin Du France, Chateau du Cleray, Longuedoc-Roussillon,
Jardin Du France, Chateau du Cleray, Longuedoc-Roussillon

DKK 80 /355

2022 Zweigelt Merlot, Weingut Buchegger, Niederosterreich, Østrig
Weingut Buchegger, Niederosterreich, Astria

DKK 100 / 465

2021 Pinot Noir, Domaine Reverdy, Sancerre, Loire, Frankrig
Domaine Reverdy, Sancerre, Loire, France

DKK 115 – 550

VIN KORT

| HVIDVIN / WHITE WINE | Glas / Flaske |
|---|---------------|
| 2020 Chardonnaay, Jardin Du France, Chateau du Cleray, Loire, Frankrig | DKK 80 / 355 |
| 2021 Riesling, Feinherb Figaro, Weingut Paulinshof, Mosel, Tyskland | DKK 85 / 375 |
| 2022 Pinot Grigio, Perlage, Venezia, Italien- Øko | DKK 85 / 375 |
| 2022 Roussanne, Cotes Du Rhône A La Reverie Blanc, Rhône, Frankrig | DKK 95 / 395 |
| 2020 Chardonnay, Maison Du Vigneron, Cotes Du Jura, Jura, Frankrig – <u>Orange</u> | DKK - / 400 |
| 2012 Riesling Chasselas, Alsace Métiss, Domaine Bott Geyl, Alsace, Frankrig | DKK 105 / 465 |
| 2022 Sauvignon Blanc, Orchard Lane, Marlborough, New Zealand | DKK - / 495 |
| 2022 Grüner Veltliner, Nussberg, Weingut Hajzsán-Neumann, Wien, Østrig | DKK 110 / 545 |
| 2022 Trebbiano Pinot Gris, Toscana Bianco Villa Antinori, Toscana, Italien | DKK - / 595 |
| 2021 Chardonnay, Bodega Enate, Somontano, Spanien | DKK 120 / 600 |
| 2021 Sauvignon Blanc, Sancerre Frétoy Blanc, Tinel Blondelet, Sancerre, Loire, Frankrig | DKK 135 / 645 |
| 2021 Sauvignon Blanc, Pouilly-Fumé Nanogyra Domaine A. Cailbourdain, Loire, Frankrig | DKK - /695 |

VIN KORT

| | |
|---|---------------|
| RØD VIN / RED WINE | Glas / flakes |
| 2020 Merlot, Pays do'c Jardin De France, Languedoc-Roussillon, Frankrig | DKK 80 / 355 |
| 2020 Garnacha Tintorera, Almansa Adaras Calizo, Almansa, Castillo La Mancha, Spanien | DKK 85 / 395 |
| 2018 Malbec, Bodegas Tapiz, Salta, Argenting | DKK 100 / 485 |
| 2020 Syrah Carignan, Chateau de Montfrin, Cotes du Rhone, Rhone Frankrig | DKK - / 495 |
| 2020 Gamey, Fleurie Domaine Des Quatre Vents , Beaujolais, Frankrig | DKK 105 / 515 |
| 2021 Primitivo, Primitivo Di Puglia, Puglia, Italien | DKK - / 530 |
| 2021 Tempranillo, Costers Del Segre La Boscana Tinto, Bodegas Sio, Catalunya, Spanien | DKK 110 / 530 |
| 2020 Grenache Syrah, Languedoc, Mathilde Chapoutier Sélection, Languedoc-Roussillon, Frankrig | DKK 115 / 545 |
| 2018 Pinot Noir, Domaine Denis Fouquerand & Fils, Bourgogne, Frankrig | DKK 115 / 545 |
| 2018 Merlot, Grayson Cellers Lot 6, California Californien, USA | DKK - / 525 |
| 2019 Sangiovese, Martoccia di Brunelli, Montalcino DOC, Toscana, Italien | DKK - / 575 |
| DESSERT VIN /DESSERT WINE | |
| NV Touriga Nacional Franca Roriz, Pocas, Ruby Port, Portvin, Portugal | DKK 65 |
| 2022 Brachetto, Pelazza, Piemonte, Italien | DKK 95 |
| 2018 Moscatel De Setúbal, Portugal | DKK 75 |

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

FLASKEØL/FADØL

BOTTLED BEER/ DRAUGHT BEER

Skands Bryggeri – Fadøl

35 cl

Pilsner 5.5 %, Økologisk lys perlende med afdæmpet bitterhed

DKK 65

Organic light lager with subdued bitterness

Classic 5.0 %, Økologisk ravgylden øl med mild bitterhed

Classic, Organic amber lager, with medium bitterness

IPA 6.5 %, Engelsk India Pale Ale med let frugt og bitterhed

IPA, English India Pale Ale with light fruit and bitterness

Herslev bryggeri – Flaskeøl

33 cl

Hvedeøl 5.0 %, økologisk, solgul, silkeblød og frugtig, blid syre og cremet skum

DKK 55

Wheat beer, organic, silky and fruity. Soft acidity and creamy foam.

Kastanjeøl 5.3 %, økologisk, rig og læskende brownale med brug af kastanjer for at balancere øllet

Chestnut beer, organic, rich and refreshing brown ale, with use of chestnuts to balance the beer

Hay Saison 6.5, økologisk, frisk hø, lys og blomstrende, modnet i franske rødvinstønder.

Hey Saison, organic, fresh hay, light and flourishing, aged in wine barrels.

Skands Bryggeri – økologisk flaskeøl 0,5cl

DKK 65

Påskebryg 8% – kobbergyldent engelsk inspireret øl, rund og sødmefuld og har præg af tørret frugt

Easter brew 8% - copper golden English inspired beer, round and sweet, with hints of dried fruit

No / Low Alcohol – Flaske 0,33cl

DKK 55

TeeDawn Gentle lager 0,0% -økologisk, klassisk og frisk pilsner

- organic, classic and fresh lager beer

TeaDawn All the way IPA 0,2% -økologisk, floral og frugtig IPA

- organic, floral and fruity IPA

Doing Zero

DKK 60

ZEN CITRUS 0.5 % aromatisk øl med yuzu og citrus, forfriskende og afbalanceret

- aromatic beer with yuzu and citrus, refreshing and well-balanced

SNAPS / AQUAVIT

Serveres ved 5° 3 CL DKK 40 - 5 CL DKK 65

Linie Aquavit,

A Norwegian snaps which gets its characteristic taste from oak barrels.

“Rød Aalborg”,

The archetype of Danish snaps, with taste of caraway seeds and hints of orange.

Nordguld,

Apart from being through amber, as the name “North gold” suggest. This aquavit also gets its taste from caraway and dill.

Aalborg dild,

Dill Snaps with hints of lemon and green dill herbs.

Aalborg porse

Porse Snaps is flavoured with the Porse plant, known as the Myrica Gale in other parts of the world.

O.P. Anderson

The most famous Swedish snaps, with hints of anis, caraway and fennel

Nordkapp

Denne Akvavit er lavet af den reneste kornbrændvin og har strejf af kommen, havtorn, Læsø sydesalt.

Hints of caraway, sea buckthorn and a bit of salt to the taste

Fleur-de-Lis

Er en mild, delikat og let akvavit lavet af nøje udvalgte norske urter som spidskommen, lyngblomst, perikon, kamilleblomst og irisrod. Den er lagret på bourbonfade, hvilket tilfører milde, søde egetræsnoter og noter af eksotisk frugt

A Norwegian snaps with tastes of Norwegian herbs, chamomile, heather flower and exotic fruits

Ækvator

Ækvator Akvavit har en gylden farve. Smagen er behagelig krydret med stor blødhed. I bogen om snaps skriver forfatteren Jens Tholstrup: ”Indflydelsen fra Madeiraen fornægter sig da heller ikke, og er man ude efter en blød, sød og mil akvavit, så er Ækvator Akvavit et godt bud”

A danish snaps with a soothing herbaceous taste and softness

DRIKKE KORT

| | |
|--|--------------------|
| Filtreret vand m/u brus Pr. person ad libitum - Filtered water w/wo bubbles | DKK 25. pr. person |
| Økologiske sirups fra BITE. Alle varianter kan laves som saft eller med brus Hyldeblomst/Jasmin | DKK 39 |
| Passionsfrugt/Milky Ohlong | |
| Hindbær/Jordbær | |
| Lemon/timian | |
| Rød grape/mint | |
| Rababer/Rosa peper | DKK 39 |
| | |
| Pepsi, Pepsi max 25 cl | DKK 39 |
| | |
| Espresso - på 100 % økologiske Arabica bønner fra Nicaragua | DKK 30 |
| Americano | DKK 45 |
| Café latte | DKK 55 |
| Cappuccino | DKK 55 |
| Cortado | DKK 35 |
| Stempelkande, pr person | DKK 55 |
| | |
| Perchs The | DKK 45 |
| - Luksus Earl Grey, sort the, aromatiseret med bergamot og lichiaroma | |
| - Organic Darjeeling, sort the, nænsomt ristet, delikat smag | |
| - White temple, mild og delikat hvid the, aromatiske noter af eksotiske frugter | |
| - Green fragrant Jade, let fermenteret grøn the med fantastisk aroma | |