

Vine på glas

Mousserende

- NV, Cremant de Bourgogne, Paul Delane
110,-
- NV, Champagne, Deutz, brut
155,-

Hvidvin

- 2023, Riesling, Trocken, "Hügel", Wittmann, Rheinhessen
110,-
- 2022, Riesling, Halbtrocken, "Juile", Reichsrat von buhl, Pfalz
110,-
- 2022, Macon-Bussieres, Maison Joseph Drouhin
135,-
- 2023, Grüner veltliner, Handwerk, Dominique Stagård
145,-
- 2023, Chablis, Vieilles vignes, Couldin Bussy
165,-

Rosé

- 2023, Grande Courtade, Famille Fabre, Pays d'Oc
110,-

Orange

- 2022, Catarrato, Fabrizio Vella, Sicilien
125,-

Rødvin

- 2019, Spätburgunder, Weingut Bernhart, Pfalz
110,-
- 2021, Valpolicella Ripasso, Cantine di Verona
125,-
- 2023, Côtes du Rhone Village, Domaine du Seminarie
135,-
- 2019, Les Allees de Cantemerle, Haut-Medoc
150,-
- 2022 Bourgogne Rouge Côtes d'or, Vieux College
170,-

Alkoholfri vin

- NV, Grenache Organic, Domaines Pierre Chavin
95,-
- 2023, Rose, Miguel Torres, Catalunya
95,-
- 2023 Hvid Muscat, Miguel torres, Catalunya
95,-

[Spørg gerne til vores store vinkort]



Velkommen til

RESTAURANT BÜHLMANN SCHEELSMINDE

Vores à la carte menu er sammensat af velovervejede og særligt udvalgte råvarer fra leverandører, der præcis som os er dedikerede til kvalitet i alle aspekter. Med sæsonernes bedste råvarer som det gastronomiske omdrejningspunkt ønsker vi herved at skabe unikke smagsoplevelser, der gør indtryk.

Velbekomme!



Snacks

Marinerede Oliven
45,-

Flæskesvær af fritgående tunggris
med trøffelcreme
65,-

Scheelsmindes saltede snacks bestående af saltede krydrede mandler,
sprøde tapioca chips & marinerede oliven
95,-

Østers

Håndplukkede stillehavsøsters fra Limfjorden. Udover at smage vidunderligt hjælper høsten af danske stillehavsøsters til at opretholde balancen i de danske farvande.

Østers naturel m. grillede citron & sherryeddike
55,- pr. stk.

Østers af tre varianter bestående af: Au naturel, friteret & Scheelsmindes østers
servering
155,-



Drikkevarer

Vand – med eller uden bobler
Pr. pers 40,-

Fadøl

Grøn Tuborg Øko,
Tuborg Classic Øko

(0,25/ 0,5)
60,- / 80,-

Special Fadøl

Kronenbourg 1664 Blanc
Grimbergen Double
Jacobsen IPA

(0,25 / 0,5)
80,- / 100,-

Alkoholfri øl

Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%
75,-
Nordic
55,-

Sodavand & hjemmelavede drikke

Coca Cola Zero
Coca Cola
SquasH
Sprite
45,-

Lemonade – med mynte fra haven & citron
75,-

Hvid iced tea – med citron & honning
75,-



Desserter

Cremafraiche parfait
med sprød havtorn sorbet, hertil karamelsauce med pærebrændevin
135,-

Vandbakkelse "choux au craquelin"
Fylt med æblekompot og økologisk vanilje, urte is, chokoladesauce af karamelliseret hvid
chokolade, cognac & cremefraiche
145,-

Affogato
Cremet vaniljeis af Mette Ravn Vanilje,
enkelt espresso shot samt Guadagnòlo "verdens bedste øko-olivenolie"
125,-
Ekstra vaniljeis +45,-

Scheelsmindes Ostevogn
Vores udvalg af Arla Unika oste.
Hertil serveres smørstegt rugbrød, hjemmelavet knækbrød,
marinerede oliven & kompot
155,-

Kage & sødt

Kransekage
35,-

Dagens kage
45,-

Håndlavede fyldte chokolader & Scheelsmindes petit four
95,-

Varme drikke

Te
45,-

Stempelkaffe
49,-

Cappuccino / Café Latte
59,-

Espresso [Single / Double]
39,- / 49,-



Caviar

Vi importerer vores caviar igennem Antonius, som sikrer os caviar af allerhøjeste kvalitet.
Samtidigt har de en bæredygtig tilgang til produktion i vilde søer med naturligt rindende
vand, og uden forurening af det omkringliggende miljø.

Alle vores caviar serveringer serveres med sprødt, creme fraiche 38 & purløg

Baerii [pr. 5g.] 95,-

Oscietra [pr. 5g.] 115,-

Oscietra Gold [pr. 5g.] 125,-

Caviar smagning
Prøv vores caviar smagning, hvor du smager dig igennem de forskellige
smagsnuancer af 3 forskellige typer caviar
300,-

Tilkøb

Det er altid muligt at tilkøbe caviar til alle retter i vores kort

Baerii [pr. 5g.] 85,-

Oscietra. [pr. 5g.] 105,-

Oscietra Gold [pr. 5g.] 115,-

Trøffel
Friskrevet sommertrøffel fra Piemonte
65,-

Pommes frites
med Unika Havgus & friskrevet trøffel samt aioli
75,-



Scheelsmindes 2-retters Sæsonmenu

Hver dag sammensætter køkkenet en dejlig menu bestående af forret og hovedret.
Ønsker I at høre mere, spørg da venligst jeres vært.

2-retters Sæsonmenu
450,-

Gastronomi 6

[skal vælges af hele bordet]

Her i Restaurant Bühlmann ser vi maden gennem årstiderne, og vi håndplukker hver dag de bedste råvarer til at skabe gastronomiske sansoplevelser. Dette gør sig i høj grad gældende for Gastronomi6, der består af en indbydende 3-retters menu samt 3 amuse-bouche.

Gastronomi 6
595,-

Gastronomi 6 & matchende vinmenu
1050,-

Gastronomi 10

[skal vælges af hele bordet]

Vores Gastronomi10 er en kulinarisk rejse, hvor kvalitet og smag i elegant sammenspil skaber en perfekt afstemt oplevelse. Menuen består af 7 serveringer samt 3 amuse-bouche.

Gastronomi 10
1.195,-

Gastronomi 10 & matchende vinmenu
2.100,-

OBS: Gastronomi 10 tilbydes onsdag-lørdag, og skal bestilles senest kl. 17 dagen forinden.
Der tages ikke hensyn til specialkost og allergier i denne menu.



Forretter

Stegte Brisler og Svampe
Med Langtidstilberedte løg, sylt, timian tørrede svampe & cremet svampe skum
145,-

Rørt Tatar
Med miso, peber, semitørrede tomater, kapers, frisk estragon, & ristet boghvede, samt sprøde bitre salater
200,-

Dampede blåmuslinger
Med cremet basilikums sauce, Grillet saltbagt selleri, selleripuré med brunet smør & ristede macadamianødder
135,-

Foie gras terrin
Med Sauternes, dertil smørstegt Brioche, kompot af danske hyben og havtorn, og friteret salvie
235,-

Hovedretter

[til alle hovedretter medfølger dagens kartoffelserving]

Krogmodnet dansk øko ribeye
Ribeye, stegte svampe med hvid soya, ristet gær, persillecreme & friske urter. Hertil serveres Sauce Bordelaise
425,-

Schnitzel på Dansk Grågå
Med svampe duxelles med sennep, sauce af brunet smør med svampe Soya, ristede hasselnødder og friske urter, dertil kålsalat af frisk og stegte kålsorter
275,-

Helleflynder en Crouton
Grillet porre, smørconfiterede kastanjer, røget marv og fumé, kogt på fiskens ben, skilt Urteolie
335,-

Rørt Tatar
Med miso, peber, semitørrede tomater, kapers, frisk estragon, & ristet boghvede, samt sprøde bitre salater. Hertil pommes frites
335,-

Krebinet af vildt
Stegt en Crepiné, med selleri pure, sæsonens grønt. Hertil en cremet svampesauce
285,-

