

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,-

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,-

Rød vin

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,-

[Ask about our extensive wine list]

Velkommen til

RESTAURANT
BÜHLMANN
SCHEELSMINDE

FROKOSTKORT

Vores frokostmenu 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 & piment d'espelette
65,-

Scheelsmindes saltede snacks
af saltede mandler, tapioka chips og 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 natural med grillet citron & sherryeddike
55,- pr. stk

Østers af tre varianter bestående af natural, friteret & husets servering
155,-

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 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,-



Frokostretter

Koldrøget halehængt laks
med rygeost cremé, syltig bergamotte, urtemarineret agurk,
spæde salater & rugbrødschips
185,-

Dansk skinke
med trøffelemulsion, hengemte grillede artiskokhjerter,
sprøde croutoner & spæde salater
195,-

Helleflynder en Crouton
Grillet porre, smørconfigerede 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,-

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

Desserter

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

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

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

Kage & sødt

Kransekage
35,-

Dagens kage
45,-

Håndlavede fyldte chokolader & Scheelsmindes petit four
95,-

Varme drikke

Te
45,-

Stempelkaffe
49,-

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

Americano
50,-

Cappuccino / Café Latte
59,-

Varm Chokolade
69,-

