

# RESTAURANT BÜHLMANN

Velkommen til Restaurant Bühlmann på Scheelsminde

*Welcome to Restaurant Bühlmann at Scheelsminde*



## Bühlmann frokostmenu / Bühlmann lunchmenu

Køkkenet laver en lille menu bestående af snacks, hovedret & valget mellem dessert eller ost

*The Kitchen will make You a small menu, with snacks, main dish & You can choose between cheese or dessert*

DKK 395,-

### TIL AT STARTE FROKOSTEN MED ANBEFALER VI

#### Østers med vinaigrette og grillet citron

*Oysters served with a vinaigrette and grilled lemon*

Pr. stk. DKK 55,-

#### Sprøde tapioka chips

Serveret med creme på sorte trøfler

*Crispy tapioca chips served with cream on black truffle*

DKK 55,-

#### Saltede Mandler

*Salted Almonds*

DKK 40,-

#### Kimchi ristet cashew nødder

*Kimchi roasted cashew*

DKK 50,-

#### Marinerede oliven med citron & timian

*Marinated olives with lemon and thyme*

DKK 30,-



## Caviar

Udvalg af caviar fra Antonius serveret med sprødt, creme fraiche og purløg

*Selection of caviar from Antonius served with crisp, sour cream, and chives*

### BAERII

Pr. 5g DKK 90,-

### OSCIETRA CLASSIC

Pr. 5g DKK 110,-

### OSCIETRA Gold Selection

Pr. 5g DKK 120,-

### CAVIAR TASTING

Prøv vores caviarmagning med caviar fra Antonius serveret med sprødt creme fraiche & purløg

*Try our caviar tasting featuring caviar from Antonius served with crispy sour cream and chives.*

Smagning med 3 slags DKK 300,-

Is på brunet smør serveret med oscietra gold selection caviar 250 kr

Ice made of brown butter served with osciertra gold selection caviar DKK 250,-



## Frokostretter / Lunch dishes

### Stegt vesterhavsfisk

Serveret med cremet beurre blanc, bønner, røget kammusling & urter fra drivhuset

*West Coast Fish Served with a creamy beurre blanc, beans, smoked scallop & herbs from the glass house*

DKK 280,-

DKK 345,- med caviar

### Grillet dansk Gastro Kalv

Serveret med babymajs, danske kantareller & spæde salater

*Grilled Danish gastro veal, served with baby corn, Danish chantarelles & summer salad*

DKK 350,-

### Grillet poussin

Med hyben-kosho, spæde salater & ponzu

*Grilled poussin served with rose hip-kosho, local salads & ponzu*

DKK 275,-

### Scheelsmindes Klassiske Rørte Tatar

Serveret med pommes frites og marineret salater

*Scheelsminde's Classic Tatar served with pommes frites and marinated salads*

DKK 200,-

### Enebærrøget Norsk Laks

Fra egen rygeovn serveret med syrlige agurker, rygeost og salater

*Juniper smoked Norwegian Salmon from own smoke oven served with sour cucumbers, smoked cream cheese, and salads*

DKK 155,-



## Dessert

### Scheelsminde's sensommerbær

Serveret med lavendel & grand cru vanilje

*Danish late summer berries served with lavender & grand cru vanilla*

DKK 125,-

### Honning fra Haven

Serveret med et exotisk twist

*Honey from the garden served with an exotic twist*

DKK 85,-

### Udvalg af Unika X Oste (Ostevogn)

Serveret med hybenchutney og smørristet rugbrød

*Selection of Unika X Cheeses (cheese trolley) served with rosehip chutney and toasted rye bread*

DKK 150,-

### Udvalg af Scheelsmindes Sødt

*Selection of Scheelsminde's Sweets*

DKK 95,-



## Drikkevarer / Drinks

### Specialøl fra Bryghuset Møn

Kong Asgers Hvede "Økologisk"	33 cl.	69,-
Klintholm India pale ale "Økologisk"	33 cl.	69,-
Stege rød Klassik "Økologisk"	33 cl.	69,-

### Alkoholfri flaskeøl

Magleby Klassik "Økologisk"	33 cl.	69,-
1664 Kronenbourg blanc	33 cl.	42,-

### Fadøl

Carlsberg Pilsner	0,25 / 0,4	49,- / 65,-
Tuborg Classic	0,25 / 0,4	49,- / 69,-
Jacobsen IPA	0,25 / 0,4	60,- / 80,-
1664 Blanc	0,25 / 0,5	42,- / 62,-
Grimbergen Double	0,33 / 0,5	50,- / 70,-

### Sodavand

Cola, Coca Cola Zero, Squash, Sprite		42,-
--------------------------------------	--	------

### Hjemmelavet iced tea & safte

Mynte, Hvid te eller Rabarber		70,-
-------------------------------	--	------

Thoreau vand med el. uden bobler  
40,-

pr. per.

Thoreau water non- or sparkling

pr. per.

40,-



## Vine på glas / Wines by the glass

### Mousserende

NV, Brut Rose, Cremant de Limoux, Dom. Astruc, Frankrig	105,-
NV, Brut, Xavier Leconte, Tradition	125,-
N.V Brut, André Clouet	125,-
NV, Brut, Hygge, Xavier Leconte, Champagne, Frankrig	145,-

### Hvidvin

2021, Riesling, Mosel, Tyskland	110,-
2021, Riesling, Rheinhessen, Groebe, Tyskland	145,-
2021, Albarino, Fillaboa, Rias Braixas, Spanien	120,-
2021, Weisser Bourgunder, Wittmann, Rheinhessen, Tyskland	125,-
2020, Chardonnay, Lupe Cholat, Bourgogne, Frankrig	165,-

### Rødvin

2020, Zinfandel, Bear Creek, Californien, USA	90,-
2019, Cotes du Rhone, Perrin, Rhône, Frankrig	95,-
2020, Pinot Noir, Burg Ravensbrug, Baden, Tyskland	125,-
2020, Valpolicella Ripasso, Ca' Vendri, Veneto, Italien	145,-
2017, Nebbiolo, Barolo, Rosa Fiore, Pimonte, Italien	185,-
2017, Pinot Noir, Philip Kuhn, Tyskland	205,-

### Rose

2020, Ecker rose, Ecker, Wagram, Østrig	90,-
---	------

### Dessertvin

2015, Riesling Auslese, Nigl, Kampstal, Østrig	125,-
2017, Château du Mont, Sainte Croix- du-Mont, Bordeaux, Frankrig	135,-

Vine / Wines



## Mousserende

NV, Brut, Rose Cremant de Limoux, Dom. Astruc, Frankrig	425,-
NV, Brut, André Clouet, Champagne, Frankrig	925,-
NV, Brut, Hygge, Xavier Leconte, Champagne, Frankrig	1025,-

## Hvidvin

2019, Chardonnay, Keystone, Californien, USA	425,-
2021, Albarino, Fillaboa, Rias Baixas, Spanien	625,-
2019, Pinot Grigio, Ville Di Antane, Italien	465,-
2021, Sauvignon Blanc, Dashwood, New Zealand	505,-
2020, Chablis, Pascal Bouchard, Bourgogne, Frankrig	625,-
2018, Riesling, Trimbach, Alsace, Frankrig	625,-
2021, Weisser Burgunder, Wittmann, Rheinhessen, Tyskland	655,-
2021, Riesling, Mosel, Tyskland	525,-

## Rødvin

2019, Tempranillo Organic, Dom. De Eguren, Castilla-La Mancha, Spanien	385,-
2020, Zinfandel, Bear Creek, Californien	405,-
2019, Cotes du Rhone, Perrin, Rhône, Frankrig	475,-
2020, Valpolicella Ripasso Ca' Vendri, Veneto, Italien	595,-
2020, Pinot Noir, Burg Ravensbrug, Baden, Tyskland	625,-
2019, Crozes Hermitage, Maison Les Alexandrins, Rhone, Frankrig	865,-
2013, Gevrey Chambertin, Faiveley, Bourgogne, Frankrig	1.065,-

## Rose

2020, Ecker rose, Ecker, Wagram, Østrig	375,-
---	-------

*For yderligere fordybelse i vinens verden spørg venligst din tjener efter vores over 20-siders vinkort.*

