

# RESTAURANT BÜHLMANN

Velkommen til Restaurant Bühlmann på Scheelsminde.

Welcome to Restaurant Bühlmann at Scheelsminde



## Bühlmann frokostmenu/Bühlmann lunch menu

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

The kitchen will make a small menu, with snacks a main dish and you can choose between cheese or dessert

DKK 395,-

## Frokost a la carte/lunch a la carte

*Østers med vinaigrette & grillet citron*

*Oyster served with vinaigrette & grilled lemon*

Pr. Stk DKK 55,-

*Sprøde tapioka chips med trøffelcreme*

*Crispy tapioka chips with truffle cream*

DKK 55,-

*Saltede mandler*

*Salted almonds*

DKK 40,-

*Kimchi ristede cashew nødder*

*Kimchi roasted cashew nuts*

DKK 50,-

*Marinerede oliven med citron & timian*

*Marinated olive with lemon & thyme*

DKK 30,-



## *Caviar*

*Udvalg af caviar fra Antonius serveret med sprødt, crème fraiche & purløg*  
*Selection of caviar from Antonius served with crisp, sour cream & chives*

*Baerii*

Pr. 5g DKK 90,-

*Oscietra Classic*

Pr. 5g DKK 110,-

*Oscietra Gold Selection*

Pr. 5g DKK 120,-

*Caviar smagning/caviar tasting*

*Smagning med 3 slags caviar pr. person DKK 300,-*

*Tasting with 3 types of caviar pr. person DKK 300,-*



## Frokostretter/Lunch dishes

*Stegt vesterhavsfisk serveret med beurre blanc, røget kammusling & urter*  
*Roasted west coast fish, served with beurre blanc, smoked scallops & herbs*

DKK 280,-  
With caviar DKK 345,-

*Grillet Poussin med hyben kosho, spæde salater & ponzu*  
*Grilled poussin with rose hip kosho, local salads & ponzu*

DKK 275,-

*Grillet dansk gastro kalv med babymajs, kantareller & sauce med sennepskorn*  
*Grilled danish gastro veal with baby corn, chantarelles & sauce with mustard seeds*

DKK 350,-

*Scheelsmindes klassiske rørte tatar serveret med pommes frites & marinerede salater*  
*Scheelsminde's classic tatar served with fries & marinated salads*

DKK 200,-

*Enebær røget norsk laks med sylrlige agurker, rygeost & salat*  
*Juniper smoked salmon from Norway with sour cucumber, smoked cheese & salads*

DKK 155,-



## *Dessert & Ost//Dessert & Cheese*

*Efterårets jordskokker serveret med hvid chokolade, hasselnødder & kastanje*  
*Dessert from the fall with jerusalem artichoke, white chocolate, hazelnuts & chestnut*

DKK 125,-

*Honning fra haven serveret med et exotisk twist*  
*Honey from the garden served with an exotic twist*

DKK 85,-

*Udvalg af Scheelsminde sødt*  
*Selection og sweets from Scheelsminde*

DKK 95,-

*Ostevogn med oste fra Arla unika med oliven sødt & knækbrød*  
*Cheese trolley with cheese from Arla Unika with olives, sweets & crispy bread*

DKK 150,-



## Drikkevarer/Drinks

*Specialøl fra Bryghuset Møn*  
*Kong Asgers hvede "Økologisk"*  
*Klintholm India pale ale "Økologisk"*  
*Stege rød klassik "Økologisk"*  
DKK 69,-

*Alkoholfri/non alcohol*  
*Magleby Klassik "Økologisk"*  
69,-

*Fadøl/draft beer*  
*Carlsberg pilsner "økologisk" 0,25 DKK 49,-*  
*Carlsberg pilsner "Økologisk" 0,4 cl DKK 65,-*  
*Tuborg Classic "økologisk" 0,25 cl DKK 49,-*  
*Tuborg Classic "Økologisk" 0,4 cl DKK 65,-*  
*Jacobsen IPA 0,25 cl DKK 60,-*  
*Jacobsen IPA 0,4 cl DKK 80,-*  
*1664 Blanc 0.25 cl 42,-*  
*1664 Blanc 0.4 cl DKK 62,-*  
*Grimbergen Double 0.25 cl DKK 50,-*  
*Grimbergen Double 0,4 cl DKK 70,-*

*Sodavand & safte/Soft drinks*  
*Coca cola, Coca cola zero, Squash, Sprite*  
DKK 42,-

*Mynte iced tea, Rabarber, hindbær, lemonade/Mint iced tea, rhubarb, raspberries, lemonade*  
DKK70,-

*Vand med & uden bobler/ Still & sparkling water "Thoreau"*  
DKK 40,-



## *Vine på glas/Wines by the glass*

### *Mousserende/sparkling wines*

N.V Brut, Cremant de Limoux, Dom Astruc, Frankrig DKK 105,-

N.V Brut, Andre Clouet, Champagne DKK 125,-

N.V Brut, Xavier Leconte "Hygge" Champagne DKK 145,-

### *Hvidvin/White wines*

2021 Riesling, Escence, Mosel Tyskland DKK 110,-

2021, Riesling, Groebe, Rheinhessen, Tyskland DKK 145,-

2021, Weisser Bourgunder, Wittmann, Rheinhessen, Tyskland DKK 125,-

2020, Chardonnay, Lupé Cholet, Bourgogne, Frankrig DKK 165,-

### *Rødvin/Red wines*

2020, Zinfandel, Bear Creek, Californien, USA DKK 90,-

2019, Cotes du Rhone, Perrin, Rhône, Frankrig DKK 95,-

2020, Pinot noir, Burg Ravensburg, Baden, Tyskland DKK 125,-

2021, Ripasso Ca. Vendri, Veneto, Italien DKK 145,-

2017, Nebbiolo, Barolo, Rosa Fiore, Pimonte, Italien DKK 185,-

2017, Pinot noir, Philip Kuhn, Tyskland DKK 205,-

### *Rose*

2021, Ecker rose, Wagram, Østrig DKK 90,-

### *Dessertvin/dessert wines*

2015, Riesling Auslese, Nigl, Kampstal, Østrig DKK 125,-

2017, Chateau du Mont, Sainte Croix-du-mont, frankrig DKK 135

2021, Coteaux du Layon, Chenin blanc, Loire, Frankrig DKK 125,-







