

*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 & piment d'espelette*

65,-

Sprøde snacks af scheelsmindes nødder og tapioka chips  
*med trøffelcreme & piment d'espelette*

145,-

## Østers

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

Østers natural m. grillet citron & sherryeddike  
55,- pr. stk

Østers af tre varianter  
155,-

Et dusin østers  
*Vælg selv om I vil mixe mellem østers natural & østers serveringen med let garniture eller om I blot vil have den ene slags.*  
355,-

## Caviar

*Vi importerer vores caviar igennem Antonius, som sikrer os caviar af højeste 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 m. 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,-

## Scheelsmindes 3-retters Sommermenu

*[skal vælges af hele bordet]*

*Hver dag sammensætter køkkenet en dejlig menu  
bestående af forret, hovedret & dessert.*

*Ønsker I at høre nærmere om menuen, spørg da venligst jeres vært.*

3-retters Sommermenu

545,-

3-retters Sommermenu med matchende vinmenu

845,-

Bobler, 3 snacks, 3-retters menu & matchende vinmenu

995,-

## Forretter

Hjemmelavet Ravioli

*med soufflé af skånsomt fanget vesterhavsfisk rørt med urter  
samt skummende fiskefumé & dild olie*

195,-

Norske Kammuslinger

*Serveres på bund af frikasse af fermenterede asparges med bælgede ærter,  
urtesalat & sprøde croutoner*

*Dertil grillet surdejsbrød penslet m. urtesmør*

205,-

Let dampet Vesterhavsfisk

*Serveret med pocherede nye løg, skummende Blanquette Sauce  
& marinerede spæde grønkålsskud*

185,-

## Hovedretter

### *Côte de Porc*

*Fritgående tunggris med grillet salat, sherrysauce fyldt med  
sennepskorn, purløg & skalotteløg*

305,-

### *Vesterhavsfisk*

*Stegt vesterhavsfisk med selleri pure, sæsongrønt  
& røget fiskefumé med urteolie*

285,-

### *Rævhede Vildt*

*Grillet filet af dådyr med sæsonens grønt, ramsløgs emulsion  
samt vildt sauce med rødbede & balsamico*

295,-

### *Dagens kartoffel*

*Spørg jeres vært på dagen*

50,-

### *Pommes frites*

*med Unika Havgus & friskrevet trøffel samt aioli*

65,-



## Desserter

Danske jordbær  
*Serveret med skum af dansk "calvados" med Mette Ravn Vanilje,  
koldskålssorbet & syltet hyldeblomst*  
135,-

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

Scheelsmindes Ostevogn  
*Vores udvalg af Arla Unika oste.  
Hertil serveres stegt surdejsbrød, hjemmelavet knækbrød,  
marinerede oliven & hybenkompot*  
155,-

## Sødt til kaffen

Dagens kage  
45,-

Håndlavede fyldte chokolader & Scheelsmindes petit four  
95,-