

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,-

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 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,-

## Frokostretter

Røget halehængt laks  
*med rygeost cremé, syrlig bergamotte, urtemarineret agurk,  
spæde salater & rugbrødschips*  
185,-

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

Vesterhavsfisk  
*Stegt vesterhavsfisk med selleri pure, sæsongrønt & røget fiskefumé med urteolie*  
285,-

Côte de Porc  
*Fritgående tunggris med grillet salat, sherrysauce fyldt med sennepskorn, purløg & skalotteløg*  
305,-

Dagens kartoffel  
*Spørg venligst jeres vært*  
50,-

Pommes frites  
*med Unika Havus & 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,-

## Kage & sødt

Dagens kage  
45,-

Håndlavede fyldte chokolader & Scheelsmindes petit four  
95,-

## Varme drikke

Te  
40,-

Stempelkaffe  
49,-

Cappuccino / Café Latte  
49,-

Espresso [*Single / Double*]  
39,- / 48,-