

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!



Drikkevarer

Vand – med eller uden bobler
Pr. pers 40,-

Fadøl

Grøn Tuborg Øko,
Tuborg Classic Øko
Kronenbourg 1664 Blanc
Grimbergen Double
Jacobsen IPA

[0,25 / 0,5]
60,- / 70,-

Alkoholfri øl

Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%
45,-

Sodavand & hjemmelavede drikke

Coca Cola Zero
Coca Cola
Squash
Sprite
42,-

Hjemmelavede drikke

Lemonade – med mynte fra haven & citron
70,-

Hvid iced tea – med citron & honing
70,-



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,-



Snacks

Marinerede oliven
45,-

Flæskesvær af fritgående tunggris
med trøffelcreme & piment d'espelette
65,-

Scheelsmindes sprøde snacks
af saltede mandler, tapioka chips og marinerede oliven
75,-

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 bestående af natural, friteret & husets servering
155,-



Forretter

Rimmet langefilet
med kold sauce på musling og fløde samt stenbiderrogn, urter, agurk,
oliven granulat, spæde salater & crouton
185,-

Dagens skånsomme fangst
dampet og serveret med marinerede nye løg, skummende
blanquette sauce & spæd salat
185,-

Hjemmelavet Ravioli
med soufflé af skånsomt fanget vesterhavsfisk rørt med urter samt skummende
sauce på Unika 24 mdr. Havgus, friteret salvie & dild olie
195,-

Hovedretter

[til alle hovedretter medfølger dagens kartoffelservering]

Vol au vent
fyldt med frikasse af lavvarmet rundfisk samt sæsonens grønt, røget sauce
kogt på fiskens ben. Croditéssalat af spæd grønt & urter
285,-

Dagens skånsomme fangst
stegt vesterhavsfisk med selleri pure, sæsongrønt & røget fiskefumé med urteolie
290,-

Côte de Porc
Fritgående tunggris med grillet salat, sherrysauce fyldt med sennepskorn, urter & skalotteløg
295,-

Pommes frites
med Unika Havgus & friskrevet trøffel samt aioli
65,-



Scheelsmindes 2-retters Sommermenu

Hver dag sammensætter køkkenet en dejlig menu bestående af forret og hovedret.
Ønsker I at høre mere, spørg da venligst jeres vært.

2-retters Sommermenu
450,-

Gastromi 6

[skal vælges af hele bordet]

Her i Restaurant Bühlmann ser vi maden gennem årstiderne, og vi håndplukker hver dag de bedste råvarer til at skabe gastronomiske sanseoplevelser. Dette gør sig i høj grad gældende for *Gastromi 6*, der består af en indbydende 3-retters menu samt 3 amuse-bouche.

Gastromi 6
595,-

Gastromi 6 & matchende vinmenu
975,-

Gastromi 10

[skal vælges af hele bordet]

Vores *Gastromi 10* er en kulinarisk rejse, hvor kvalitet og smag i elegant sammenspil skaber en perfekt afstemt oplevelse. Menuen består af 7 serveringer samt 3 amuse-bouche.

Gastromi 10
1.195,-

Gastromi 10 & matchende vinmenu
2.000,-

OBS: *Gastromi 10* tilbydes onsdag-lørdag, og skal senest bestilles dagen forinden.
Der tages ikke hensyn til specialkost og allergier i denne menu.



Desserter

Rødgrød af sensommerens bær
med friske bær, hindbær sorbet, syltet hydeblomst samt
skummende sauce af calvados med Mette Ravn Vanilje
135,-

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

Scheelsmindes Ostevogn
Vores udvalg af Arla Unika oste.
Hertil serveres smørstegt rugbrød, hjemmelavet knækbrød,
marinerede oliven & kompot
155,-

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,-



Vine på glas

Mousserende

- NV, Champagne, Hautbois, Haut' thentic, brut
140,-
- NV, Cremant de Bourgogne, Paul Delane
95,-

Hvidvin

- 2023, Riesling, Trocken, "Hügel", Wittmann, Rheinhessen
95,-
- 2022, Riesling, Halbtrocken, "Juile", Reichsrat von buhl, Pfalz
95,-
- 2023, Sauvignon Blanc, Laurent Miquel Pere et Fils, Pays d'Oc
95,-
- 2023, Chablis, Domaine de Mauperthuis
135,-
- 2022, Macon-Bussieres, Maison Joseph Drouhin
125,-

Rosé

- 2023, Grande Courtade, Famille Fabre, Pays d'Oc
95,-

Orange

- 2022, Catarrato, Fabrizio Vella, Sicilien
125,-

Rødvin

- 2020, Côtes du Rhône, Domaine Sanit Gayan
95,-
- 2019, Conciso Tinto, Niepoort, Dao
95,-
- 2019, Spätburgunder, Weingut Bernhart, Pfalz
95,-
- 2021, Valpolicella Ripasso, Cantine di Verona
110,-
- 2019, Les Allées de Cantemerle, Haut-Medoc
135,-
- 2022 Hautes Cotes de Beaune, Bourgogne, Dom. Lucien-Jacob
145,-

Alkoholfri vin

- NV, Sauvignon Blanc, Estate Ara
95,-
- NV, Grenache Organic, Domaines Pierre Chavin
95,-

[Spørg gerne til vores store vinkort]

