

## Vine på glas

### Mousserende

- NV, Cremant de Bourgogne, Paul Delane  
125,-
- NV, Champagne, Deutz, brut  
165,-

### Hvidvin

- 2024, Riesling, Trocken, "Hügel", Wittmann, Rheinhessen  
125,-
- 2023, Riesling, Halbtrocken, "Juile", Reichsrat von buhl, Pfalz  
125,-
- 2023, Macon-Village, Maison Joseph Drouhin  
145,-
- 2024, Grüner veltliner, Handwerk, Dominique Stagård  
150,-
- 2023, Chablis, Vieilles vignes, Couldin Bussy  
175,-

### Rosé

- 2023, Grande Courtade, Famille Fabre, Pays d'Oc  
125,-

### Orange

- 2022, Catarrato, Fabrizio Vella, Sicilien  
135,-

### Rødvin

- 2019, Spätburgunder, Weingut Bernhart, Pfalz  
125,-
- 2021, Valpolicella Ripasso, Cantine di Verona  
135,-
- 2023, Côtes du Rhone Village, Domaine du Seminarie  
140,-
- 2019, Les Allees de Cantemerle, Haut-Medoc  
155,-
- 2022 Bourgogne Rouge Côtes d'or, Vieux College  
200,-

### Alkoholfri vin

- NV, Grenache Organic, Domaines Pierre Chavin  
110,-
- 2023, Rose, Miguel Torres, Catalunya  
110,-
- 2023 Hvid Muscat, Miguel torres, Catalunya  
110,-

[Spørg gerne til vores store vinkort]



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  
65,-

Scheelsmindes saltede snacks bestående af krydrede mandler,  
kartoffelchips med frisk ost & marinerede oliven  
110,-

Sprøde Arancini  
Med friskhakket purløg, purløgs mayonnaise og frisk revet trøffel  
95,-

## Østers

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

Østers naturel m. grillede citron & sherryeddike  
55,- pr. stk.

Østers af tre varianter bestående af: Au naturel, friteret & Scheelsmindes østers  
servering  
155,-



## Drikkevarer

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

### Fadøl

Grøn Tuborg Øko,  
Tuborg Classic Øko

(0,25/ 0,5)  
60,- / 80,-

### Special Fadøl

Kronenbourg 1664 Blanc  
Grimbergen Double  
Jacobsen IPA

(0,25 / 0,5)  
80,- / 100,-

### Alkoholfri øl

Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%  
Brooklyn Special Effects 0,4%  
75,-  
Nordic  
55,-

### Sodavand & hjemmelavede drikke

Coca Cola Zero  
Coca Cola  
Fanta  
Sprite  
45,-

Lemonade – med mynte fra haven & citron  
75,-

Hvid iced tea – med citron & honning  
75,-



## Desserter

Cremafraiche parfait  
med sprød havtorn sorbet, hertil karamelsauce med pærebrændevin  
135,-

Pistacie mousse  
Overtrukket med hvid chokolade, ristede pistacienødder. Sorbet på kefir fermenteret fløde  
samt æbler fra Anhøj frugtplantage  
189,-

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

Femme fatale frites  
Med blommer i madeira, friteret salvie og sprødt knækbrød  
145,-

## Kage & sødt

Kransekage  
45,-

Dagens kage  
55,-

Håndlavede fyldte chokolader & Scheelsmindes petit four  
95,-

## Varme drikke

Te  
45,-

Stempelkaffe  
49,-

Cappuccino / Café Latte  
59,-

Espresso [Single / Double]  
39,- / 49,-



## 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

30g Antonius Baerii 445,-

30g Antonius Oscietra 695,-

Caviar smagning  
Prøv vores caviar smagning, hvor du smager dig igennem de forskellige  
smagsnuancer af 3 forskellige typer caviar  
300,-

## Tilkøb

Pommes frites  
med Unika Havgus & friskrevet trøffel samt aioli  
75,-

Det er muligt at tilkøbe trøffel & caviar til alle serveringer i vores kort

Antonius Baerii [pr. 5g.]  
85,-

Trøffel  
Friskrevet Vintertrøffel  
95,-



## Scheelsmindes 2-retters Sæsonmenu

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

2-retters Sæsonmenu  
450,-

### Gastronomi 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 Gastronomi 6, der består af en indbydende 3-retters menu samt 3 amuse-bouche.

Gastronomi 6  
595,-

Gastronomi 6 & matchende vinmenu  
1100,-

### Gastronomi 10

[skal vælges af hele bordet]

Vores Gastronomi 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.

Gastronomi 10  
1.195,-

Gastronomi 10 & matchende vinmenu  
2.200,-

OBS: Gastronomi 10 tilbydes onsdag-lørdag, og skal bestilles senest kl. 17 dagen forinden.  
Der tages ikke hensyn til specialkost og allergier i denne menu.



## Forretter

Kammusling  
Bagt i egen skal, med morkelsmør, dertil frikassé på sæsonens grønt  
145,-

Rørt Tatar  
Med miso, peber, semitørrede tomater, kapers, frisk estragon, & ristet boghvede, samt sprøde bitre salater  
200,-

Vol au vent med Hummer  
grønt saltede mirabella, syltede grønne jordbær og luftig hummer bisque  
195,-

Grillede langtidstilberede porre med portvins glace, røget marv, ristet gæt, frisk pære og friskrevet vintertrøffel  
185,-  
Kan laves Vegetarisk  
Kan også laves som hovedret til 255,-

## Hovedretter

[til alle hovedretter medfølger dagens kartoffelserving]

Modnet ribeye af Kvie  
Med en røget marv vinaigrette, stegte broccolien, braiseret selleri, samt en selleripuré med brunet smør og timian. Hertil en mørkel sauce.  
425,-

Grillet Pluma  
Glaseret i karamelliseret løg, med stegte artiskokker, frisk artiskok puré samt syltede ramsløg. Hertil en sherry sauce skilt med persille olie  
295,-

Helleflynder en Crouton  
Stegte kål, langtidstilberede porer, syltet nobelis, dertil letrøget muslinge sauce  
335,-

Rørt Tatar  
Med miso, peber, semitørrede tomater, kapers, frisk estragon, & ristet boghvede, samt sprøde bitre salater. Hertil pommes frites  
335,-

