

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,  
Kartoffel chips med frisk ost & marinerede oliven  
110,-

Sprød Arancini  
Med frisk snittet purløg, grillet 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,-



## 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]



## Scheelsmindes Smørrebrød

Svampe a la crème  
på smørristet brioche, med stegte brisler, saltet citron & blomsterkarse  
155,-

Salat på taskekrabbe  
Crème fraiche, frisk purløg, citron & radiser  
135,-

Håndpillede rejer  
Friteret æg på stegt brioche med bergamotte, karse, piment d'espelette og cremet hollandaise  
185,-

Paneret Ising  
med hjemmerørt remoulade, frisk citron & friske spæde urter  
135,-

Rørt Tatar  
Med kartoffelchips trøffel mayonnaise & spæde bitre salater  
140,-

## Retter

Koldrøget halehængt laks  
med rygeost cremé, syltig bergamotte, urtemarineret agurk,  
spæde salater & rugbrødschips  
185,-

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

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

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,-



## 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 vinter trøffel  
95,-



## Desserter

Creme fraiche parfait

med sprødt 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

Cremeret 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 knækbrød  
145,-

## Kage & sødt

Kransekage

45,-

Dagens kage

65,-

Håndlavede fyldte chokolader & Scheelsminde petit four

95,-

## Varme drikke

Te

45,-

Stempelkaffe

49,-

Espresso [Single / Double]

39,- / 49,-

Americano

50,-

Cappuccino / Café Latte

59,-

Varm Chokolade

69,-

