

Vine på glas

Mousserende

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

Hvidvin

- 2023, Riesling, Trocken, "Hügel", Wittmann, Rheinhessen
125,-
- 2022, Riesling, Halbtrocken, "Juile", Reichsrat von buhl, Pfalz
125,-
- 2022, Macon-Village, Maison Joseph Drouhin
145,-
- 2023, Grüner veltliner, Handwerk, Dominique Stagård
150,-
- 2024, Chablis, Fevre-Fevre
185,-

Rosé

- 2024, Grande Courtade, Famille Fabre, Pays d'Oc
125,-

Orange

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

Rødvin

- 2022, Spätburgunder, Weingut Bernhart, Pfalz
125,-
- 2022, Valpolicella Ripasso, Cantine di Verona
135,-
- 2023, Côtes du Rhone Village, Domaine du Seminarie
140,-
- 2022, Chateau Moncets, Lalande de Pomerol
155,-
- 2023 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 krydret tomat mayonnaise
65,-

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

Frisk Stenbiderrogn med cremet friskost & salte æbleskiver bagt med urter
30g stenbiderrogn
135,-
60g Stenbiderrogn
235,-

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%
75,-
Nordic
55,-

Sodavand & hjemmelavede drikke

Coca Cola Zero
Coca Cola
SquasH
Sprite
49,-

Lemonade – med mynte fra haven & citron
75,-

Hjemmelavede Safter, Hør tjener for varianter
75,-



Desserter

Koldskålmousse

Rabarberkompot med Luftig skum af koldskål, rabarber sorbet &, skovmærke
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,-

Scheelsmindes Oste

Vores udvalg af Arla Unika oste.
Hertil serveres smørstegt rugbrød, hjemmelavet knækbrød,
marinerede oliven & kompot
55,- pr ost

Kage & sødt

Kransekage
35,-

Dagens kage
45,-

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,-

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.]
95,-

Trøffel
Friskrevet Sommertrøffel
85,-



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 årtiderne, 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
1050,-

Gastronomi 10

[skal vælges af hele bordet]

Vores Gastronomi10 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
2.100,-

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 Escabeche
peberrods emulsion, ræddiker, syltede grønne jordbær & kold muslingesauce med persilleolie
145,-

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

Smørdampede hvide asparges
med Håndpillede rejer, Piment d 'espelette & luftig sauce mousseline
185,-

Grillede sæsongrønt med urter fra Scheelsmindes have samt blanquette på lageret ost & Friskrevet Trøffel
185,-
Vegetarisk
Kan også laves som hovedret til 255,-

Hovedretter

[til alle hovedretter medfølger dagens kartoffelservering]

Dansk økologisk Modnet ribeye fra Rævhede
Med en røget marv vinaigrette, grillet sæsongrønt samt mørkel sauce.
445,-

Grillet Lammefillet
Grønne asparges, syltede samt friske ramsløg & sauce Provencale
375,-

Dagens fangst
Med grillet hvid asparges, små spæde gulerødder, fumésauce kogt på fiskens ben skilt med olie på citronverbena
335,-

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

