

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.

Velkomme!



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,-

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%
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,-

Hjemmelavede Safter, Spørg for varianter
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,-
2024, Macon-Village, Maison Joseph Drouhin
145,-
2024, Grüner veltliner, Handwerk, Dominique Stagård
150,-
2024, Chablis, Fevre-Fevre
185,-

Rosé

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

Orange

2023, 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,-
2024 Hvid Muscat, Miguel torres, Catalunya
110,-

[Spørg gerne til vores store vinkort]



Retter

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

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

Smørdampede hvide asparges
med Håndpillede rejer, Piment d'espelette & luftig sauce mousseline
245,-

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

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

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

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



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,-



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 Summer trøffel
85,-

