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%
Brooklyn special effects
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,-

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, Pfals
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 dór, 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]

Frokostretter

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,-

Dagens fangst
Med grillet grønt, spæde marinerede salater, 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,-

Krogmodnet dansk øko ribeye
Ribeye, stegte svampe med hvid soya, ristet gær, persillecreme & friske urter. Hertil serveres Sauce Bordelaise
425,-

Desserter

Koldskålsmousse
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 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

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,-

Kage & sødt

Kransekage
35,-

Dagens kage
45,-

Håndlavede fyldte chokolader & Scheelsmindes petit four
95,-

Varme drikke

Te
45,-

Stempelkaffe
49,-

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

Americano
50,-

Cappuccino / Café Latte
59,-