



VELKOMMEN TIL RESTAURANT REMISEN

Vi ligger i de smukke lokaler, der engang husede værkstedet for De Danske Statsbaners godstog.

Nyd en spændende og varieret menu der, inspireret af vores samarbejde med Nyborg Destilleri, byder på et utal af smagsoplevelser.

VELBEKOMME

BRUNCH

Hver søndag fra 10.00-14.00

[Book bord her](#)

Første servering

Skyr m. nøddec crunch, ahorn & hengemte bær

Anden Servering

Dagens fisk m. urtecreme, flager af whiskymask & urtesalat

Buffet

Røræg m. havsalt & purløg

Bacon af tørsaltet Grambogård-gris

Krydrede pølser m. trøffelcreme

Lun paté m. ristede svampe & syltet grønt

Små tærter m. spæde salater og crème fraiche

Et stort udvalg af skåret pålæg m. behørig garniture

Fyldig salat m. årstidens grønt

Langtidsstegt gris à la crème m. små kartofler

Arla Unika-oste m. marmelader, syltede nødder & knækbrød

Fuldkornsbrød, surdejsbrød & rugbrød

Det søde

Et udvalg af dagens desserter & kager el. wienerbrød

169,- pr. person

Drikkevarer skal tilkøbes

FROKOST

Serveres fra 11.30-15.00

[Book bord her](#)

Pariserbøf

Surdej - løg - kapers - syltet rødbede - peberrod - æggeblomme
179,-

Remisens fiskefrikadelle

Remoulade - rugbrød - smør - cherrytomat - urtesalat
149,-

Tatar

Syltede svampe - saltede tomater - æggeblomme
m. fritter & svampemayo
149,-

Remisens Julemenu

(Inkl. rugbrød, surdej & smør)

Skal vælges af hele bordet

Æg & små rejer
Stegt fisk & pickles
Marinerede sild & karry

Hønsesalat
Sprængt and & rødkål
Æbleflæsk & syltede grøntsager
Terrine på gris & svampe

To danske oste & hybenmarmelade
Risalamande m. kirsebær & sprøde mandler
299,- pr. person

Ost

2 danske oste - hybenmarmelade - honning - nødder - sprødt
95,-

Dessert

(1 servering 2 retter)

Julekage - skyr
Little Isle - fløde - kaffe
99,-

*Fra d. 1. december erstattes Little Isle - fløde & kaffe desserten
med Risalamande - mandler - kirsebær*

AFTEN

Serveres fra 17.30-22.00

[Book bord her](#)

Snacks

Saltet vildand - havtorn - sødskærm
39,-

Friteret østers - asier - rosmarin
39,-

Spinat - pasta - havgus
39,-

Brød

Surdej - malt - chipa - friskost - løg - smør & bagt hvidløg - sprøde kerner
59,-

Retter

(vi anbefaler 3-5 retter)

Helleflynder - saltede & syrlige grøntsager - østers - agurk - soya
139,-

Stegt rødtunge - jordkok - kærnemælk - savoykål - skummende fiskesauce
139,-

Braiseret gulerod - fermenteret tomat - løg - små kål - Havgus - fumet
119,-

Farseret andebryst - cikorie - palmekål - æble & bær
- demiglance - æblebalsamico
169,-

Tilkøb glaserede kartofler & fermenteret rødkål
+49,-

Stegt dådyr & tatar - fermenteret blomme - glaserede rødbeder
- bouillon - hindbær
169,-

Tilkøb knuste kartofler - Grambogård bacon & urter
+49,-

Ost

3 danske oste - hybenmarmelade - honning - nødder - sprødt
149,-

Dessert

(1 servering 3 retter)

Little Isle - fløde - kaffe

Julekage - skyr

Græskar - kerner - akvavit

149,-

*Fra d. 1. december erstattes Græskar - kerner & akvavit desserten
med Risalamande - mandler - kirsebær*

EN AFTEN PÅ REMISEN

Bord kan bestilles til kl. 17.30 eller 18.30

[Book bord her](#)

Snacks

Saltet vildand - havtorn - sødskærm

Friteret østers - asier - rosmarin

Spinat - pasta - havgus

Brød

Surdej - malt - chipa - friskost - løg - smør & bagt hvidløg - sprøde kerner

Menuen

Helleflynder - saltede & syltige grøntsager - østers - agurk - soya

Stegt rødtunge - jordkok - kærnemælk - savoykål - skummende fiskesauce

Braiseret gulerod - fermenteret tomat - løg - små kål - Havgus - fumet

Farseret andebryst - cikorie - palmekål - æble & bær
- demiglace - æblebalsamico

Stegt dådyr & tatar - fermenteret blomme - glaserede rødbeder
- bouillon - hindbær

Dessert

(1 servering 3 retter)

Little Isle - fløde - kaffe

Julekage - skyr

Græskar - kerner - akvavit

*Fra d. 1. december erstattes Græskar - kerner & akvavit desserten
med Risalamande - mandler - kirsebær*

Alt det ovenstående inkl. velkomstdrink - vinmenu - kaffe & avec

1350,- pr. kuvert

ENGLISH VERSION



First serving

Curd w. nut crunch - maple & preserved berries

Second serving

Fish of the day w. herbal cream - flakes of whiskey mask & herb salad

Buffet

Scrambled eggs w. sea salt & chives

Bacon from dry-salted Grambogård pig

Spicy sausages w. truffle cream

Warm pâté w. roasted mushrooms & pickled greens

Small pies w. fresh salads & sour cream

A large selection of sliced meats w. garnish

Rich salad with seasonal vegetables

Long-roasted pig à la crème w. small potatoes

Arla Unika cheeses w. jams - pickled nuts & crisp bread

Whole grain bread, sourdough bread & rye bread

Sweets

A selection of today's desserts & cakes or Danish

169,- pr. person

Beverages are not included

LUNCH

Served from 11.30AM-3.00PM

[Book table here](#)

Parisian steak

Sourdough - onion - capers - pickled beetroot - horseradish - egg yolk
179,-

Remisens fish-meatball

Remoulade - rye bread - butter - cherry tomato - herbsalad
149,-

Tartar

Pickled mushrooms - salted tomatoes - egg yolk
with fries & mushroom mayo
149,-

Remisen's christmas menu

(Including rye bread, sourdough & butter)
Must be chosen by the entire table

Eggs & small shrimps
Fried fish & pickles
Marinated herring & curry

Chicken salad
Corned duck & red cabbage
"Æbleflæsk" & pickled vegetables
Terrine with pork & mushrooms

Two Danish cheese & rosehip jam
Risalamande with cherries & crunchy almonds
299,- per person

Cheese

2 Danish cheese - rosehip jam - honey - nuts
- served w. something crispy
95,-

Dessert

(1 serving 2 courses)

Christmas cake - curd
Little Isle - cream - coffee
99,-

*From 1st of december the Little Isle - cream & coffee dessert will be replaced
with Risalamande - almonds & cherries*

EVENING

Served from 5.30-10.00PM

[Book table here](#)

Snacks

Duck - sea-buckhorn - chervil

39,-

Fried oysters - gherkins - rosemary

39,-

Spinach - pasta - "Havgus-cheese"

39,-

Bread

Sourdough - malt - chipa - fresh cheese - onion - butter & baked garlic

- crispy kernels

59,-

Courses

(we recommend 3-5 courses)

Halibut - salted & sour vegetables - oysters - cucumber - soya

139,-

Fried lemon sole - Jerusalem artichoke - buttermilk - savoy cabbage

- foamy fish sauce

139,-

Braised carrot - fermented tomato - onion - small cabbage

- "Havgus-cheese" - fumet

119,-

Stuffed duck breast - chicory - tuscan kale - apple & berries

- demiglace - apple balsamic

169,-

Add on glazed potatoes & fermented red cabbage

+49,-

Roasted venison & tartar - fermented plum - glazed beetroot

- broth - raspberries

169,-

Add on crushed potatoes - Grambogård bacon & herbs

+49,-

Cheese

3 Danish cheese - rosehip jam - honey - nuts - served w. something crispy

149,-

Dessert

(1 serving 3 courses)

Little Isle - cream - coffee

Christmas cake - curd

Pumpkin - seeds - aquavit

149,-

From 1st of december the Little Isle - cream & coffee dessert will be replaced with Risalamande - almonds & cherries

A NIGHT AT REMISEN

Table can be booked at 5.30PM or 6.30PM

[Book table here](#)

Snacks

Duck - sea-buckhorn - chervil
Fried oysters - gherkins - rosemary
Spinach - pasta - "Havgus-cheese"

Bread

Sourdough - malt - chipa - fresh cheese - onion
- butter & baked garlic - crispy kernels

The menu

Halibut - salted & sour vegetables - oysters - cucumber - soya

Fried lemon sole - Jerusalem artichoke - buttermilk - savoy cabbage
- foamy fish sauce

Braised carrot - fermented tomato - onion - small cabbage
- "Havgus-cheese" - fumet

Stuffed duck breast - chicory - tuscan kale - apple & berries
- demiglace - apple balsamic

Roasted venison & tartar - fermented plum - glazed beetroot
- broth - raspberries

Dessert

(1 serving 3 courses)

Little Isle - cream - coffee
Christmas cake - curd
Pumpkin - seeds - aquavit
149,-

*From 1st of december the Little Isle - cream & coffee dessert
will be replaced with Risalamande - almonds & cherries*

A Night at Remisen including aperitif - wine menu - coffee & avec

1350,- pr. person