



# 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. nøddecrunch, 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

**189,- pr. person**

*Drikkevarer skal tilkøbes*

## FROKOST

Serveres fra 11.30-15.00

[Book bord her](#)

### Bøfsandwich m. sauce på egen whisky

Rå løg - syltede løg - bløde løg - remoulade - rødbede - ketchup  
179,-

### Remisens fiskefrikadelle

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

### Remisens hønsesalat

Smørristet brød - tørsaltet bacon - svampe - tomat  
149,-

### Grillet sandwich m. Grambogård skinke

Emmentaler - kryddersmør - løg - dijon - cornichoner  
149,-

### 3 stk. smørrebrød

Bagt torsk - persillerod - grønkål & Löjrum  
Pocheret æg - syltet & cremet jordskokker & tørsaltet bacon  
Tatar af kalvemørbrad - porre - palmekål & svampemayo  
189,-

### Ost

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

### Dessert

(1 servering 2 retter)

Gulerod - Fionia Dark rom - fløde  
Karamelliserede æbler - butterdej - vanilje  
99,-

## EN AFTEN PÅ REMISEN

Bord kan bestilles til kl. 17.30 eller 18.30

[Book bord her](#)

### Snacks

Rødbedetatar - brombær - karse

Brandade - kulmule - persille

Vildand - kålrabi - ansjos

### Brød

Surdej - malt - chipa

Friskost - smør & bagt hvidløg - gulerod - ristede kerner

### Menuen

Bagt torsk - persillerod - grønkål - Löjrum - skummende fiskesauce

Stegt helleflynder - selleri - blåmuslinger - timian

Pocheret æg - syltede, skummende & cremet jordkokker - tørsaltet bacon

Due - rødbeder - fermenterede æbler - peberrod - nedkogt bouillon

Stegt kalvemørbrad - porre - palmekål - løg fumet

### Dessert

(1 servering 3 retter)

Gulerod - Fionia Dark rom - fløde  
Karamelliserede æbler - butterdej - vanilje

Citron & marengs

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

1350,- pr. kuvert

## AFTEN

Serveres fra 17.30-22.00

[Book bord her](#)

### Snacks

- Rødbedetatar - brombær - karse  
39,-  
Brandade - kulmule - persille  
39,-  
Vildand - kålrabi - ansjos  
39,-

### Brød

- Surdej - malt - chipa  
Friskost - smør & bagt hvidløg - gulerod - ristede kerner  
59,-

### Retter

(vi anbefaler 3-5 retter)

- Bagt torsk - persillerod - grønkål - Löjrum - skummende fiskesauce  
149,-  
Stegt helleflynder - selleri - blåmuslinger - timian  
149,-  
Pocheret æg - syltede, skummende & cremet jordkokker - tørsaltet bacon  
129,-  
Due - rødbeder - fermenterede æbler - peberrod - nedkogt bouillon  
169,-  
*Tilkøb Pommes puré m. urter*  
+49,-  
Stegt kalvemørbrad - porre - palmekål - løg fumet  
199,-  
*Tilkøb stuede kartofler - Vesterhavsost & svampe*  
+49,-

### Ost

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

### Dessert

(1 servering 3 retter)

- Gulerod - Fionia Dark rom - fløde  
Karamelliserede æbler - butterdej - vanilje  
Citron & marengs  
149,-

**ENGLISH VERSION**





# WELCOME TO RESTAURANT REMISEN

*We are located in the beautiful premises that once housed the workshop for The Danish State railways goods train.*

*Enjoy an exciting and varied menu which is inspired by our collaboration with Nyborg Distillery and offers multiple taste experiences.*

**ENJOY**

## 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

**189,- pr. person**

*Beverages are not included*



## LUNCH

Served from 11.30AM-3.00PM

[Book table here](#)

### Steaksandwich w. sauce made from own whisky

Raw onions - pickled onions - soft onions - remoulade  
- beetroot - ketchup  
179,-

### Remisens fish-meatball

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

### Remisens chicken salad

Butter toasted bread - dry salted bacon - mushrooms - tomato  
149,-

### Grilled sandwich w. Grambogård ham

Emmentaler (cheese) - spiced butter - onion - mustard - gherkins  
149,-

### 3 pieces of "smørrebrød"

Baked cod - parsley root - kale - Löjrum  
Poached egg - pickled and creamy Jerusalem artichokes - dry salted bacon  
Tartar of veal tenderloin - leek - palm cabbage - mayo w. mushroom  
189,-

### Cheese

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

### Dessert

(1 serving 2 courses)

Carrot - Fionia Dark rum - cream  
Caramelized apples - pastry - vanilla  
99,-

## A NIGHT AT REMISEN

Table can be booked at 5.30PM or 6.30PM

[Book table here](#)

### Snacks

Beetroot tartare - blackberries - cress

Brandade of hake - parsley

Duck - kohlrabi - anchovies

### Bread

Sourdough - malt - chipa - fresh cheese - butter & baked garlic - carrot  
- roasted kernels

### Menu

Baked cod - parsley root - kale - Løjrum - foaming fish sauce

Fried halibut - celery - mussels - thyme

Poached egg - pickled, barmy & creamy Jerusalem artichokes  
- dry salted bacon

Pigeon - beetroot - fermented apples - horseradish - boiled broth

Fried veal tenderloin - leek - palm cabbage - Løjrum

### Dessert

*(1 serving 3 courses)*

Carrot - Fionia Dark rum - cream  
Caramelized apples - pastry - vanilla  
Lemon & merinque

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

1350,- pr. person

## EVENING

Served from 5.30-10.00PM

[Book table here](#)

### Snacks

- Beetroot tartare - blackberries - cress  
39,-
- Brandade of hake - parsley  
39,-
- Duck - kohlrabi - anchovies  
39,-

### Bread

- Sourdough - malt - chipa - fresh cheese - butter & baked garlic - carrot  
- roasted kernels  
59,-

### Courses

*(we recommend 3-5 courses)*

- Baked cod - parsley root - kale - Løjrum - foaming fish sauce  
149,-
- Fried halibut - celery - mussels - thyme  
149,-
- Poached egg - pickled, barmy & creamy Jerusalem artichokes  
- dry salted bacon  
129,-
- Pigeon - beetroot - fermented apples - horseradish - boiled broth  
169,-  
*Add on "pommes puré" w. herbs*  
+49,-
- Fried veal tenderloin - leek - palm cabbage - Løjrum  
199,-  
*Add on stewed potatoes - "vesterhavs" cheese - mushrooms*  
+49,-

### Cheese

- 3 Danish cheese - rosehip jam - honey - nuts - served w. something crispy  
149,-

### Dessert

*(1 serving 3 courses)*

- Carrot - Fionia Dark rum - cream  
Caramelized apples - pastry - vanilla  
Lemon & meringue  
149,-