

## EN AFTEN PÅ REMISEN

Bord kan bestilles til kl. 17.30 eller 18.30

[Book bord her](#)

### Snacks

Ølbraiseret gris - koriander - tomat

Pocheret torsk - persillerod - urter

Selleri - løvstikke - hasselnødder

### Brød

Surdej - malt & andefedt - foccacia - smør & citron  
- friskost & urter - ristede kerner - jordskok

### Menuen

Stenbiderrogn - kartoffel - løg - fløde - dild

Rødfisk - løg - koriander - lime - ingefær - hummersauce

Brisler - porre - kål - Gammel Knas - urter

Lammeryg - velouté & dild - små rejer - radiser - gulerod

Filet af kalv - rødbede - skalotte - sauce på kalvehale & hengemte solbær

### Dessert

(1 servering, 3 retter)

Gulerod - hvid chokolade - lakrids  
Brødtorte - hengemte bær - parfait  
Sabayonne - bagte æbler - portvin

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

1350,- pr. kuvert

## Snacks

- Ølbraiseret gris - koriander - tomat  
39,-
- Pocheret torsk - persillerod - urter  
39,-
- Selleri - løvstikke - hasselnødder  
39,-

## Brød

- Surdej - malt & andefedt - foccacia - smør & citron  
- friskost & urter - ristede kerner - jordskok  
59,-

## Retter

(vi anbefaler 3-5 retter)

- Stenbiderrogn - kartoffel - løg - fløde - dild  
149,-
- Rødfisk - løg - koriander - lime - ingefær - hummersauce  
149,-
- Brisler - porre - kål - Gammel Knas - urter  
129,-
- Lammeryg - velouté & dild - små rejer - radiser - gulerod  
169,-
- Tilkøb: Små kartofler m. smør & urter*  
+49,-
- Filet af kalv - rødbede - skalotte - sauce på kalvehale & hengemte solbær  
199,-
- Tilkøb: Pommes Anna*  
+49,-

## Ost

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

## Dessert

(1 servering, 3 retter)

- Gulerod - hvid chokolade - lakrids  
Brødtorte - hengemte bær - parfait  
Sabayonne - bagte æbler - portvin  
149,-

**ENGLISH VERSION**



## A NIGHT AT REMISEN

Table can be booked at 5.30PM or 6.30PM

[Book table here](#)

### Snacks

Beer braised pork - coriander - tomato

Poached cod - parsley root - herbs

Celery - lovage - hazelnuts

### Bread

Sourdough - malt & graisse de canard- foccacia - butter & lemon  
- fresh cheese & herbs - roasted kernels - sunroot

### Menu

Danish caviar ("stenbiderrogn") - potato - onion - cream - dill

Golden redfish - onion - coriander - lime - ginger - lobster sauce

Sweetbreads - leek - kale - Gammel Knas (cheese) - herbs

Lamb loin - velouté & dill - shrimp - radishes - carrot

Veal fillet - beetroot - shallot - sauce w. veal tail and blackcurrant

### Dessert

*(1 serving, 3 courses)*

Carrot - white chocolate - licorice

Torte - berries - parfait

Sabayonne - baked apples - port wine

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

1350,- pr. person

## EVENING

Served from 5.30-10.00PM

[Book table here](#)

### Snacks

- Beer braised pork - coriander - tomato  
39,-
- Poached cod - parsley root - herbs  
39,-
- Celery - lovage - hazelnuts  
39,-

### Bread

- Sourdough - malt & graisse de canard- foccacia - butter & lemon  
- fresh cheese & herbs - roasted kernels - sunroo  
59,-

### Courses

*(we recommend 3-5 courses)*

- Danish caviar ("stenbiderrogn") - potato - onion - cream - dill  
149,-
- Golden redfish - onion - coriander - lime - ginger - lobster sauce  
149,-
- Sweetbreads - leek - kale - Gammel Knas (cheese) - herbs  
129,-
- Lamb loin - Veloute & dill - shrimp - radishes - carrot  
169,-
- Add on: Small potatoes w. butter & herbs*  
+49,-
- Veal fillet - beetroot - shallot - sauce w. veal tail and blackcurrant  
199,-
- Add on: Pommes Anna*  
+49,-

### Cheese

- 3 Danish cheese - buckthorn jam - honey - nuts - crisps  
149,-

### Dessert

*(1 serving, 3 courses)*

- Carrot - white chocolate - licorice
- Torte - berries - parfait
- Sabayonne - baked apples - port wine  
149,-