

SNACKS

SNACKS - SNACKS

Jordskokke tapioka med gedefriskost & løvstikke <i>Tapioka of Jerusalem arthichokes with fresh goat cheese & lovage</i>	DKK 55
Gougeres med rosmarin & skinke fra Troldgården <i>Gougeres with rosemary & ham from Troldgaarden</i>	DKK 65
Friterede østers med dild & kamille <i>Fried oysters with dill & chamomile</i>	DKK 85

APERITIFS

Spumante - Bosco Viticultori	1 glas DKK 90
Champagne – Christian Pelegri	1 glas DKK 100
Tårnets G og T <i>Gin, tonic, bergamotte & citrus</i>	DKK 105
Negroni <i>Gin, Campari, vermouth</i>	DKK 105
Moscow Mule <i>Vodka, gingerbeer, angustura, lime</i>	DKK 100
Tårnets Spritz <i>Spumante, passionsfrugt, vodka</i>	DKK 100
Red Mojo <i>Økologisk BITE sirup med rød grape og mint, lime og 5 cl lys rom</i>	DKK 120

AFTEN – À LA CARTE

Kl. 17.30 – 21.00

FORRET - STARTER

Grillede porre med gedefriskost, hasselnødder & brændt citron
Grilled leeks with fresh goat cheese, hazelnuts & roasted lemon DKK 115

Kartoffelrösti med dashifløde, rogn, caviar & purløg
Potato rösti with dashi cream, roe & chives DKK 135

Gyoza med oksehale, svampefond & sesamolie
Oxtail gyoza with mushrooms & sesame oil DKK 125

HOVEDRET- MAIN

Kejserhatte med hvedekerner, morkler, hasselnødder & pecorino
King oyster mushroom with wheat kernels, morrels, hazelnuts & pecorino DKK 225

Helleflynder med ramsløg, musligeblanquette & knoldgaltentand
Halibut with ramson, mussel blanquette & Chinese artichokes DKK 255

Lam med mynte, hestebønner & aubergine
Lamb with mint, broad beans & eggplant DKK 245

Sides til hovedretten – to the mains

Kål med kørvel, chimichurri, citron & græskarkerner
Cabbage with chervil, chimihurri, lemon & pumpkin seeds

Valnøddebrød med pisket brunet smør & tørret valle
Walnut bread with brown butter & dried whey

OST & DESSERT

Æbler med makroner, yoghurt & sort the
Apples with "almond macaron", yogurt & black the DKK 120

Pistacieis med lime, mazarin & hvid chokolade
Pistachio ice creme with lime, mazarin & white chocolate DKK 120

Loke friskost fra arla Unika med dadler, brunet smør & hasselnødder
Loke cream cheese from Arla Unika, with dates, brown butter & hazels DKK 120

AFTEN

3 RETTERS MENU / 3 COURSE SET MENU

DKK 750

Vælges af hele bordet / Have to be chosen for everyone by the table.

1 glas bobler, 2 glas vin og filtreret vand m/u brus

Forret/starter

Kartoffelrösti med dashifløde, rogn & purløg

Potato rösti with dashi cream, roe & chives

&

Valnøddebrød med pisket brunet smør & tørret valle

Walnut bread with brown butter & dried whey

Hovedret/Main

Lam med mynte, hestebønner & aubergine

Lamb with mint, broad beans & eggplant

&

Kål med kørvel, chimichurri, citron & græskarkerner

Cabbage with chervil, chimicurri, lemon & pumpkin seeds

Dessert

Pistacieis med lime, mazarin & hvid chokolade

Pistachio ice cream with lime, mazarin & white chocolate

KAFFE & SØDT

Kl. 17.30 – 21.45

Petit four:

To Stk. DKK 45

Maccaron med appelsin & chokolade

Macaron with orange & chocolate

Fyldt chokolade med tonka & saltkaramel

Tonca bean & salty caramel filled chocolate

Kaffesæt

DKK 145

Valgfri kaffe eller the, 2 petit fours & 3 cl alm. avec –

vælg i mellem -cognac, calvados, baileys

Coffee set, include 1 coffee or the, 2 petit fours and 3 cl avec.

Choose from -cognac, calvados, baileys

Avec fra øverste hylde.

I Tårnets skab står der er bredt udvalg af avec. I er velkomne til at gå op og kigge.

Der står en kort beskrivelse og pris på mærkatet.

- In "Tårnets" cabinet, we have a of of avecs, you are more than welcome to go up and check it out. A small description and prices are labelled on each bottle

VIN KORT

BOBLER / BUBLES

Nv Glera, Bosco Viticultori, Vini Spumante, Veneto, Italien

Glas / Flaske

DKK 90 /450

Nv Chardonnay, Christian Peligri, Cotes de bar, Champagne, Frankrig.

DKK 140 /700

NV Pinot Noir, Chardonnay, Philipponnat, Royale Réserve Brut, Champagne, Frankrig

DKK - / 995

ROSE

2021 Granche Syrah, Jardin Du France, Chateau du Cleray, Longuedoc-Roussillon,
Jardin Du France, Chateau du Cleray, Longuedoc-Roussillon

DKK 80 /355

2022 Zweigelt Merlot, Weingut Buchegger, Niederosterreich, Østrig
Weingut Buchegger, Niederosterreich, Astria

DKK 100 / 465

2021 Pinot Noir, Domaine Reverdy, Sancerre, Loire, Frankrig
Domaine Reverdy, Sancerre, Loire, France

DKK 115 – 550

VIN KORT

HVIDVIN / WHITE WINE	Glas / Flaske
2020 Chardonnaay, Jardin Du France, Chateau du Cleray, Loire, Frankrig	DKK 80 / 355
2021 Riesling, Feinherb Figaro, Weingut Paulinshof, Mosel, Tyskland	DKK 85 / 375
2022 Pinot Grigio, Perlage, Venezia, Italien- Øko	DKK 85 / 375
2022 Roussanne, Cotes Du Rhône A La Reverie Blanc, Rhône, Frankrig	DKK 95 / 395
2020 Chardonnay, Maison Du Vigneron, Cotes Du Jura, Jura, Franking – <u>Orange</u>	DKK - / 400
2012 Riesling Chasselas, Alsace Métiss, Domaine Bott Geyl, Alsace, Frankrig	DKK 105 / 465
2022 Sauvignon Blanc, Orchard Lane, Marlborough, New Zealand	DKK - / 495
2022 Grüner Veltliner, Nussberg, Weingut Hajzsan-Neumann, Wien, Østrig	DKK 110 / 545
2022 Trebbiano Pinot Gris, Toscana Bianco Villa Antinori, Toscana, Italien	DKK - / 595
2021 Chardonnay, Bodega Enate, Somontano, Spanien	DKK 120 / 600
2021 Sauvignon Blanc, Sancerre Frétoy Blanc, Tinel Blondelet, Sancerre, Loire, Frankrig	DKK 135 / 645
2021 Sauvignon Blanc, Pouilly-Fumé Nanogyra Domaine A. Cailbourdain, Loire, Frankrig	DKK - /695

VIN KORT

RØD VIN / RED WINE	Glas / flakes
2020 Merlot, Pays do'c Jardin De France, Languedoc-Roussillon, Frankrig	DKK 80 / 355
2020 Garnacha Tintorera, Almansa Adaras Calizo, Almansa, Castillo La Mancha, Spanien	DKK 85 / 395
2018 Malbec, Bodegas Tapiz, Salta, Argenting	DKK 100 / 485
2020 Syrah Carignan, Chateau de Montfrin, Cotes du Rhone, Rhone Frankrig	DKK - / 495
2020 Gamey, Fleurie Domaine Des Quatre Vents , Beaujolais, Frankrig	DKK 105 / 515
2021 Primitivo, Primitivo Di Puglia, Puglia, Italien	DKK - / 530
2021 Tempranillo, Costers Del Segre La Boscana Tinto, Bodegas Sio, Catalunya, Spanien	DKK 110 / 530
2020 Grenache Syrah, Languedoc, Mathilde Chapoutier Sélection, Languedoc-Roussillon, Frankrig	DKK 115 / 545
2018 Pinot Noir, Domaine Denis Fouquerand & Fils, Bourgogne, Frankrig	DKK 115 / 545
2018 Merlot, Grayson Cellers Lot 6, California Californien, USA	DKK - / 525
2019 Sangiovese, Martoccia di Brunelli, Montalcino DOC, Toscana, Italien	DKK - / 575
DESSERT VIN /DESSERT WINE	
NV Touriga Nacional Franca Roriz, Pocas, Ruby Port, Portvin, Portugal	DKK 65
2022 Brachetto, Pelazza, Piemonte, Italien	DKK 95
2018 Moscatel De Setúbal, Portugal	DKK 75

*Hos Meyers i Tårnet lægger vi 1% på regningen til den nordiske organisation Foodprint Nordic.
Ønsker du ikke at bidrage, så giv venligst besked ved betaling.*

FLASKEØL/FADØL

BOTTLED BEER/ DRAUGHT BEER

Skands Bryggeri – Fadøl

35 cl

Pilser 5.5 %, Økologisk lys perlende med afdæmpet bitterhed

DKK 65

Organic light lager with subdued bitterness

Classic 5.0 %, Økologisk ravgylden øl med mild bitterhed

Classic, Organic amber lager, with medium bitterness

IPA 6.5 %, Engelsk India Pale Ale med let frugt og bitterhed

IPA, English India Pale Ale with light fruit and bitterness

Herslev bryggeri – Flaskeøl

33 cl

Hvedeøl 5.0 %, økologisk, solgul, silkeblød og frugtig, blid syre og cremet skum

DKK 55

Wheat beer, organic, silky and fruity. Soft acidity and creamy foam.

Kastanjeøl 5.3 %, økologisk, rig og læskende brownale med brug af kastanjer for at balancere øllet

Chestnut beer, organic, rich and refreshing brown ale, with use of chestnuts to balance the beer

Hay Saison 6.5, økologisk, frisk høg, lys og blomstrende, modnet i franske rødvinstønder.

Hey Saison, organic, fresh hay, light and flourishing, aged in wine barrels.

No / Low Alcohol - Flaske

DKK 55

TeeDawn

Gentle lager 0.0 %, klassisk og frisk pilsner

Gentle lager, pilsner/lager, fresh and without any alcohol

Doing Zero

DKK 60

HAZY LAZY 0.5 % IPA, forfriskende, cremet og afbalanceret frugtighed

HAZY LAZY 0.5 % IPA, refreshing, creamy and well-balanced fruitiness

ZEN CITRUS 0.5 % aromatisk øl med yuzu og citrus, forfriskende og afbalanceret

ZEN CITRUS 0.5 %, aromatic beer with yuzu and citrus, refreshing and well-balanced

SNAPS / AQUAVIT

Serveres ved 5° 3 CL DKK 40 - 5 CL DKK 65

Linie Aquavit,

A Norwegian snaps which gets its characteristic taste from oak barrels.

“Rød Aalborg”,

The archetype of Danish snaps, with taste of caraway seeds and hints of orange.

Nordguld,

Apart from being through amber, as the name “North gold” suggest. This aquavit also gets its taste from caraway and dill.

Aalborg dill,

Dill Snaps with hints of lemon and green dill herbs.

Aalborg porse

Porse Snaps is flavoured with the Porse plant, known as the Myrica Gale in other parts of the world.

O.P. Anderson

The most famous Swedish snaps, with hints of anis, caraway and fennel

Nordkapp

Denne Akvavit er lavet af den reneste kornbrændvin og har strejf af kommen, havtorn, Læsø sydesalt.

Hints of caraway, sea buckthorn and a bit of salt to the taste

Fleur-de-Lis

Er en mild, delikat og let akvavit lavet af nøje udvalgte norske urter som spidskommen, lyngblomst, perikon, kamilleblomst og irisrod. Den er lagret på bourbonfade, hvilket tilfører milde, søde egefrugter og noter af eksotisk frugt

A Norwegian snaps with tastes of Norwegian herbs, chamomile, heather flower and exotic fruits

Ækvator

Ækvator Akvavit har en gylden farve. Smagen er behagelig krydret med stor blødhed. I bogen om snaps skriver forfatteren Jens Tholstrup: ”Indflydelsen fra Madeiraen fornægter sig da heller ikke, og er man ude efter en blød, sød og mil akvavit, så er Ækvator Akvavit et godt bud”

A danish snaps with a soothing herbaceous taste and softness

DRIKKE KORT

Filtreret vand m/u brus Pr. person ad libitum - Filtered water w/wo bubbles	DKK 25. pr. person
Naturfrisk økologisk juice, 25 cl Passion/orange, æblemost, havtorn/æble, hyldeblomst, solbær. - Passionfruit/orange, apple, sea buckthorn/apple, elderflower, black currant	DKK 39
Naturfrisk økologisk sodavand 27 cl Appelsin, hindbær, lemon, sportsvand, ginerale - Orange, raspberries, lemon, lemonade, ginger ale.	DKK 39
Pepsi, Pepsi max 25 cl	DKK 39
Espresso - på 100 % økologiske Arabica bønner fra Nicaragua	DKK 30
Americano	DKK 45
Café latte	DKK 55
Cappuccino	DKK 55
Cortado	DKK 35
Stempelkande, pr person	DKK 55
Perchs The	DKK 45
- Luksus Earl Grey, sort the, aromatiseret med bergamot og lichiaroma	
- Organic Darjeeling, sort the, nænsomt ristet, delikat smag	
- White temple, mild og delikat hvid the, aromatiske noter af eksotiske frugter	
- Green fragrant Jade, let fermenteret grøn the med fantastisk aroma	