

BRUNCH TALLERKEN

Serveres i weekenden fra kl. 10.00-12.00

Røræg
Sprød bacon
Ristede brunchpølser
Hjemmerøget laks
Charcuteri
2 slags ost
Frisk frugt
Marmelade
Yoghurt med sirup og müsli
Friskbagt minicroissant
Brød og smør

Pr. person **kr. 165,-**

Børnevenlig brunchtallerken

Røræg, bacon, brunchpølser, skinke, frisk frugt,
gulerods- og agurkestave og pandekage med nutella

kr. 145,-

Vores brød kan serveres glutenfrit. Tillæg kr. 18,-
Ved allergener, henvend jer venligst til tjenerpersonalet!



FROKOST MENU

Serveret fra kl. 12.00-16.00

SILD 124,-

Marineret sild og karrysild med løg, æg og kapers. Serveret med rugbrød.

SMØRSTEGT FISKEFILET 139,-

Med mayonnaise, håndpillede rejer og citron. Serveret med rugbrød.

SMØRSTEGT FISKEFILET 119,-

Med grov remoulade og citron. Serveret med rugbrød.

STJERNESKUD 185,-

Stegt samt dampet fiskefilet, asparges, håndpillede rejer, kaviart og dressing.

FROKOST TALLERKEN 179,-

Vores kokke serverer 4 gode ting. Serveret med brød.

FASANERIETS LAKSESALAT 165,-

Varm- og koldrøget laks med avocado, spidskål, syltede gulerødder og edamamebønner og purløgscreme. Serveret med brød.

POKE BOWL 159,-

Ris, salat, cherrytomat, agurk, spidskål, edamébønner, avocado og hytteost. Med kylling eller Fasaneriets varmrøget laks eller falafel.

KYLLINGE SANDWICH 169,-

Crispy kyllingebryst, karry-dressing, avocado, salat, tomat og agurk. Serveret med fritter og chilimayo.

GOLF BURGER 169,-

180 g hakket oksekød, burger dressing, tomatrelish, bacon, cheddarost, salat, rødløg, tomat og agurk. Serveret med fritter og chilimayo.

VEGETARBURGER 169,-

Selleribøf, burgerdressing, tomatrelish, salat, rødløg, tomat og agurk. Serveret med fritter og chilimayo.

PARISERBØF 169,-

Pariserbøf med rå æggeblomme, løg, kapers, pickles, peberrod og rødbede.

ÆGGEKAGE 125,-

Æggekage med bacon, purløg, tomat og rugbrød.

VEGETAR 95,-

Ristede rugbrød med avocado, karseæggecreme, tomat og krydderurter.



Vores brød kan serveres glutenfrit. Tillæg kr. 18,-
Ved allergener, henvend jer venligst til tjenerpersonalet!

FORRETTER /SNACK

Serveret fra kl. 12.00-16.00 og kl. 17.00-21.00
Alle ugens dage

FASANERIETS SKALDYRSSUPPE ... 119,-

Med kæmperejer, muslinger og urter.
Serveret med aioli og brød.

VARIATION AF VORES HJEMMERØGET LAKS ... 119,-

Skiver af koldrøget laks, varmrøget laks og
røget laksemousse med urtesalat og purløgscreme.
Serveret med brød.

REJER PIL PIL ... 119,-

Store rejer stegt i olivenolie med chili, hvidløg og paprika.
Serveret med brød.

TAPAS TALLERKEN ... 189,-

Fasaneriets røget laksemousse med urtesalat og knækbrød
Seranoskinke med melon og pesto
Røget dyrekølle med trøffel mayo, bøgehatte og bagt ost
2 lækre oste med abrikoschutney og oliven.
Serveret med brød

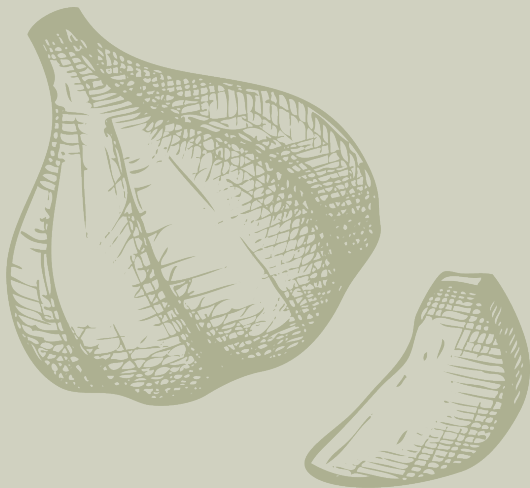
BURRATA MED TOMAT ... 95,-

Burrata, cherrytomatsalat, olivenolie og basilikum
Serveret med brød.

POMMES FRITES STOR... 49,-

Med 3 slags dip





AFTEN MENU

Serveret fra kl. 17.00-21.00
Alle ugens dage

SKALDYRSSUPPE

Med kæmpe rejer, muslinger og urter.
Serveret med aioli og brød.

169,-

FASANERIETS LAKSESALAT

Varm- og koldrøget laks med avocado,
spidskål, syltede gulerødder,
edamamebønner og purløgscreme.
Serveret med brød.

169,-

KYLLINGE SANDWICH

Crispy kyllingebryst, karry-
dressing, avocado, salat, tomat og agurk.
Serveret med friter og chilimayo.

169,-

GOLF BURGER

180g. hakket oksekød, salat mayo,
tomatrelish, bacon, cheddarost, salat,
rødløg, tomat og agurk.
Serveret med friter og chilimayo.

169,-

VEGETARBURGER

Selleribøf, burgerdressing, tomatrelish,
salat, rødløg, tomat og agurk.
Serveret med friter og chilimayo.

169,-

SELLERIBØF "VEGETAR"

Bagte gulerødder, jordskokker, gourmet-
kartofler, spidskål og grøn urteolie

199,-

BAGT LAKS

Med frisk båndpasta, porre,
spinat og skaldyrssauce

249,-

LEDREBORG STEAK 250G

269,-

Bøf af oksefilét serveret med
bagt tomat, gulerodspuré, sprøde
løgringe samt hjemmepisket
bearnaise og grove friter.

RIBEYE STEAK 350G

349,-

Bøf af Ribeye serveret med
bagt tomat, gulerodspuré, sprøde
løgringe, samt hjemmepisket
bearnaise og grove friter.



HVER MANDAG ... 189,-

Serverer vi wienersnitzel af
kalvekød med brassede kartofler,
ærter, dreng og skysauce

HVER TIRSDAG ... 169,-

/ Ad libitum 199,-

Serverer vi stegt flæsk
med persillesovs, kartofler
sennep og rødbeder

DAGENS RET ... 169,-

Se tavlen onsdag og torsdag.

Vores brød kan serveres glutenfrit. Tillæg kr. 18,-
Ved allergener, henvend jer venligst til tjenerpersonalet!

BØRNEMENU

FOR BØRN UNDER 12 ÅR

Serveres hver dag fra kl. 12.00-16.00 og kl. 17.00-21.00

FISKEFILET ... 98,-

Med grønt, pommes frites, remoulade og ketchup

KYLLINGE NUGGETS ... 98,-

Med grønt, pommes frites, remoulade og ketchup

FRISK BÅNDPASTA MED KØDSOVS ... 98,-

Med grøntsagsstave

MINI BURGER ... 98,-

Med grønt, pommes frites, remoulade og ketchup

BØRNE-IS ... 62,-

2 kugler vaniljeis med chokoladesauce og pynt



Vores brød kan serveres glutenfrit. Tillæg kr. 18,-
Ved allergener, henvend jer venligst til tjenerpersonalet!

LÆKKERIER TIL STORE OG SMÅ

Serveret fra kl. 12.00-16.00 og kl. 17.00-21.00
Alle ugens dage

FASANERIETS OSTETALLERKEN

3 slags ost, serveret med abrikoschutney,
oliven og hjemmebagt knækbrød

128,-

ISDESSERT

Med syltede ananas, konge eskimo is, vanilje is,
stracciatella is, flødeskum, chokoladesauce og karameltuile

108,-

CREME BRULÉE

Med hindbærsorbet, brændt hvid chokolade og knas

98,-

PANDEKAGER MED IS

Køkkenchefens berømte pandekager med orange.
Serveret med vaniljeis, syltetøj og chokoladesauce

108,-

GATEAU MARCEL

Chokoladekage med sprødt, bærcouli og vaniljeis

108,-



Vores brød kan serveres glutenfrit. Tillæg kr. 18,-
Ved allergener, henvend jer venligst til tjenerpersonalet!

DRIKKEVARER

Espresso	25,-	/ dbl. shot 35,-
Cafe creme	33,-	
Cappuccino	36,-	
Cafe latte	37,-	/ dbl. shot 44,-
Kakao med flødeskum	40,-	

FADØL

	STOR	LILLE
Kronenbourg 1664 Blanc	69,-	39,-
Grimbergen Double	69,-	39,-
Grimbergen Blonde	69,-	39,-
Brooklin Stonewall In IPA	69,-	39,-
Jacobsen Brown Ale 40 cl.	63,-	
Carlsberg	55,-	46,-
Classic	59,-	50,-
Shandy, Classic/lemon	59,-	50,-

FLASKE

Erdinger Weissbier, 50 cl.	72,-
Erdinger Dunkel, 50 cl.	72,-
Somersby/bacardi	48,-
Sodavand 50 cl.	52,-
Sodavand 25 cl.	35,-
Ramlösa 33 cl. m/u citrus	35,-
Ramlösa 80 cl.	84,-
Fuze Tea	52,-
Kildevæld 50 cl.	38,-
Økologiske safter	42,-
Isvand i kande	25,-

ALC. FRI ØL

Erdinger Weissbier 50 cl.	72,-
Carlsberg Nordic	38,-
Kronenbourg 1664 blanc 0,5%	52,-
Brooklin Speciel Effects 0,4%	52,-

DIV. SPIRITUS

Snaps 3 cl.	49,-
Bitter 3 cl.	39,-
Irish Coffee	75,-
Cognac	65,-
Bailey	55,-
Div. enkle drinks 4 cl.	80,-



VINKORT

BOBLER

Crémant d'Alsace Calixte, Cave Vinicole Hunawihhr, Alsace, Frankrig	395,-	
Champagne Bernard Remy, Carte Blanche, Frankrig	565,-	
Champagne Pol Roger, Brut Réserve, Epernay, Frankrig	695,-	395,- pr. ⅓ fl.
Moscato d'Asti San Maurizio, Vallebelbo, Italien	385,-	
Brachetto d'Acqui, San Maurizio, Vallebelbo, Italien	385,-	

HVIDVINE

Etoile Blanc, 2022, Domaine Astruc, Paul Mas, Sydfrankrig	325,-	65,- pr. glas
Chardonnay Colombard, 2022, Haut Flassac, Laguendoc, Sydfrankrig	365,-	75,- pr. glas
Sauvignon Blanc, 2022, Buitenverwachting, Constatia, Sydafrika	375,-	75,- pr. glas
Riesling 2019, F.E. Trimbach, Alsace	410,-	
Pinot Gris Reserve, 2018, F.E. Trimbach, Alsace	445,-	
Macon Villages Memoire du Terroir, 2022, Burrier, Bourgogne, Frankrig	495,-	
Meursault, 2021, Vincent Giradin, Meursault, Bourgogne, Frankrig	795,-	
Pinot Grigio La Cappuccina, 2021, Veneto, Italien	375,-	
Chardonnay California, 2021, Sebastiani Sonoma Valley, Californien	465,-	95,- pr. glas

ROSÉVINE

Rosé Terroir de Familia Reseva, 2022, Casa Silva, Colchagua Valley, Chile	325,-	65,- pr. glas
Brampton Rosé, 2022, Rustenberg, Stellenbosch, Sydafrika	375,-	
Miraval, 2022, Pitt og Perrin, Côtes de Provence, Frankrig	475,-	



VINKORT

RØDVINE

Etoile Rouge, 2021, Domaine Astruc, Paul Mas, Sydfrankrig	325,-	65,- pr. glas
Syrah Cabernet, 2022, Haut Flassac, Languedoc, Sydfrankrig	365,-	75 pr. glas
Rhonéa Rasteau Tradition, 2020, Cave de Rasteau, Rhône, Frankrig	395,-	
Beaune 1. Cru Clos de l'Écu, 2021, Domaine Faiveley, Bourgogne, Frankrig	750,-	
Valpolicella Ripasso Superiore, 2021, Villa Ca' Vendri, Italien	450,-	90,- pr. glas
Annabella Pinot Noir, 2020, M Pozzan Winery, Californien, USA	525,-	
Amarone delle Valpolicella, 2019, Corte Moshina, Veneto, Italien	620,-	
Barbera d'Asti, 2021, Cantina del Pino, Piemonte	525,-	
Barbaresco 2019, Cantina del Pino, Piemonte, Italien	595,-	
Hacienda Monasterio "ØKOLOGISK" 2021, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien	595,-	
Hacienda Monasterio "ØKOLOGISK" 2019, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien - magnum	1300,-	
Hacienda Monasterio Reserva "ØKOLOGISK" 2019, Sisseck, Ribera del Duero, Span.	725,-	
Hacienda Monasterio Reserva Especial, 2018, Sisseck, Ribera del Duero, Spanien	1150,-	
Zinfandel California, 2021, Sebastiani, Californien	465,-	
Pinot Noir, 2022, Chalk Hill, Californien, USA	525,-	105,- pr. glas

DESSERTVINE

Muscat de Beauges de Venise, Cave de Vignerons, Frankrig	485,-	70,- pr. glas
Semillon/Gewurztraminer Late Harvest, 2021, Casa Silva, Chile	395,-	pr. ½ fl. (67 cl.)
LBV Late Bottled Vintage Port, 2018, Fonseca, Portugal	670,-	
Ruby Port, Fonseca, Portugal		65,- pr. glas



SELSKABER



BRYLLUP
BARNEDÅB
RUNDE FØDSELSDAGE
KONFIRMATION
RECEPTION
OG MEGET MERE ...

Vi står også for
mad-ud-af-huset
til festen derhjemme