



BRUNCH TALLERKEN

Serveres i weekenden fra kl. 10.30-12.30

Røræg
Sprød bacon
Ristede brunchpølser
Fasaneriets hjemmerøgede laks
Charcuteri
2 slags ost
Frisk frugt
Yoghurt i glas med sirup og musli
Syltetøj, smør
Friskbagt minicroissant
Brød og rugbrød

Pr. person **kr. 125,-**

Børnevenlig brunchtallerken **kr. 100,-**



FROKOST MENU

Serveret fra kl. 12.00-16.00

SILD

Marineret sild og karrysild med løg, æbler, kapers og æg. Rugbrød, fedt og smør.

98,-

STJERNESKUD

Stegt samt dampet fiskefilet, asparges, nordsøjejer, kaviar og dressing.

135,-

FROKOSTTALLERKEN

Vores kokke serverer 4 gode ting og en god brødkurv.

155,-

HJEMMERØGET LAKSESALAT

Varm og kold røget laks fra egen ovn, landsalater, marineret edamamebønner, tomat, syltet gulerod, tranebær, ristet kerner og sauce verte, hertil brød og smør.

128,-

KLASSISK CÆSARSALAT

Frisk stegt kylling på sprød romainesalat vendt i Fasaneriet's egen dressing, serveret med høvlet Grana Padano og brødcroustons.

118,-

FASANERIETS GOLF BURGER

180gr. Hakket oksekød, cheddar, bacon, tomat, iceberg, rødløg, agurk og tomatrelish. Grove fritter og chilimayo.

138,-

KYLLING SANDWICH A LA CALIFORNIA

Kyllingebryst vendt i puffed rice. Serveret i god bolle med iceberg, agurk, avokado, hvidløgsdressing og tomatcutney, grove fritter og chilimayo.

128,-

STEAK SANDWICH

Skiver af stegt oksefilet, cheddar, pesto, agurk og salat. Serveret med grove fritter og estragonmayo.

138,-



FORRETTER /SNACK

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

VORES SIGNATURRET ... 98,-

Skalddyrssuppe med kæmpe rejer og dampet muslinger.
Hertil aioli og brød.

VARIATION AF VORES HJEMMERØGET LAKS ... 98,-

Skiver af koldrøget laks, varmrøget laks og røget laksemousse.
Serveret med purløgsmayo og urter.

REJER PIL PIL ... 98,-

Store rejer stegt i masser af hvidløg, god olivenolie, chili og paprika.
Serveret med vores gode brød.

TAPAS ... 175,-

Skiver af stegt oksefilet med trøffelmayo, sprød ost og kapers.
Røget dyrekølle med Karl Johan, tranebær og sprødt.
Fyldte æg på dehydreret cherrytomat.
Varmrøget laksemousse med knækbrød.
Børd og smør.

SNACKKURV ... 65,-

Chili Cheese, mozzarella-sticks og løgringe.
Serveret med estragon og chilimayo.

POMMES FRITES ... 35,-

Med 3 slags dip.



AFTEN MENU

Serveret fra kl. 17.00-21.00

VORES SIGNATURRET 128,-

Skaldyrssuppe med kæmpe rejer og dampet muslinger. Hertil aioli og brød.

VARMRØGET LAKS PÅ FRISK PASTA 138,-

Bund af blomkål og frisk pasta vendt i sauce nage og urter, ristet svampe, sprøde kerner og fennikel crudite.

KLASSISK CÆSARSALAT 118,-

Frisk stegt kylling på sprød romainesalat vendt i Fasaneriet's egen dressing, serveret med høvlet Grana Padano og brødcroustons.

STEAK SANDWICH 138,-

Skiver af stegt oksefilet, cheddar, pesto, agurk og salat. Serveret med grove fritter og estragonmayo.

FASANERIETS GOLF BURGER 138,-

180gr. Hakket oksekød, cheddar, bacon, tomat, iceberg, rødløg, agurk og tomatrelish. Grove fritter og chilimayo.

KYLLING SANDWICH A LA CALIFORNIA 128,-

Kyllingebryst vendt i puffed rice. Serveret i god bolle med iceberg, agurk, avokado, hvidløgsdressing og tomatchutney, grove fritter og chilimayo.

DAGENS RET 138,-

Se tavlen mandag, onsdag og torsdag.

HVER TIRSDAG 138,- / Ad libitum 178,-

Serverer vi stegt flæsk med persillesauce og kartofler

STEAKS

LEDREBORG STEAK Á 250G 235,-

Bøf af oksefilet.

Serveret med bacon og majs, en variation af løg.

Puré, syltet- og sprøde løgringe.

Grove fritter og bearnaisesauce.

TOURNEDOS Á 200G 275,-

Oksemørbrad serveret med bacon og majs, en variation af løg.

Puré, syltet- og sprøde løgringe.

Grove fritter og bearnaisesauce.

RIBEYE STEAK Á 350G 295,-

Serveret med bacon og majs, en variation af løg.

Puré, syltet- og sprøde løgringe.

Grove fritter og bearnaisesauce.



BØRNEMENU

• FOR BØRN UNDER 12 ÅR •

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

FISKEFILET ... 85,-

Med grønt, pommes frites & dressing.

STEGT KYLLING ... 85,-

Med grønt, pommes frites & dressing.

MINI BURGER ... 85,-

Med salat & pommes frites & dressing.

BØRNE-IS 2 KUGLER IS ... 55,-



WEEKEND MENU

Serveres hver fredag, lørdag og søndag kl. 17.00-21.00

FORRETTER

- VARIATION AF VORES HJEMMERØGET LAKS** _____ 98,-
Skiver af koldrøget laks, varmrøget laks og røget laksemousse.
Serveret med purløgsmayo og urter.
- RØRT KRABBE TARTAR** _____ 98,-
Plukket krabbekød, wonton, citronmayo, fennikel crudite,
rucola, avokado og quinia.
- FASAN FRA LEDREBORG GODS** _____ 98,-
Røget fasanbryst og krokette af lår, Karl-Johan, tranebær,
lynsyltet agurk, sauce Cumberland.

HOVEDRETTER

- SKINDSTEGT SANDART** _____ 225,-
Sauté af springløg, haricot verts, syltet bøgøhat, ristet gnoggi og
sauce nage, ristet hvidløg.
- SKANK AF FRILANDSGRIS** _____ 225,-
Braseret i øl, urter og vanilje. Serveret på puré af selleri, syltet gulerod
og dehydreret cherrytomat, citronristet pastinak. Smørpisket rødvinssauce
og grov mos med rosmarin
- OKSEFILET** _____ 235,-
Skiver af sous vide stegt oksefilet. Serveret med bacon og majs,
en variation af løg. Puré, syltet- og sprøde løgringe. Grove fritter
og bearnaisesauce.



LÆKKERIER TIL STORE OG SMÅ

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

OST

OSTETALLERKEN _____ 98,-
3 slags gode oste med oliven og abrikos/appelsinchutney
hertil brød og knækbrød.

DESSERT

CHOKOLADEDRØM _____ 78,-
Hvid chokolademousse, mørk chokolade ganache, solbær-gel
bær, vaniljecreme, mørdej og kys.

HJEMMELAVET PANDEKAGER _____ 68,-
2 stk. hjemmebagte pandekager.
Serveret med vaniljeis, chokolade sauce og syltede bær.

IS / IS / IS _____ 68,-
Et udvalg af is fra Hansens flødeis og sorbeter.
Serveret med knas og kærlighed.

DESSERTTALLERKEN _____ 78,-
Kage, frugt og is.



DRIKKEVARER

| | | |
|--|------|-------------------|
| Espresso | 22,- | dobbelt shot 32,- |
| Cafe creme | 27,- | |
| Cappuccino | 29,- | |
| Cafe latte | 31,- | ekstra shot 37,- |
| Kakao med flødeskum | 35,- | |
| Te | 27,- | |
| | | |
| Lille fadøl Carlsberg 25 cl. | 29,- | |
| Stor fadøl Carlsberg 50 cl. | 46,- | |
| Lille fadøl Classic 25 cl. | 29,- | |
| Stor fadøl Classic 50 cl. | 46,- | |
| Shandy, fadøl med lemon | 46,- | |
| Jacobsen Brown Ale 40 cl. | 49,- | |
| Jacobsen Bryggerens hane 40 cl. | 49,- | |
| Grimbergen 33 cl. Double, Blonde el. Weissbier | 43,- | |
| Grimbergen 50 cl. Double, Blonde el. Weissbier | 58,- | |
| Erdinger Weissbier på flaske | 56,- | |
| Carlsberg Nordic | 35,- | |
| Somersby | 42,- | |
| | | |
| Sodavand 50 cl. | 40,- | |
| Sodavand 24 cl. | 32,- | |
| Kurvand 50 cl. m/u citrus | 40,- | |
| Kurvand 24 cl. m/u citrus | 32,- | |
| Fuze Tea | 40,- | |
| Kildevæld 50 cl. | 30,- | |
| Økologiske safter | 32,- | |



DIV. SPIRITUS

| | |
|--------------------------|-------------|
| Snaps 3 cl. | 35,- |
| Bitter 3 cl. | 35,- |
| Irish Coffee | 65,- |
| Cognac | 55,- |
| Bailey | 45,- |
| Div. enkle drinks | 70,- |
| Portvin pr. glas | 65,- |



VINKORT

BOBLER

| | |
|--|--------------|
| Crémant d'Alsace Calixte, Cave Vinicole Hunawuhr, Alsace, Frankrig | 365,- |
| Champagne Pol Roger, Brut Réserve, Epernay, Frankrig | 645,- |
| Moscato d'Asti San Maurizio, Vallebelbo, Italien | 345,- |

HVIDVINE

| | | |
|---|--------------|----------------------|
| Claude Val Blanc, 2017, Paul Mas, Sydfrankrig | 275,- | 55,- pr. glas |
| Sauvignon Blanc, 2018, Dashwood, Marlborough, New Zealand | 325,- | |
| Pinot Blanc, 2017, F.E. Trimbach, Alsace | 345,- | |
| Pinot Gris Reserve, 2016, F.E. Trimbach, Alsace | 395,- | |
| Eden Valley Chardonnay, 2014, Elderton, Australien | 385,- | |
| Chardonnay, North Coast, Sebastiani, 2016, Sonoma Valley, Californien | 395,- | |
| Chablis Tête d'Or, 2015, Domaine Billaud-Simon, Chablis, Frankrig | 465,- | |

ROSÉVINE

| | | |
|---|--------------|----------------------|
| Baron Charcot, Les Chemins, 2017, France sud | 275,- | 55,- pr. glas |
| Brampton Rosé, 2017, Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika | 295,- | |
| Miraval, 2017, Pitt & Perrin, Provence | 385,- | |



VINKORT

RØDVINE

| | | |
|---|-------|---------------|
| Claude Val Rouge , 2017, Paul Mas, Sydfrankrig | 275,- | 55,- pr. glas |
| Merlot, Domaine Astruc , 2017, Limoux, d'Oc, Sydfrankrig | 320,- | |
| Ortas Tradition , 2016, Rasteau, Cave de Rasteau, Frankrig | 340,- | |
| Valpolicella Ripasso Superiore , 2016, Villa Ca' Vendri, Italien | 365,- | |
| Zinfandel Sebastiani , 2016, Sonoma Valley, Californien | 390,- | |
| Pinot Noir, Sebastiani , 2015, Sonoma, Californien | 450,- | |
| Hacienda Monasterio , 2015, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien | 535,- | |
| Hacienda Monasterio Crianza, Peter Sisseck , 2015, Ribera del Duero, Spanien - magnum | 995,- | |
| Hacienda Monasterio Reserva, Peter Sisseck , 2014, Ribera del Duero, Spanien | 660,- | |
| Beaune 1. Cru Clos de l'Écu, Faiveley , 2016, Bourgogne, Frankrig | 595,- | |
| El Puntido, Rioja , 2014, Spanien | 530,- | |
| Château de Beaucastel, Châteauneuf-Du-Pape , 2015, Frankrig | 795,- | |

DESSERTVINE

| | | |
|--|-------|---------------|
| Muscat de Beauges de Venise , Cave de Vignerons, Frankrig | | 45,- pr. glas |
| Semillon/Gewurztraminer Late Harvest , Casa Silva, 2018, Chile | 285,- | pr. ½ fl. |
| Quinta do Panascal , 2004, Fonseca, Portugal | 495,- | |