

STREJF AFTEN

STREJF MENUEN

Ceviche af kammusling og hvid fisk
Ponzucreme - Sprødt kyllingeskind
Vin: Trimbach, Riesling réserve, Alsace, Frankrig

Cremet perlebyg
Rørt krabbe med merian - Æggeblomme - Urter
Vin: San brizio, Garganega, Veneto, Italien

Dagens fisk fra auktionen
Koldrøget blomkålspuré - Grillet courgette -
Brændenældestøv - Blåbær vin blanc
Vin: Sebastiani, Chardonnay, Sonoma, Californien

Skift din hovedret + kr. 45,-
BBQ/solbær glaseret glad gris
Smørristede majs & kantareller - Tomatiseret BBQ sauce tilsmagt
fermenterede hvidløg
Vin: Famille Perrin, Grenache/Syrah/Mouvedre, Rhône, Frankrig

Danske jordbær
Syltede grønne jordbær - Marengs - Rabarbersorbet
Vin: San Maurizio, Moscato, Asti, Italien

3 retter - kr. 460,- / 4 retter - kr. 565,-

VINMENU

Vine til 3 serveringer - kr. 415,-

Vine til 4 serveringer - kr. 455,-

SKALDYRSFAD

Min. 2 personer og kun mod forudbestilling
Kr. 445,- pr. person

Østers Le Gall - Frankrig
Pil selv rejer - Grønland
Jomfruhummer - Kattegat
Krabbeklør - Limfjorden
Økologiske Blåmuslinger - Limfjorden
Kolde Saucer & Grillet Citron

Tilkøb

1/2 Hummer + kr. 210,- / 1/1 Hummer + kr. 390,-

FORRETTER

Ceviche af kammusling og hvid fisk Kr. 165,-
Ponzucreme - Sprødt kyllingeskind

Cremet perlebyg Kr. 175,-
Rørt krabbe med merian - Æggeblomme - Urter

Grov tatar fra Grambogaard Kr. 185,-
Hakkede urter - Grov sennep - Piment mayo - Chips
Syltede svampe - Urter

½ Hummer Kr. 245,-
Hjertesalat - Røgede mandler - Vesterhavsost

HOVEDRETTER

Dagens fisk fra auktionen Kr. 285,-
Koldrøget blomkålspuré - Grillet courgette -
Brændenældestøv - Blåbær vin blanc

1/1 Hummer Kr. 445,-
Hjertesalat - Røgede mandler - Vesterhavsost

BBQ/solbær glaseret glad gris Kr. 285,-
Smørristede majs & kantareller - Tomatiseret BBQ
sauce tilsmagt fermenterede hvidløg

Striploin, 250 gr. Kr. 325,-
Svampe - Nye danske kartofler - Café de Paris Sauce
Tilkøb: Bearnaise sauce Kr. 45,-
Tilkøb: Fritter Kr. 45,-

THE ROAST

Hel steg, som serveres som Sharefood med opfyldning
Hertil Bagte rodfrugter - Nye danske kartofler - Coleslaw - Skysauce

Min. 2 personer - Kr. 270,- pr. person.

DESSERTER

Danske Jordbær Kr. 145,-
Syltede grønne jordbær - Marengs -
Rabarbersorbet

Strejf Signatur Citron Kr. 155,-
Rygende citrus - Lemon curd - Hvid chokolade
Citron specier


Køkkenets udvalgte oste Kr. 115,-
Chutney - Kerneknækbrød

Petit Four Kr. 95,-
3 Slags af køkkenet's udvalgte



STREJF VINE

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

	Glas	1/1 fl.
NV Cava Brut Especial 	95,-	425,-
Bodegas Naveran, Penedés, Spanien.		
Bianca Vigna Prosecco	130,-	525,-
Vencto, Italien.		
Schramsberg Rosé		665,-
Napa Valley, Californien.		
Champagne Bernard Remy	145,-	725,-
Carte Blanche Champagne, Frankrig.		
Champagne Louis Roederer		1.295,-
Collection 242 Champagne, Frankrig.		
NV Moët & Chandon Impérial		795,-
Champagne, Frankrig.		
NV Brut Grande Réserve		865,-
Andre Clouet, Champagne, Frankrig.		

ROSÉVINE

	Glas	1/2 fl.	1/1 fl.
Rosé Cuvée L'Escale	85,-	205,-	345,-
Provence, Frankrig.			
La Petite Perriere			375,-
Pinot Noir Rosé, Loire.			
Angels & Cowboys		695,-	
Sonoma, Californien			
Domaines Ott		715,-	
Chateau Romassan Provence.			
	07L	1.5 L.	3.0 L.
Chateau Saint-Maur	585,-	1.150,-	2.400,-
Cru Classe Cotes de Provence.			

HVIDVINE

	Glas	1/2 fl.	1/1 fl.
FRANKRIG			
Baron Charcot Blanc			295,-
Vin de Pays de l'Hérault.			
Riesling Réserve	135,-	295,-	575,-
F.E. Trimbach, Alsace.			
Pinot Gris Réserve	130,-	275,-	525,-
F.E. Trimbach, Alsace.			
Riesling			435,-
Hunawir, Alsace.			
Naturvin 			535,-
Alsace Complantation Domaine Marcel Deiss.			
Pouilly Fumé			595,-
Cedrick Bardin, Loire.			
Coteaux Du Giennois			575,-
Cedrick Bardin, De la Loire			
Rully Les Villeranges			685,-
Faiveley, Bourgogne.			
Puligny-Montrachet			1175,-
Domaine Alain Chavy, Les Charmes, Bourgogne			
Meursault			1095,-
Maison Roche de Bellene, Bourgogne.			
Jean-Claude Bachelet			995,-
Saint-Aubin Premier cru			
Mas de Tannes Classique 			375,-
Chardonnay & Grenache Blanc, Languedoc.			
Pascal Bouchard		340,-	
Chablis, Chardonnay.			
Le Domaine d'Henri Chablis 1. cru, Fourchaume Heritage Chardonnay.			835,-

SPANIEN

Blanc Vi Natural			485,-
Vi Brisat, Orange wine Vins Petxina, Catalonien.			

HVIDVINE

	Glas	1/2 fl.	1/1 fl.
CHILE			
Chardonnay	85,-	185,-	325,-
Casa Mayor.			
SYDAFRIKA			
Chardonnay			495,-
Buitenverwachting.			
AUSTRALIEN			
Elderton Chardonnay			425,-
Unoaked.			
NEW ZEALAND			
Sauvignon Blanc			565,-
Astrolabe, Marlborough.			
Sauvignon Blanc			825,-
Cloudy Bay, Marlborough.			
CALIFORNIEN			
Chardonnay	125,-		445,-
Sebastiani, Sonoma Country.			

ØSTRIG

Grüner von Eckhof			415,-
Grüner Veltliner, Weingut Ecker, Wagram.			

TYSKLAND

Weingut Knipser			475,-
Sauvignon Blanc, Pfalz.			

SCHWEIZ

Nadine Saxer			585,-
Nobler Weisser, Riesling/ Sylvaner			

ITALIEN

Pinot Grigio			425,-
La Tunella, Friuli.			
Sorriso			455,-
Paolo Scavino, Langhe, Piemonte.			
San Brizio Soave	120,-		435,-
Garganega, La Cappucina, Veneto.			
Nsajar			795,-
Riofava, Sicilien			

RØDVINE

TYSKLAND			
Pinot Noir Sultzfeld	130,-	275,-	495,-
Weingut Burg, Ravensburg, Baden			
AGENTINA			
Malbec Premium			425,-
Alta Vista, Mendoza.			
SPANIEN			
Hacienda Monasterio			855,-
Ribera Del Duero.			
Prim'a	125,-		445,-
Bodegas san Roman Toro.			
2008 Bogedas			2.795,-
Vega Sicilia Tinto, Valbuena 5°.			
CALIFORNIEN			
Zinfandel			495,-
Sebastiani, Sonoma Valley.			
Pinot Noir			565,-
Sebastiani, Sonoma Valley.			
SYDAFRIKA			
OVR Brampton			355,-
Rustenberg, Stellenbosch.			
NEW ZEALAND			
Pinot Noir			585,-
Astrolabe, Marlborough.			
AUSTRALIEN			
Shiraz			445,-
Elderton, Barossa.			

RØDVINE

FRANKRIG			
Baron Charcot Rouge			280,-
Vin de Pays de l'Hérault.			
d'A Merlot	85,-	185,-	325,-
Domaine Astruc, Vin de Pays d'Oc.			
Famille Perrin Réserve	120,-		435,-
Grenache/Syrah/Mouvedre, Cotes du Rhone.			
Coudoulet de Beaucastel			755,-
Cinsault/Grenache/Mouvedre/Syrah, Famille Perrin, Cotes du Rhone			
Château La Commanderie		260,-	410,-
Lalande Pomerol.			
Chateau Barrail Du blanc			595,-
St. Emilion Grand Cru.			
Châteauneuf-du-Pape 			755,-
Font Du Vent, Famille Gonnet, Rhône.			
Gigondas la Gille			685,-
Famille Perrin, Cotes du Rhone.			
Naturvin Alsace Rouge Bio			585,-
Pinot Noir, Marcel Deiss, Alsace.			
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes			895,-
Domaine des Beaumont, Bourgogne.			
Maison Dieu Vieilles Vignes			765,-
Domaine de Bellene, Bourgogne.			
2018 Vosne-Romanée			1.595,-
Henri De Villamont, Bourgogne.			
2008 Les Tourelles de Longueville			1.585,-
Chateau Pichon-Longueville Baron, Pauillac.			
ITALIEN			
S. Basilio			525,-
Riofava, Sicilien			
Syná			495,-
Tenuta la favola, Sicilien			
La Favola			595,-
Tenuta la Favola, Sicilien			
Langhe Nebbiolo			575,-
Cantina del Pino, Piemonte.			
Barbacán 'Sol'			675,-
Valtellina Superiore, Nebbiolo, Piemonte.			
Valpolicella Classico			445,-
Corte Moschina.			
Valpolicella Ripasso Superiore			525,-
Corte Moschina.			
Valpolicella Ripasso Superiore MAGNUM			995,-
Corte Moschina.			
2015 Amarone della Valpolicella			785,-
Corte Moschina.			
Barbera d'Alba			540,-
Paolo Scavino, Piemonte.			
Barbera d'Alba			595,-
Christian Boffa, Piemonte.			
2019 Barolo			895,-
Giacomo Grimaldi, Monforte.			
2012 Barolo, Bric dell'Fiasc			2.095,-
Paolo Scavino, Piemonte.			
2016 Brunello di Montalcino			975,-
Silvio Nardi, Toscana.			
2017 Barbaresco Ca' del Baio			749,-
Autinbej, Piemonte.			
2015 Barbaresco Gallina Vürsú			2.195,-
la Spinetta, Piemonte.			
Bran Caia, TRE			655,-
Toscana.			
2017 Ca'Marcanda			885,-
Promis Gaja, Toscana.			
2016 Ca'Marcanda			925,-
Promis Gaja, Toscana.			
2018 Ca'Marcanda, Magari			1.595,-
Gaja, Bolgheri, Toscana.			
2017 Ca'Marcanda, Magari			1.695,-
Gaja, Bolgheri, Toscana.			
2016 Ca'Marcanda, Magari MAGNUM			2.495,-
Gaja, Bolgheri, Toscana.			
2016 Sito Moresco			1.295,-
Gaja, Barbaresco, Piemonte.			

DESSERTVINE

	Glas	1/1 fl.
Golden Semillon		65,-
Elderton, Barossa, Australien.		
Sauternes	128,-	895,-
Castelnu de Suduiraut, Bordeaux, Frankrig		
Rasteau Rouge Signatur		85,-
Cave Rasteau, Rhône, Frankrig.		
LBV		75,-
Ramos Pinto		
LBV		85,-
Fonseca, Portugal.		
Tawny		55,-
Ramos Pinto		
Tawny		65,-
Fonseca, Portugal.		
10 års Tawny		945,-
Ramos Pinto		
10 års Tawny		995,-
Fonseca, Portugal.		

AVEC

		2 ct.
7 års Cognac.		60,-
Château de Beaulon.		
12 års Cognac.		80,-
Château de Beaulon.		
Armagnac 8 års,		65,-
The Age of Spices		
Francis Darroze.		
La Vielle Prune		65,-
Poire William Eau de Vie		75,-
Cartron.		
Calvados 6 års		70,-
Famille Dupont.		
Oban 14 years old Malt Whiskey		65,-
West Highland.		
Glenmorangie 10 years		85,-
single Malt Whiskey, Highland.		
Grappa Eligo		65,-
Ornellaia, Italien.		
Grappa Il Pareto		65,-
Nozzole, Italien.		
Barbados Rum		65,-
Mount Gay Eclipse.		
Ophimus 21 years		85,-
Ron Artesanal.		