

# Restaurant Klubben



## FROKOST

12 - 16

### BIKSEMAD

Med bearnaisesauce og spejlæg  
199,-

### FRIKADELLER

Med kartoffelsalat  
149,-

### FLÆSKESTEGSSANDWICH

189,-

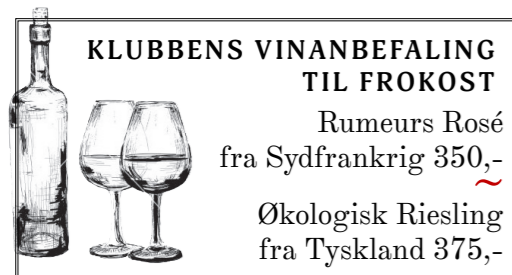
### 3 SLAGS SILD

169,-

### LUKSUSANRETNING

3 slags sild, rødspættefilet, røget laks med rørag, hønsesalat med bacon/champignon, lun mørbradbøf med bløde løg, flæskesteg med rødkål/surt og 3 slags ost. Serveres med brød og smør. Min 2. pers. 329,- pr. pers.

[Ønskes luksusanretning efter kl. 16 skal den bestilles dagen før]



### KLUBBENS VINANBEFALING TIL FROKOST

Rumeurs Rosé  
fra Sydfrankrig 350,-

Økologisk Riesling  
fra Tyskland 375,-

Vi tilbyder hele vores menukort  
som Take Away

Spørgsmål vedr. allergener rettes  
til personalet.

## FORRETTER

### REJECOCKTAIL

Med brød og smør  
109,-

### RØGET LAKS

Med brød og smør  
139,-

### GRÆSK SALAT

Med oliven, feta ost, brød og smør  
109,-

## FISK

### MEUNIERESTEGTE

### RØDSPÆTTEFILETER

Med persillekartofler og persillesauce,  
rejer/asparges og dagens grøntsag  
229,-

### FRITURESTEGTE

### RØDSPÆTTEFILETER

Med rejer, asparges, bearnaisesauce,  
pommes frites  
229,-

### STJERNESKUD

Dampet og stegt fiskefilet, garneret med rejer,  
asparges, kaviar, citron, thousand island dressing.

På bund af ristet franskbrød  
229,-

## AD LIBITUM

### GAMMELDAGS OKSESTEG

Med hvide kartofler, glaserede løg, dagens  
grøntsag, tyttebær, surt og skysauce  
249,-

### STEGT FLÆSK

Med hvide kartofler, persillesauce og  
rødbeder  
249,-

## KØD

### HELSTEGT SVINEKAM MED SPRØD SVÆR

Hvide- og sukkerbrunede kartofler, rødkål, surt og skysauce 229,-

### KLUBBENS SCHNITZEL

Med pommes sauté, ærter, skysauce, ansjos, peberrod, kapers og  
citron 249,-

### HERREGÅRDSBØF AF RIBEYE (400g)

Med bagt kartoffel, dagens grøntsag, grillet tomat,  
grøn salat og bearnaisesauce 369,-

### FRANSK BØF AF RIBEYE

300g ribeye med hjemmelavet grov frites, dagens grøntsag, grillet  
tomat, persillesmør, grøn salat og bearnaise sauce 299,-

### HAKKET GRILL BØF (350g)

Med hjemmelavet grov frites, dagens grøntsag, grillet tomat og  
bearnaisesauce 249,-

### STOR PARISER BØF

350g med løg, kapers, rødbeder, pickles, peberrod  
og 2 æggeblommer 249,-

### KLUBBENS BØFSANDWICH

Med brun sauce, surt og grove fritter 229,-

### KLUBBENS GRYDERET

Med oksekød, cocktailpølser og perleløg i krydret flødepaprika sauce.  
Med hjemmelavet kartoffelmos eller ris og surt, sødt og chili 229,-

### KLUBBENS FRIKADELLER

2 stk. med hvide persillekartofler, stuede ærter, gulerødder,  
rødbeder og stuede hvidkål 199,-

### KLUBBENS KREBINETTER

Med stuede ærter, gulerødder og hvide persille kartofler 229,-

### KLUBBENS KALVEHJERTER

Med hjemmelavet kartoffelmos og tyttebær 219,-

### GRILLET KYLLING

Med nye kartofler og sæsonens grønt 249,-

### VEGETARBØF 219,-

[Yderligere vegetariske og veganske retter kan laves ved forudbestilling]



### KLUBBENS VINANBEFALING TIL AFTEN

Tør Chardonnay fra Australien 350,-

Cabernet fra Californien 450,-

## OST

### OSTEBRÆT

3-4 slags med franskbrød eller rugbrød, fedt,  
sky, løg samt et par stænk mørk rom  
149,-

### PORTVIN

Quinta do Estanho, Portugal  
RUBY PORT GL. 69,- / FL. 350,-  
LBV PORT 475,-

## DESSERT

### FRITURESTEGT CAMEMBERT

2 stk. med solbær syltetøj og brød 119,-

### RØDGRØD

Med fløde og sukker 99,-

### HJEMMELAVET CHOKOLADEMOUSSE

Med flødeskum og mandelsplitter 99,-

### BANANASPLIT 99,-

### GAMMELDAGS ÆBLEKAGE 99,-

### IS DESSERT

Vanilleis, frugt og chokoladesauce 99,-  
[Ekstra kugle 20,-]

### IRISH COFFEE

Tullamore Whisky 2cl. 89,- / 4cl. 109,-

## BØRNEMENU

Under 12 år

### BØRNE STEGT FLÆSK

Med kartofler og persillesovs 119,-

### BØRNE FRIKADELLER

Med pommes frites og remoulade 109,-

### BØRNE FISK

Med pommes frites og remoulade 109,-

### POMMES FRITES

Med remoulade 55,-

# Restaurant Klubben



## BOBLER

Veneto, Italien  
**SPUMANTE MOSCATO DOLCE CAPETTA** 285,-  
Sød Spumante perfekt til isdesserter eller dem som foretrækker det søde.

Champagne, Frankrig  
**CHAMPAGNE BRUT JEAN DE LA FONTAINE** 595,-  
Frisk elegant Gourmet Champagne. Denne Champagne vil please alle. Forførende og frugtig Cuvée med en perfekt balance.

## HVIDVIN

// TØRRE SPRØDE HVIDVINE //

Loire, Frankrig  
**SANCERRE DOMANIE FRANCK MILLET** 475,-

Victoria, Australien  
**CHARDONNAY MCPHERSON** 350,-

Veneto, Italien  
**CHARDONNAY SANVIGILIO** 37,5CL. 160,-

// TØRRE FYLDIGE HVIDVINE //

Bourgogne, Frankrig  
**CHABLIS CHARTRON TREBUCHET** 575,-

Californien, USA  
**CHARDONNAY WESTERN CELLARS** 325,-

// FRUGTIGE HALVTØRRE HVIDVINE //

Rheinhessen, Tyskland  
**RIESLING GREENLEAF [ØKO]** 375,-

Gascogne, Frankrig  
**GROS MASENG HAUT MARIN [SØD]** 295,-

Abruzzo, Italien  
**MALVASIA ORTONESE** GL. 65,- / FL. 265,-

## SØD & PORTVIN

Quinta do Estanho, Portugal  
**RUBY PORT** GL. 69,- / FL. 350,-  
**LBV PORT** 475,-  
**10 YEAR OLD TAWNY PORT** 675,-  
**20 YEAR OLD TAWNY PORT** 875,-  
**SAUTERNES, LOUIS ESCHENAUER** GL. 89,- / FL. 450,-

## RØDVIN

// STORE KRAFTIGE RØDVINE //

Valpolicella Classico, Italien  
**AMARONE GAMBA "CAMPEDEL"** 850,-

Valpolicella Classico, Italien  
**AMARONE SEMPREBON** 550,-

Californien, USA  
**CABERNET SAUVIGNON BOGLE** 450,-

// TØRRE KLASSISKE RØDVINE //

Toscana, Italien  
**BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO CONTE** 795,-

Saint Estèphe Cru Bourgeois, Frankrig  
**CHÂTEAU COUTELIN MERVILLE** 650,-

Saint Emilion Grand Cru, Frankrig  
**CHÂTEAU MELIN** 595,-

Rhône, Frankrig  
**GIGONDAS, ALAIN JAUME** 550,-

/ SAFTIGE SØDMEFULDE RØDVINE /

Valpolicella Classico, Italien  
**RIPASSO SUPERIORE SEMPREBON** 375,-

Californien, USA  
**ZINFANDEL WESTERN CELLARS** 350,-

Victoria, Australien  
**SHIRAZ, MCPHERSON** 350,-

// TØRRE ELEGANTE RØDVINE //

Californien, USA  
**PINOT NOIR BOGLE** 450,-

Puglia, Italien  
**SANGIOVESE/MERLOT ORTONESE** GL. 65,- / FL. 265,-

Veneto, Italien  
**MERLOT SANVIGILIO (37,5CL)** ½ FL. 160,-



## ROSÉ

Abruzzo, Italien  
**FILARI** GL. 65,- / FL. 265,-  
Halvtør og frugtig rosé med noter af jordbær. God som lækende hyggeglas.

Provence, Frankrig  
**RUMEURS** FL. 350,-  
Klassisk lys rosé. Tør, frisk og charmerende. God til lette retter.

## DRIKKEVARER

**FADØL** lille stor

TUBORG PILSNER 49,- 79,-

TUBORG CLASSIC 49,- 79,-

GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE 59,- 79,-

MÅNENDENS ØL 59,- 79,-

2 LITERS KANDE 319,-

**FLASKE ØL.**

TUBORG GULD 49,-

CARLSBERG ELEFANT 49,-

**ALKOHOLFRI ØL.**

TUBORG CLASSIC 0,0% 45,-

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0,5% 45,-

1664 BLANC 0,0% 45,-

**VAND** lille stor  
Coca Cola, Coca Cola Zero 36,- 59,-  
Tuborg Squash, Schweppes Lemon  
Schweppes Ginger ale, Kinley Rød  
eller Kinley Citron

**RED BULL** 45,-

**ÆBLEMOST ELLER APPELSIN JUICE** 35,-

**KILDEVÆLD 0,5 CL.** 36,-

**COCIO** 45,-

**KAFFE / THE** 35,-

## ~ SPIRITUS ~

**AKVAVIT** 1/1 fl. 2 cl.

**RØD AALBORG** 700,- 39,-

**AALBORG EXPORT** 700,- 39,-

**BRØNDUM/KRONE** 700,- 39,-

**LINIE AKVAVIT ELLER JUBILÆUM** 800,- 45,-

**LINIE JUBILÆUM** 800,- 45,-

**O. P ANDERSSON** 800,- 45,-

**AALBORG DILD** 800,- 45,-

**AALBORG PORSE** 800,- 45,-

**BITTER** 2 cl.

**JÄGERMEISTER/FERNET BRANCA** 45,-

**ARN BITTER/GAMMEL DANSK** 45,-

Vi har et stort udvalg af Bitter  
Spørg for flere varianter

**ALM. SPIRITUS** 1/1 fl. 2 cl.

**GIN, ROM, VODKA EL. WHISKY** 700,- 49,-

**DRINKS**

**TOVES KANDE** 220,-

Udvalgte øl, citronvand, pernod, snaps

**KLUBBENS DEN RØDE** 85,-

Vodka, jordbær, rabarber

**APEROL SPRITZ** 85,-

**VODKA - RED BULL** 85,-

**DARK 'N STORMY** 85,-

**GIN HAZZ** 85,-

**GIN & TONIC** 85,-

**COGNAC** 1/1 fl. 2 cl.

**DE LUZE** 600,- 49,-

**TORRES** 800,- 49,-

**SORT RENAULT** 950,- 65,-

**LIKØR** 1/1 fl. 2 cl.

**GRAND MANIER** 600,- 49,-

**COINTREAU** 600,- 49,-

**BAILEYS IRISH CREAM** 600,- 49,-