

Velkommen til

Udsigten

KunstCafeens cocktails & spiseri

Hos os kan du nyde

lækre cocktails og hjemmelavede menuer,
hvor kvaliteten og den gode smag er noget
af det vi vægter højt.

En fantastisk udsigt til Vesterhavet og den
smukke solnedgang

En hyggelig stund lidt ud over det
sædvanlige

Vi håber I får en rigtig dejlig oplevelse!

Anita & Cecilie

Let men godt

Salat Nicoise 145,-

Blandet salat, cherrytomater, æg, oliven,
soyamarineret tun, syltede rødløg, vinaigrette,
parmesanflager.
Serveres med brød og smør.

Cæsar salat 135,-

Grillet kyllingebryst serveret på blandet salat
vendt i cæsardressing, agurk, cherrytomater,
marinerede rødløg, bacon, parmesanost samt
sprøde rugbrødschips.
Serveres med brød og smør.

Carpaccio 150,-

Tynde skiver rå oksemørbrad garneret med
Jomfru olivenolie, revet parmesanost,
rucolasalat og citronsaft.
Serveres med brød og smør

Smørrebrød

Sild med karrysalat 79,-

Smørstegt fiskefilet m/rejer 99,-

Smørstegt fiskefilet m/remoulade 89,-

Roastbeef m/remoulade, agurkesalat,
peberrod & ristet løg 89,-

Æg m/rejer 89,-

Kartoffelmad m/mayo, ristet løg,
syltet rødløg & purløg 89,-

Snaps

Rød Aalborg, Brøndum 2cl 25,-
½ flaske 225,- el. 1/1 flaske 395,-

Jubilæum, Export el Linje 2cl 35,-
1/1 flaske 495,-

Alt godt fra havet

Skaldyrstårn pr. person 600,-

Pil-selv-rejer, kammuslinger, jomfruhummer, søkogte roserejer, ½ hummer, blåmuslinger, krebs i dildsauce, krabbekløer.

Serveres med lækre dressinger, brød og smør.
(min. 2 pers.)

Stjernesked 179,-

Pandestegt rødspættefilet på ristet toast, serveret med håndpillede rejer, laks, grønne asparges, æg, salat, kaviar, og hjemmelavet stjerneskedsdressing

Luksus Rejemad 150,-

Håndpillede rejer på ristet toast, serveret med tomat, kaviar, mayonnaise samt citron

Helstegt Rødspætte 189,-

Serveres med kartofler, persillesovs og tyttebær

Moules Frites 159,-

Blåmuslinger dampet i hvidvin, fløde og urter, serveres med håndskårne pommes og hvidløgsmayo

Ekstra

Dressinger 10,-

Saucer 16,-

Alt andet godt

Bacon Cheese Burger 149,-/169,-

Briochebolle m/200 el. 400 gr. hakkebøf, ost, bacon, salat, tomat, agurk, rødløg, purløgss dressing, håndskårne pommes frites og chilimayo

Steak sandwich 149,-

Sandwichbrød med skiver af steak, salat, agurkerelish, sauce tartare m.m.

Unghanebryst 179,-

Med kartofler, dagens grøntsager og rødvinssauce

Tapas 198,-

Kokkens 6 udvalgte lækkerier

Wienerschnitzel 198,-

Wienerschnitzel af kalvefilet m/brasede kartofler, ærter, smørsauce eller hjemmelavet bearnaisesauce.

Ribeye 295,-

300 g ribeye m/kartofler, dagens grøntsager og hjemmelavet bearnaise el. rødvinssauce.

Ekstra

Dressinger 10,-

Saucer 16,-

Gode Snacks

Nachos m/kylling 95,-

Tortillachips m/kylling, gratineret med cheddar. Serveres med 1 dressing og jalapeños hvis dette ønskes. Vælg mellem guacamole, tomatsalsa, cremefraiche

Nachos m/ost 79,-

Tortillachips gratineret med cheddar. Serveres med 1 dressing og jalapeños, hvis dette ønskes. Vælg mellem guacamole, tomatsalsa, cremefraiche

Håndskårne Pommes 52,-

m/chilimayo

Cocktail snacks

Peanuts el. saltmandler 25,-

Popcorn el. Chips 35,-

Ekstra

Dressinger 10,-

Saucer 16,-

Sidst men bedst

Ostetallerken 115,-

Den Hvide Dame, Vesterhavsosst og Kornblomst blåskimmel m/tilbehør, brød og smør

Dagens søde 65,-

Hvad kokken byder på

Blødende hjerte 60,-

Lun chokoladefondant m/vaniljeis

Portvin Dona Antonia

Reserva Tawny 5cl 50,-

Old Tawny Porto 20 YO 5cl 70,-

Bailey 4cl 50,-

Vand & Brus

Fuglsang sodavand

Cola el. Cola Zero, Orange, Sport el.
Lemon, Danskvand m/citronskiver

Vælg mellem størrelserne:

25 cl.	33,-
50 cl.	46,-
75 cl.	58,-

Adelhardt Økologisk Saft 35,-

Hyldeblomst, Solbær, el. Rabarber

Kan også laves som Ice Blend

Hjemmelavet IceTea Peach 39,-

Glas Isvand 15,-

Glas Mælk 15,-

Ginger Beer 35,-

Ritta 60,-

1 glas hvidvin m/hyldeblomst serveret
m/frysetørrede hindbær

(vine – se vores vinkort)

Fadøl & Flaskeøl

Fadøl

FUR Pilsner
FUR Klassik
FUR Renæssance
FUR Sommer Ale

Vælg mellem størrelserne:

25 cl.	34,-
40 cl.	52,-
75 cl.	72,-

Hoegaarden witbier
Lefte (brune)

Vælg mellem størrelserne:

33 cl.	44,-
50 cl.	65,-

Flaske øl

Fur øl (50 cl) 50 cl. 75,-

Porter, Bock, Ale, Frokost, Lager,
IPA, Steam Beer, Hvede

Grimbergen 33 cl. 45,-

Lys/Mørk

Corona 33 cl. 45,-

m/lime
(4 for 125,-)

1664 blanc 33 cl. 45,-

Fur Vulcano 50 cl. 60,-

Alkoholfri

Nordic 33 cl. 39,-

0,5% vol

Kaffe & Te

Stempel kaffe 30,-/55,-

Grøn kvæde el. Earl Grey the 35,-

Cappuccino 42,-
sødmælk el. havremælk

Cafe Latte 42,-
sødmælk el. havremælk

Espresso 35,-

Columbine 48,-

Chai Latte el. Chai Espresso 42,-
sødmælk el. havremælk

Is Kaffe el. Is Chai 48,-
sødmælk el. havremælk

Varm Chokolade 42,-
m/flødeskum

Irish coffee 62,-
2 cl. whisky, kaffe og flødeskum

Smag til kaffen 6,-
Vanilje, chokolade, hasselnød el. karamel.

Juice & smoothies

Juice

Sour Sweet 45,-
Selleri, citron og æble

Den søde juice 45,-
Æble, ingefær og jordbær

Juicen som gør dig stærk 45,-
Gulerod, spinat, æble og citron

Den delikate juice 45,-
Appelsin, mynte og hyldeblomst

Smoothies

Den-må-du-ha 45,-
Banan, jordbær og vanilje laves på mælk

Hawaii 45,-
Ananas, mango og banan
laves på appelsinjuice

**Kig op og se
vores udvalg af
Vine
Drinks & Cocktails**