



SIXPENCE

Restaurant - Café

MENU & VINE

BRUNCH (alle dage fra kl. 11 - 14)

Vores brunch serveres med mørkt og lyst brød, hj. lavet marmelade, smør og 1 lille glas juice.

Den lette brunch

Røræg, økologisk skyr med granola og bær, røget laks, avocado med hytteost og chili, 2 slags ost, frisk frugt, hj.lavet pandekage med ahornsirup..... 99,-

Sixpence brunch

Røræg, bacon, pølser med BBQ, økologisk skyr med granola og bær, italiensk lufttørret skinke med tomat, skiveost, pesto og mozzarella, frisk frugt, hj.lavet pandekage med ahornsirup.. 99,-



FROKOSTMENU (alle dage fra kl. 10 - 15)

Frokost oksefilet

Tykk fritter, grøn salat og bearnaise sauce..... 95,-

Hakkebøf

Bløde løg, rødbeder brun sovs, kartofler og spejlæg..... 89,-

Pariser Bøf på ristet brød

Pickles, peberrod, rødbeder, kapers, past. æggeblomme og løg..... 89,-

Frokost burger

Chilimayo og tykke fritter..... 89,-

Club Sandwich

Kylling, bacon og tykke fritter og chilimayo..... 79,-

Omelet med cheddarost og grøn salat vendt i vinaigrette

• Vælg 2 slags fyld:

Kylling, spinat, mozzarella, kartoffel, champignon og bacon..... 79,-

Stjernesked

Dampet og stegt rødspættefilet på ristet brød, salat, rejer, kaviar, grønne asparges, citron og Thousand Island dressing..... 89,-

Wok

Kylling, grøntsager, nudler og teryakisauce..... 79,-

Nachos

Cheddarost, jalapeños, guacamole, salsa og creme fraiche..... 69,-
+ kylling..... 10,-

Smørrebrød (højt belagt)

Spørg for dagens udvalg - 3 stk. for..... 75,-

FORRETTER

1. Bruschetta

Hvidløgsbrød med ost, tomat og pesto..... 35,-

2. Tomat & Mozzarella

Frisk basilikum og balsamico..... 55,-

3. Rejecocktail

Dressing, dild og citron..... 59,-

4. Tigerrejer

Stegt i chili, ingefær og hvidløg serveret med tzatziki og brød..... 69,-

5. Carpaccio

Oksemørbrad i skiver, ruccola, balsamico og parmesanost..... 79,-

6. Tzaiziki

Græsk yoghurt med hvidløg og agurk serveret med brød og olivenolie..... 49,-

7. Nachos

Cheddarost, jalapeños, guacamole, salsa og creme fraiche..... 79,-
+ kylling..... 15,-

8. Dagens suppe

Se tavle eller spørg tjeneren..... 55,-

À LA CARTE

10. Plankebøf af oksefilet

Kartoffelmos, grøntsager og rødvinssauce.. 159,-

11. Wienerschnitzel (altid skåret afkalveinderlår)

Brasede kartofler, ærter, peberrod, kapers, ansjoser, citron og brun sovs.... 139,-

12. Pariserbøf

Kapers, løg, peberrod, rødbeder, pickles og past. æggeblomme..... 99,-

13. Stegt flæsk

Kartofler, rødbeder og persillesauce..... 99,-

14. Brændende Kærlighed

Løg og bacon..... 95,-

15. Husets Wok

Kylling el. oksekød, grøntsager, cashewnødder, teryakisauce og nudler eller ris..... 89,-

16. Sixpence Wok

Oksekød, grøntsager, tomatflødesauce og ris..... 95,-

17. Kylling i rødkarry

Kokosmælk, grøntsager, lime og ris..... 95,-

STEAKS

Bøffer på 200gr / 300gr

20. Bøf Bearnaise (oksefilet)

Tykke fritter, grøntsager og bearnaisesauce.....149,- / 179,-

21. Peberbøf (oksefilet)

Grøntsager, stegte kartofler og pebersauce149,- / 179,-

22. Hvidløgsbøf (oksefilet)

Hvidløgsbagte tomater, bagt hvidløg, tzatziki, stegte kartofler og grøntsager.....149,- / 179,-

23. Oksemørbrad

Stegte kartofler, grøntsager, bløde løg og rødvinssauce.....189,- / 238,-

24. Husets Rib Eye

Grillet tomat, stegte kartofler og gorgonzolasauce.....159,- / 189,-

25. Rib Eye Bearnaise

Tykke fritter, grøntsager og bearnaisesauce.....159,- / 189,-

Tilkøb af en skål salat 10,-

FISK

30. Rødspættefilet

2 rødspættefiletter, grøn salat
vendt i vinaigrette serveret med fritter
og hjemmerørt remoulade..... 95,-

31. Friteret kulmule

Estragonmayo, grøn salat og stegte kartofler.. 129,-

32. Grillet laks

Grøntsager, stegte kartofler og persillesmør.. 129,-

PASTA

40. Tagliatelle Carbonara

Tagliatelle, bacon, lufttørret italiensk
skinke, løg, svampe, æggeblomme, fløde
og parmesanost..... 89,-

41. Tagliatelle Laks & Spinat

Tagliatelle, laks, spinat og
hvidvinsflødesauce..... 99,-

42. Tagliatelle Kylling & Pesto

Tagliatelle, marineret kyllingfilet,
grøntsager, revet parmesanost og pesto.... 85,-

43. Penne Bolognese

Penne og kødsauce..... 79,-

44. Penne Oksekød & Gorgonzola

Penne, parmesanost og gorgonzolasauce..... 89,-

45. Penne Oksekød & Grøntsager

Penne, parmesanost, chili og tomatflødesauce.. 89,-

46. Penne al Tortuffo

Penne, oksemørbrad i strimler, svampe,
trøffelsauce og parmesanost..... 109,-

47. Lasagne Bolognese

Bechamel, kødsauce og ost..... 79,-

48. Lasagne Gorgonzola

Kødsauce og gorgonzolasauce..... 79,-

BURGERS

Vi bruger 100% dansk oksekød (200gr) fra
Himmerland, frisk salat og tykke skiver tomat
og agurk, rødløg og udvalgte hjemmelavede
saucer. Burgerbollen er smurt med aioli

50. Classic Burger Menu

Oksebøf, cheddarost, bacon og fritter..... 95,-

51. Jack Daniels Burger

Oksebøf, bacon, cheddar ost, løgringe
og BBQ sauce..... 95,-

52. Chili Okseburger

Oksebøf, humus, tzatziki og
hot chilisauce..... 95,-

53. Mexican Burger

Oksebøf eller kylling, jalapenos,
guacamole, salsa og nachos..... 95,-

54. Kylling Burger

Kyllingbryst, relish og grillet peberfrugt... 95,-

55. Gedeost og Bøfburger

Oksebøf og gedeost..... 95,-

56. Pommes Frites

Tykk fritter med valgfri dip..... 35,-

Til din burger kan du selv vælge sides og
saucer

• Vælg mellem sides:

Pommes frites, Stegte kartofler, Nachos med
cheddarost eller grøn salat med dressing

• Vælg mellem saucer:

Chilimayo, Aioli eller Estragonmayo

Hvis du er allergiker, spørg venligst personalet for info omkring
ingredienser som kan have betydning for din allergi.
Vi vil prøve at løse opgaven bedst muligt.

SALAT

60. Caesar Salat

Grillet kyllingbryst med pesto, hjertesalat vendt i Caesar dressing, parmesanost, cashewnødder, cherrytomater, croutoner og friske krydderurter..... 89,-

61. Kylling & Bacon Salat

Grillet kyllingbryst med pesto, salat, cherrytomater, haricoverts, syltede bøgehatte, vinaigrette og friske krydderurter..... 89,-

62. Gedeost Salat (gratineret)

Haricoverts, cherrytomater, æbletern, syltede bøgehatte, cashewnødder og vinaigrette 89,-

63. Tun Salat

Æbletern, dild og citron..... 89,-

64. Røget laks & Avocado

Salat, cherrytomater, syltede bøgehatte og vinaigrette..... 99,-

SANDWICHES

Serveres med tykke fritter og chilimayo

70. Club Sandwich

Kylling, bacon og hj.lavet karrydressing.. 89,-

71. Skinke & Mozzarella

Luftørret italiensk skinke, tomat og pesto.. 89,-

72. Tun Salat

Æbletern, dild og citron..... 89,-

73. Røget Laks & Avocado

Røget laks, pesto og citron..... 89,-

BØRNEMENU

80. Børneburger

Fritter og ketchup..... 59,-

81. Fiskefilet

Fritter og remoulade..... 59,-

82. Kylling Nuggets

Fritter og dip..... 59,-

83. Penne Bolognese

Penne og kødsauce..... 59,-

DESSERT

90. Gammeltags æblekage

Flødeskum og ribsgelé..... 55,-

91. Bananasplit

3 kugler is, flødeskum og chokoladesauce... 55,-

92. Hjemmelavet pandekager

2 pandekager, vaniljeis, chokoladesauce og friske bær..... 69,-

93. Is

3 kugler is, flødeskum og chokoladesauce... 49,-

94. Kager

Se udvalget i montren..... 39,-

VARME DRIKKE

Te.....	30,-
Chai Latte.....	35,-
Kaffe.....	25,-
Espresso.....	20,-
Varm chokolade med flødeskum.....	35,-
Cappuccino.....	35,-
Café Latte.....	35,-
Is kaffe.....	39,-
+ 1 kugle vanilje is.....	5,-
Irish coffee.....	45,-

FAD ØL

	Lille	Mellem	Stor
Carlsberg.....	29,-	45,-	60,-
Tuborg Classic.....	29,-	45,-	60,-
Kronenburg Blanc 1664..	35,-	47,-	65,-
Grimbergen Double.....	35,-	47,-	65,-

SODAVAND

Sodavand

Sodavand glas flaske.....	25,-
• Vælg mellem: Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, Schweppes Lemon, Schweppes Ginger Ale, Schweppes Tonic water og Dansk Vand	

Sodavand ud af huset

0,50 liter.....	25,-
1,50 liter.....	35,-

ANDRE DRIKKE

Søbogaard (0,25)

Hyldeblomst.....	29,-
Solbær.....	29,-
Tranebær.....	29,-
Hindbær.....	29,-

ANDRE DRIKKE

Ramlösa Still uden brus (0,33).....	29,-
Ramlösa original (0,33).....	29,-
Ramlösa med citrus (0,33).....	29,-

COCKTAILS

White Russian

• Vodka, Kahlua, Mælk.....	65,-
----------------------------	------

Dark'n Stormy

• Gosling Rom, Old Jamaican Ginger Beer...	65,-
--	------

Mojito

• Lys rom, Mynteblade, Lime, Rørsukker....	65,-
--	------

GT

• Gin, Tonicvand, Lime.....	65,-
-----------------------------	------

Avec spørg om udvalg

FLASKE ØL

Tuborg (0,33).....	30,-
Carlsberg Nordic 0,5% (0,33).....	30,-
Elephant / Guld Tuborg (0,33).....	35,-
Jacobsen (0,33) - spørg om udvalg.....	39,-
Ale no. 16 (0,33).....	39,-
Corona 4,5% (0,35).....	39,-

CIDER

Somersby Cider 4,5% (0,275).....	39,-
----------------------------------	------

VAND

Glas vand.....	10,-
Kande vand.....	20,-

CAVA

Spain - Penedés

Cava Castell del Real Tesoro Brut..... 169,-

Denne Cava er produceret på druersorterne Xarello, Macabeo og Parellada. Efter en omhyggelig produktionsproces gennemgår vinen en 2. gæring i flasken i Castell del Real Tesoro's kældre i op til 18 måneder. Det er en velafbalanceret, frisk og tør Cava, som har en dejlig frugt i såvel duft, som i smag.

HVIDVINE

Chile - Maipo Valley (Husets hvidvin)

Isidora Riesling, Viña Cousiño-Macul Glas 45,- Halv fl. 89,-..... 169,-

Denne vin er udelukkende produceret på Riesling druer fra Cousiño-Macul's egne vinmarker. Det er en frisk og frugtrig hvidvin, der i såvel duft, som i smag, har noter af æbler, kanel og kandiserede frugter. Vinen har en god balance mellem en medium syre og en let sødme.

Spanien - Utiel-Requena

Fuenteseca Blanco (økologisk), Bodegas Sierra Norte 189,-

Vinens druesammensætning er 80% Macabeo og 20% Sauvignon Blanc, og den har aromaer af hvide blomster, tropiske frugter og abrikoser. Det er en elegant og frisk vin med en god afbalanceret aromatisk afslutning.

Argentina - Uco Valley Mendoza

Chardonnay 1300, Andeluna Cellars..... 199,-

Vinmarkerne er beliggende i 1300 meters højde, hvilket gør Andeluna til den højst beliggende vingård i Argentina. Vinen er et blend af vine lageret på såvel ståltanke som på egetræsfade. Vinen besidder komplekse aromaer af lime, ferskner, blomster og grønne æbler. Smagen er blød, frisk og vedvarende.

ROSÉVIN

Frankrig - Corbières (Husets rosévin)

Château Fontarèche Glas 45,- Halv fl. 89,-..... 169,-

Arnaud de Lamy, som laver denne rosévin har i mere end tre år været assistent hos Jean-Claude Berrouet på Château Petrus i Pomerol og på Dominus Estate i Californien. I dag er han kendt for at lave fremragende "value-for-money" vine på sit eget slot. Vinen er produceret på druersorterne Riquepoul Noir, Grenache og Syrah, og den har en fin balance mellem frugt, fedme og syre.

RØDVINE

Chile - Maipo Valley (Husets rødvin)

Cabernet Sauvignon, Viña Cousiño-Macul..... Glas 45,- Halv fl. 89,-.... 169,-

Husets rødvin har udelukkende lagret på rustfrie ståltanke, hvilket har bevirket at vinen har bevaret sin frugt og friskhed. Den har en dejlig aromatisk duft af kirsebær, boysenbær og krydderier. Smagen er frisk, frugtrig og krydret.

Frankrig - Beaujolais

Beaujolais-Villages "Château de Varennes", Albert Bichot 199,-

Dejlig frisk vin, som har en delikat, ren og frugtrig karakter. Såvel i duft, som i smag, fornemmes noter af brombær og jordbær.

Italien - Valpolicella

Classico Superiore Ripasso, Villa Domiziano..... 219,-

Denne vin er produceret på druesorterne Corvina, Rondinella og Molinara. Den har en elegant duft med komplekse aromaer af moden frugt. I munden har den de bløde og fyldige smagsnuancer, som er typiske for de bedste Valpolicella-vine. Afslutningsvis har vinen en behagelig let bitterhed.

Californien - Ripon

Zinfandel, McManis Family Vineyard 229,-

McManis' vine er fantastiske, behagelige og fint afrundede vine, hvor man virkelig får "value for money". Denne vin besidder flotte aromaer af modne solbær og friske jordbær, samt noter af vanilje. Vinen er rig, blød og cremet, og de aromaer som duften besidder, findes ligeledes i smagen.