



MENU

FORRETTER

Varmrøget Laks fra Kerteminde Syltet porre – Raita – grønne Urter – Dukkah	115,-
Bagt Rødbede Gedefriskost fra Tebstrup – Peberbacon – Frisséesalat – Brøndkarse og fynsk Balsamico	105,-
Klassisk Caesar salat Sprød Romaine salat – stegt Gråstenhanebryst - Caesardressing med hvidløg og Ansjos Croutoner – Parmesanflager <i>Uden Hanebryst</i>	125,- 95,-

HOVEDRETTER

Ovnbagt filet af Storebæltstorsk Kompot af fennikel – Courgette – Tomat Kartoffel med rygeost og Timian – sauce Beurre blanc med Bohemian Pilz	185,-
FRA GRILLEN 300g Krogmodnet New York Stripsteak Stegte Løg - Grovfritter - Sauce Bearnaise - Grøn salat - Dijonvineagrette	275,-
Schiøtzburger Briochebolle – Okse fra Nørre Søby – Svenboost - Syltet Agurk – Løgkompot Bøftomat – Schiøtzdressing - Grovfritter – Hvidløgsmayo	145,-

DESSERTER

Chokolademousse Kage med Lakrids og Malt - Sæsonens bær eller syltet Frugt – Nøddekrokant	75,-
Pocheret Pære Vanilleis – sirup af Mørk Mumme - Syltede Tyttebær – Marengs	75,-

BISTRO
HANS CHRISTIAN





MENU

BAR SNACKS

Ølpinde fra Nr.Søby Chutney med grov Sennep	45,-
Flæskesvær Estragonmayo	25,-
Saltede Luxusnødder Cashewnødder, Macadamiaer, spanske Marconamandler	45,-
Luksus parisertoast Ålerøget Skinke – Svenboost – grov Dijonsennep	45,-
Cowboytoast 150 g Fynsk oksekød – karameliserede Løg – Kapers – HP	55,-

COCKTAILS

MOSCOW MULE
Vodka - lime - ginger ale



60,-

WHITE LADY
GIN - SOUR - COINTREAU - GOMME
ADVOCAAT BOLS



70,-

WHITE RUSSIAN
VODKA - KAHLUA - MÆLK



70,-

SINGAPORE SLING
GIN - ANANAS JUICE - SODA
CHERRY HEERING - LIME



60,-

MAI TAI
ROM - AMARETTO - APPELSINJUICE
ANANASJUICE - POME GRANATE



90,-

RUSTY NAIL
WHISKY - DRAMBUIE - CITRON



70,-

PINA COLADA
MØRK ROM - COCUS
ANANAS JUICE - FLØDE



90,-

SNOWBALL
VODKA - ADVOCAAT BOLS - 7UP



60,-

MAGARITA
TEQUILA - COINTREAU - LIME
GOMME



70,-

TOM COLLINS
GIN - SOUR - GOMME - SODA



60,-

SEX ON THE BEACH
VODKA - APPELSINJUICE
TRANE BÆR JUICE - JORDBÆR



60,-

CHAMPAGNEBRUS
CUBA CAMEL - LIME
GRØN SODAVAND



60,-

CAIPIRINHA
CACHACA ROM - LIME
RØRSUKKER - SODA



60,-

ALABAMA SLAMMER
VODKA - SOUTHERN COMFORT
JUICE - GRANADINE - SODA



90,-

WHISKY SOUR
BOURBON - SOUR - GOMME
ADVOCAAT BOLS - SODA



70,-

COSMOPOLITAN
VODKA - TRANE BÆR JUICE
COINTREAU - LIME - GOMME



60,-



MENU

DRIKKEVARER

VAND

Hildon, Sparkling water, 75 cl.
Hildon, Still water, 75 cl.

45,-

SODAVAND

Pepsi, Max, Kondi, Egekilde,
Miranda, Nikoline, m.fl., 25 cl.

30,-

FADØL

Odense Pilsner, stor

60,-

Odense Pilsner, lille

35,-

Odense Classic, stor

65,-

Odense Classic, lille

40,-

Heineken, stor

70,-

Heineken, lille

40,-

Odense Pilsner, 33 cl.

35,-

Odense Classic, 33 cl.

35,-

Odense 1859, 33 cl.

35,-

Odense IPA, 33 cl.

35,-

Schiøtz Belgisk IPA, 50 cl.

75,-

Schiøtz Bohemian Pils, 50 cl.

75,-

Schiøtz Gylden IPA, 50 cl.

75,-

Schiøtz Mørk Mumme, 50 cl.

75,-

Lottrup American Lager, 50 cl.

75,-

Lottrup Red Copper, 50 cl.

75,-

Lottrup Gold Button, 50 cl.

75,-

Edelweiss Snowfresh, 33 cl.

50,-

Shandy Grapefruit, 33 cl.

35,-

Shandy Lemon-Ginger, 33 cl.

35,-

BISTRO
HANS CHRISTIAN





MENU

WINE BY THE GLASS

MOUSSERENDE VINE

CODORNIU 1551, CAVA ROSÉ

En elegant lille sag med fine, delikate bobler, duft af røde skovbær og et svagt fedmefyldt charmerende aftryk.

PR. GLAS 65,-

HVIDVINE

TOMMASI PINOT GRIGIO, VIEGNETO LE ROSSE

Smagen er fyldig med en ren, frisk og sprød eftersmag.

PR. GLAS 65,-

STONE PEAK CHARDONNAY, CENTRAL VALLEY

Fed, flot, fadlagret og charmerende Chardonnay med vanilje, ananas, citrus og flødekaramel.

PR. GLAS 67,-

LA PLAYA SAUVIGNON BLANC, BLOCK SELECTION

Helt ren Sauvignon Blanc med nuancer af tropiske frugter, flot frugtsyre der giver en god fylde til denne halvtørre vin, der ikke har fået fadlagring.

PR. GLAS 72,-

RØDVINE

STONE PEAK ZINFANDEL, CENTRAL VALLEY

Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber.

PR. GLAS 67,-

TOR DEL COLLE, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA

Elegant og vinøs vin hvor knuste kirsebærsten fra fadlagringen harmonerer flot med nuancer af kirsebær, ribs og kaffe.

PR. GLAS 72,-

IL SESTANTE RIPASSO, TOMMASI

Fyldig, afrundet vin med kirsebær, blomme nuancer i smagen.

PR. GLAS 82,-

BISTRO
HANS CHRISTIAN





MENU

VINKORT

HUSETS HVIDVINE

STONE PEAK CHARDONNAY, CENTRAL VALLEY

Fed, flot, fadlagret og charmerende Chardonnay med vanilje, ananas, citrus og flødekaramel.

PR. GLAS 67,-
PR. FLASKE 325,-

TOMMASI PINOT GRIGIO, VIEGNETO LE ROSSE

Smagen er fyldig med en ren, frisk og sprød eftersmag.

PR. GLAS 77,-
PR. FLASKE 365,-

HUSETS RØDVINE

STONE PEAK ZINFANDEL, CENTRAL VALLEY

Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber.

PR. GLAS 67,-
PR. FLASKE 325,-

TOR DEL COLLE, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA

Elegant og vinøs vin hvor knuste kirsebærsten fra fadlagringen harmonerer flot med nuancer af kirsebær, ribs og kaffe.

PR. GLAS 72,-
PR. FLASKE 345,-

IL SESTANTE RIPASSO, TOMMASI

Fyldig, afrundet vin med kirsebær, blomme nuancer i smagen.

PR. GLAS 82,-
PR. FLASKE 395,-

MOUSSERENDE CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE BRUT, RÉSERVE CHAMPAGNE

Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagnenoter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.

PR. FLASKE 595,-

HENRI GIRAUD, FÛT DE CHÊNE, MV07 MULTIVINTAGE

Champagnen har udtalte egenoter fra det et år lange ophold på fade, men domineres af en lang række af friske citrusfrugter. Fût de Chêne MV07 er en sjælden, kraftfuld luksus Champagne.

PR. FLASKE 1.595,-

ALBERT SOUNIT, CRÉMENT DE BOURGOGNE, PRESTIGE BRUT

Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagnenoter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.

PR. FLASKE 395,-

BISTRO
HANS CHRISTIAN





MENU

VINKORT

MOUSSERENDE CHAMPAGNE

SORELLE BRONCA, PROSECCO DIVALDOBBIADENE

PR. FLASKE 365,-

Vinen fremstilles efter Metodo Classico og har en lysegul farve, aromatisk og frugtrig bouquet. Vinen er brut, dvs. tør, men den føles ikke knastør på grund af den store frugtrigdom og fylde.

CODORNIU 1551, CAVA BRUT

PR. GLAS 65,-

PR. FLASKE 325,-

Klar, flot og festlig figur. Cava med fornemmelse af citron, honning toast og måske mest af alt imponerende flotte og integrerede bobler.

CODORNIU 1551, CAVA ROSÉ

PR. GLAS 65,-

PR. FLASKE 325,-

En elegant lille sag med fine, delikate bobler, duft af røde skovbær og et svagt fedmefyldt charmerende aftryk.

HVIDVINE

FAMILLE HUGEL, GENTIL, ALSACE

PR. FLASKE 335,-

Frugtagtig bouquet af ferskner og citrus samt en tør og harmonisk frisk smag. En sofistikeret og elegant pleaservin.

VILLA HUESGSEN, RIESLING BY THE GLASS, MOSEL

PR. GLAS 72,-

PR. FLASKE 345,-

Meget veltillavet Riesling hvor vibrerende syre, saftig fin frugt og spændstig, sprød finish balancerer helt perfekt.

JEAN PABIOT, POUILLY-FUMÉ, FINES CAILLOTES

PR. FLASKE 395,-

Sofistikeret balance mellem tyngde og friskhed. Lag på lag af fin grøn frugt, en anelse svulstige hvide og gule stenfrugter, akacie, blomster og hasselnødder. Lang, krydret finish.

SHERWOOD, STRATUM, SAUVIGNON BLANC

PR. FLASKE 525,-

Klassisk koldklima vin med distinkte stikkelsbærnoter, samt tropisk frugt, med en forfriskende & mundvandsfremkaldende frugtsyre.

CHATEAU STE. MICHELLE, CHARDONNAY, COLUMBIA VALLEY

PR. FLASKE 395,-

Kompleks vin med afrundede bløde kanter fra fadlagring "sur lie" og integreret frisk og sprød frugt.

BISTRO
HANS CHRISTIAN





MENU

VINKORT

RØDVINE

SENSAS CABERNET SAUVIGNON/SYRAH, PAYS D'OC

Fyldig, blød vin med brombær og vanilje i smagen.

PR. FLASKE 325,-

LOUIS JADOT SANTENAY, CLOS DE MALTE

Forholdsvis robust med helt exceptionel dybde, energisk vin med masser af frisk rød frugt, aromatisk bouquet og struktur til lang og flot udvikling over mange år.

PR. FLASKE 785,-

CHÂTEAU DE RICAUD, GRAND VIN DE BORDEAUX, CADILLAC

Elegant og sofistikeret. Stram og afstemt struktur fra Cabernet-druen, charme og fløjsbløde kanter fra Merlotdruen. Exceptionel lang eftersmag. Stor smag – stor vin.

PR. FLASKE 445,-

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, TAJAPIERA

Fløjsblød og dyb, vibrerende mørk i farven, fed og fyldig og meget flot afrundet.

PR. FLASKE 485,-

ABBONA, RINALDI, BARBERA D'ALBA

En vin med en meget kraftig næse af røde bær, en god krop og elegance.

PR. FLASKE 455,-

NOBLE VINES, 667 PINOT NOIR, MONTEREY., MØRK

Dyb, krydret og meget sensuel Pinot Noir.

PR. GLAS 87,-

PR. FLASKE 425,-

BAI GORRI TEMPRANILLO, RIOJA

Klassisk koldklima vin med distinkte stikkelsbærnoter, samt tropisk frugt, med en lidt fed, intens og dog meget pikant vin

PR. FLASKE 425,-

PARADYSKLOFF PINOTAGE, STELLENBOSCH

Herlig, moden vin - fremstillet på Sydafrika's nationaldrue Pinotage. Minder meget om en moden, fyldig Bourgogne.

PR. FLASKE 365,-

BISTRO
HANS CHRISTIAN





MENU

VINKORT

ROSÉVINE

CHÂTEAU DE FESLES – ROSÉ D ANJOU "LA CHAPELLE"

Off-dry rosé med en fint afstemt sødme og en forfriskende syre.

En multianvendelig vin der gør sig godt i selskab med de fleste retter.

PR. GLAS 67,-

PR. FLASKE 325,-

DESSERTVINE

LA PLAYA LATE HARVEST, SAUVIGNON BLANC

Ren nektar. Eksotisk, flot gylden og smagsnuancerne er hen ad ananas, papaya, tørret fersken, bagte vafler, tørret ingefær og masser af frisk frugt.

PR. FLASKE 285,-

AMASTISTA MOSCATO, VALENCIA

Sød aromatisk vin - lavet på Moscato.

PR. GLAS 50,-

PR. FLASKE 245,-

AMASTISTA MOSCATO ROSADO, VALENCIA

Aromatisk, sød og let perlende rosévin.

PR. GLAS 50,-

PR. FLASKE 245,-

MOSCATO D'ASTI BERSANO MONTEOLIVO, PIEMONTE

Forfriskende og aromatisk halvsød, perlende vin.

PR. FLASKE 345,-

M. CHAPOUTIER, BANYULS

Kraftfuld dessert/apéritifvin med en sødmefuld, "fed" og frisk smag.

PR. FLASKE 385,-

WARRES LBV 2004

Indsmigrende næse med et strejf af violer og røde frugter og en elegant blød smag med krydrede noter.

PR. GLAS 75,-

PR. FLASKE 295,-

BISTRO
HANS CHRISTIAN

