



Velkommen til Sans Souci

Alt du ser på menukortet er valgt ud fra de holdninger, vi har til gastronomi. Hos os skal du bare sætte dig til bords og opleve at maden, vinen og stemningen gør dig glad og godt tilpas. Vores køkken bygger på to enkle principper: kun den, der mestrer det gode håndværk, kan trylle velsmag frem i køkkenet. Og kun med de bedste råvarer kan det lade sig gøre. Vi arbejder med de mest dedikerede leverandører for at sikre, at de bedste råvarer finder vej til din gane.

Velbekomme!

SANS SOUCI'S JUL

SANS SOUCI'S CHRISTMAS

3 serveringer 495,- 3 courses

4 serveringer 645,- 4 courses

SNACKS / SNACKS

SALTEDE NØDDER 50,- SALTED NUTS

OLIVEN 50,- OLIVES

CHARCUTERIE 165,- CHARCUTERIE
Serveret med oliven & brød Served with olives & bread

DÅSEMAD FRA GRØNDAL 115,- TINNED FOOD FROM GRØNDAL
Vælg sardiner, ansjoser, tun, makrel
eller blæksprutter Choose sardines, anchovies, tuna, mackerel
or squid
Serveres med ristet brød & rouille Served with roasted bread & rouille

FRITEREDE FRØLÅR 155,- FRIED FROG LEGS
Hvidløg, persille, miso & piment d'espelette Garlic, parsley, miso & piment d'espelette

RILLETTE PÅ KROGMODNET GRIS 125,- RILLETTE OF DRY AGED PORK
Estragon sennep & syltede rødbeder Terragon mustard & pickled beetroots

FOIE GRAS TERRINE 185,- FOIE GRAS TERRINE
Blommekompot & ristet brioche Plum compote & toasted brioche

ROSSINI BAERII CAVIAR 350,- ROSSINI BAERII CAVIAR
15gr., kartoffel brød, 15gr., potato bread,
hjemmelavet creme fraiche, urter & sylt homemade creme fraiche, herbs & pickles

ALLERGENER

*Spørg venligst tjeneren
for information*

FROKOST / LUNCH

| | | |
|--|--------------------------------|--|
| GILLARDEAU ØSTERS Vinaigrette & grillet citron | 3/6 120/230,- | GILLARDEAU OYSTERS Vinaigrette & grilled lemon |
| SALAT CHEVRE CHAUD (vegetar) Ristet surdejsbrød, bagte tomater & vindruer | 185,- | SALAD CHEVRE CHAUD (vegetarian) Fried sourdough bread, baked tomatoes & grapes |
| FISK A LA MEUNIÈRE Løvstikke kartofler & sauce blanquette (dagens fangst - spørg din tjener) | 245,- | FISH A LA MEUNIÈRE Lovage potatoes & sauce blanquette (catch of the day - ask your waiter) |
| BLOMKÅL (vegetar) Trøffel, Cantal ost, hasselnød & vegetar blanquettesauce | 175,- | COULIFLOWER (vegetarian) Truffle, Cantal cheese, hazelnut & vegetarian sauce blanquette |
| KOLD RATATOUILLE (vegansk) Sauce vierge & ristede pistacienødder | 165,- | COLD RATATOUILLE (vegan) Sauce vierge & roasted pistachios |

SMØRREBRØD / 'SMØRREBRØD'

| | | |
|--|--------------|---|
| STEGT SILD Rugbrød med krydderfedt, enebærmayo, æggeblomme & kørvel | 145,- | FRIED HERRING Rye bread with herbal lard, juniper mayo, egg yolk & chervil |
| RØGET LAKS Brændt citronmayo, brøndkarsesalat & peberrod | 145,- | SMOKED SALMON Burned lemon mayo, watercress salad & horseradish |
| FRITERET FISK Krabbesalat & syltet selleri | 175,- | FRIED FISH Crab salad & pickled celeriac |
| CREMET HØNSESALAT Ristet rugbrød med morkler & revet comte | 165,- | CREAMY CHICKEN SALAD Fried brioche, morels & comté |
| OKSETATAR Estragonmayo, pomme alumette, æggeblomme & karse, på ristet rugbrød | 175,- | BEEF TATARE Tarragon mayo, pomme alumette, egg yolk & cress, on fried ryebread |
| PARISERBØF Confiteret æggeblomme, marv, friterede kapers, syltede beder & peberrod | 215,- | 'PARISERBØF' Confit egg yolk, bone marrow, fried capers, pickled beetroot & horseradish |

SIDES / SIDES

| | | |
|------------------|--------------|---------------|
| FRITTER | 60,- | FRIES |
| GRØN SALAT | 60,- | GREEN SALAD |
| TILFØJ FOIE GRAS | 100,- | ADD FOIE GRAS |
| TILFØJ TRØFFEL | 100,- | ADD TRUFFLE |
| TILFØJ CAVIAR | 100,- | ADD CAVIAR |

DESSERT / DESSERTS

| | | |
|---|-----------------|---|
| PETIT FOURS | 45,- | PETIT FOURS |
| SANS SOUCI'S OSTEVOGN | 40,- pr. | SANS SOUCI'S CHEESE CART |
| CITRON CREME BRULÉE MED CITRON SORBET | 125,- | LEMON CREME BRULÉE WITH LEMON SORBET |
| PROFITEROLES, VANILJEIS & CHOKO SAUCE | 125,- | PROFITEROLES, VANILLA ICE CREAM & CHOCO SAUCE |
| RISALAMANDE MED MANDLER & KIRSEBÆRSAUCE | 125,- | RISALAMANDE WITH ALMONDS & CHERRY SAUCE |
| VANILJEIS MED CAVIAR | 125,- | VANILLA ICE CREAM WITH CAVIAR |

