



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	
VOL-AU-VENT Høns i peberrodssauce & vintergrønt	185,-	VOL-AU-VENT Chicken in horseradish sauce & winter greens	
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	

