



BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT

# VI BYDER DIG HJERTELG VELKOMMEN I VORES RESTAURANT

Her oplever du dansk-tysk gæstfrihed  
ved en afslappet frokost eller middag.

Oplev den unikke smag af kød tilberedt på lavastensgrill:

Vælg blandt vores store udvalg af de møreste oksefiletsteaks, ribeye steaks og rumpsteaks samt mixed grill, som alle bliver tilberedt på vores lavastensgrill, der giver kødet en helt speciel lækker og saftig smag!

Vi har også et stort udvalg af andre retter. Alle tilberedes fra bunden af friske råvarer. Vi gør derfor opmærksom på, at der kan være lidt længere ventetid, især på travle dage.

Velkommen og god appetit!



Torsten og Sabrina Millant



BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT

## FORRETTER

Alle forretter serveres med hjemmelavet brød

1	<b>Skinkeplatte</b> <sup>1 2 4</sup> Bresaola, serranoskinke, røget skinke, honningmelon og mozzarella	94 kr
2	<b>Mild serranoskinke</b> <sup>1 7 14</sup> med tomat og mozzarella, rødløg, mørk balsamico og olivenolie	102 kr
3	<b>Bøffelmozzarella med bruschetta</b> <sup>1 7</sup> med friske tomatstykker, løg og hvidløg, olivenolie og frisk basilikum	67 kr
4	<b>Oksecarpaccio</b> <sup>1 7</sup> Carpaccio af oksefilet med rucola, parmesanost og olivenolie	130 kr
5	<b>Forretsplatte til 2 personer</b> Udvalg af oste og skinker, oliven, mozzarella, frugt samt bruschetta serveret med hjemmebagt brød og smør	23 kr

## FRISKE SUPPER

Vi serverer alle vores supper med hjemmelavet brød

10	<b>Pikant tomatsuppe</b> <sup>1 7</sup> med kødboller og krydret fløde	54 kr
11	<b>Fransk løgsuppe</b> <sup>1 7</sup> med ostecROUTONER	54 kr
12	<b>Ungarsk gullaschsuppe</b> <sup>1</sup> Fyldig suppe med oksekød, rød peber og kartoffelterninger	63 kr
13	<b>Porresuppe</b> <sup>1</sup> Cremet grøntsagssuppe med porre og creme fraiche	54 kr





**BORGERFORENINGEN**  
RESTAURANT

## SALATER

Alle salater serveres med hjemmelavet brød

20	<b>Husets blandede salat</b> <sup>1 2 4 7</sup> Icebergsalat, tomater, agurk, peberfrugt, rødbedespirer, kålrabi, oliven og salatost	77 kr
21	<b>Tun salat</b> <sup>1 2 4 7</sup> Icebergsalat, tomater, agurk, peberfrugt, rødbedespirer, kålrabi, oliven, salatost, tun og æg	94 kr
22	<b>Kalkun salat</b> <sup>1 2 4</sup> Icebergsalat, tomater, agurk, peberfrugt, rødbedespirer, kålrabi, oliven, stegte kalkunstrimler og parmesan	94 kr
23	<b>Borgerforeningens luksussalat</b> <sup>1 2 4</sup> Icebergsalat, tomater, agurk, peberfrugt, rødbedespirer, kålrabi, tun, stegte kalkunstrimler, kogt skinke, æg, oliven og salatost	122 kr

Vælg mellem American, fransk eller italiensk dressing

## LÆKKER PASTA

30	<b>Spaghetti bolognese</b> <sup>1 7</sup> med kødsovs og parmesan	112 kr
31	<b>Spaghetti alla carbonara</b> <sup>1 2 4</sup> med kogt skinke og hvidløg i en cremet flødesovs med parmesan	122 kr
32	<b>Tortellini gorgonzola</b> <sup>1 7 14</sup> fyldt med kød i gorgonzolasauce og parmesan	100 kr
33	<b>Tortellini alla panna</b> <sup>1 7 14</sup> i flødesovs med kogt skinke og parmesan	112 kr
34	<b>Pasta vegetarisk</b> <sup>1 7</sup> med friske grøntsager i en tomat-flødesovs, hvidløg og parmesan	112 kr
35	<b>Pasta vegetarisk gorgonzola</b> <sup>1 7 14</sup> med friske grøntsager i en gorgonzolasauce-flødesovs, hvidløg og parmesan	126 kr





BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT

## RETTER MED LAM

40	<b>Lammefilet classic</b> <sup>7 14</sup> Lammefilet med kryddersmør, champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler	238 kr
41	<b>Lammefilet alla corleone</b> <sup>7 14</sup> Lammefilet stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, hertil serveres rosmarin kartofler, broccoli og baguette	246 kr
42	<b>Lammefilet gorgonzola</b> <sup>17</sup> Lammefilet med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	246 kr
43	<b>Lammefilet med kantareller</b> <sup>7</sup> Lammefilet med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager	246 kr
44	<b>Lammefilet med karljohansvampe</b> <sup>7</sup> Lammefilet med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager	246 kr
45	<b>Lammefilet „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup> Lammefilet med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, hampignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og flødepebersovs, hertil serveres rosmarin kartofler	246 kr
46	<b>Lammefilet</b> <sup>7 14</sup> med et twist af balsamico og rødvin, serveret med rosmarin kartofler og dagens grøntsager	238 kr

## LAMMESTEAKS

50	<b>Lammesteaks classic</b> <sup>7 14</sup> Lammesteaks med kryddersmør, champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler	211 kr
51	<b>Lammesteaks alla corleone</b> <sup>7 14</sup> Lammesteaks stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, hertil serveres rosmarin kartofler, broccoli og baguette	220 kr
52	<b>Lammesteaks gorgonzola</b> <sup>17</sup> Lammesteaks med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	220 kr
53	<b>Lammesteaks med kantareller</b> <sup>7</sup> Lammesteaks med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager	220 kr
54	<b>Lammesteaks med karljohansvampe</b> <sup>7</sup> Lammesteaks med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager	220 kr
55	<b>Lammesteaks „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup> Lammesteaks med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, hampignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og flødepebersovs, hertil serveres rosmarin kartofler	211 kr

Husets specialitet: Oplev den unikke smag af kød tilberedt på lavastensgrill: Vælg blandt vores store udvalg af de møreste oksefiletsteaks, ribeye steaks og rumpsteaks samt mixed grill, som alle bliver tilberedt på vores lavastensgrill, der giver kødet en helt speciel lækker og saftig smag!







BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT

## OKSEFILET

Tilberedt på lavastensgrill. Vælg mellem medium eller well done

60	<b>Oksefilet classic</b> <sup>7 14</sup>	291 kr
Oksefilet med kryddersmør, champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler		
61	<b>Oksefilet alla corleone</b> <sup>1 14</sup>	301 kr
Oksefilet stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, hertil serveres rosmarin kartofler, broccoli og baguette		
62	<b>Oksefilet gorgonzola</b> <sup>1 7</sup>	301 kr
Oksefilet med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler		
63	<b>Oksefilet med kantareller</b> <sup>7</sup>	301 kr
Oksefilet med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager		
64	<b>Oksefilet med karljohansvampe</b> <sup>7</sup>	301 kr
Oksefilet med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager		
65	<b>Oksefilet „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup>	301 kr
Oksefilet med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, hampignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og flødepebersovs, hertil serveres rosmarin kartofler		

## BØF AF OKSEKØD

Tilberedt på lavastensgrill. Vælg mellem medium eller well done

70	<b>Bøf af oksekød classic</b> <sup>7 14</sup>	211 kr
Bøf af oksekød med kryddersmør, champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler		
71	<b>Bøf af oksekød alla corleone</b> <sup>1 14</sup>	220 kr
Bøf af oksekød stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, hertil serveres rosmarin kartofler, broccoli og baguette		
72	<b>Bøf af oksekød gorgonzola</b> <sup>1 7</sup>	220 kr
Bøf af oksekød med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler		
73	<b>Bøf af oksekød med kantareller</b> <sup>7</sup>	220 kr
Bøf af oksekød med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager		
74	<b>Bøf af oksekød med karljohansvampe</b> <sup>7</sup>	220 kr
Bøf af oksekød med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager		
75	<b>Bøf af oksekød „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup>	220 kr
Bøf af oksekød med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, hampignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og flødepebersovs, hertil serveres rosmarin kartofler		

Husets specialitet: Oplev den unikke smag af kød tilberedt på lavastensgrill: Vælg blandt vores store udvalg af de møreste oksefiletsteaks, ribeye steaks og rumpsteaks samt mixed grill, som alle bliver tilberedt på vores lavastensgrill, der giver kødet en helt speciel lækker og saftig smag!





**BORGERFORENINGEN**  
RESTAURANT

## RUMPSTEAK

Tilberedt på lavastensgrill. Vælg mellem medium eller well done

80	<b>Rumpsteak Classic</b> <sup>7 14</sup>	238 kr
Rumpsteak med kryddersmør, champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler		
81	<b>Rumpsteak alla corleone</b> <sup>1 14</sup>	246 kr
Rumpsteak stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler		
82	<b>Rumpsteak gorgonzola</b> <sup>1 7</sup>	246 kr
Rumpsteak med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler		
83	<b>Rumpsteak med kantareller</b> <sup>1 7</sup>	246 kr
Rumpsteak med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager		
84	<b>Rumpsteak med karljohansvampe</b> <sup>1 7</sup>	246 kr
Rumpsteak med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager		
85	<b>Peberumpsteak „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup>	246 kr
Rumpsteak (ca. 250 gr.) med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, champignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og flødepebersovs, hertil serveres rosmarin kartofler		

## RIBEYE STEAK

Tilberedt på lavastensgrill. Vælg mellem medium eller well done

90	<b>Ribeye steak classic</b> <sup>7 14</sup>	238 kr
Ribeye steak på ca. 250 gr. med kryddersmør, champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler		
91	<b>Ribeye steak alla corleone</b> <sup>1 14</sup>	246 kr
Ribeye steak på ca. 250 gr. stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler		
92	<b>Ribeye steak gorgonzola</b> <sup>1 7</sup>	246 kr
Ribeye steak på ca. 250 gr. med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler		
93	<b>Ribeye steak med kantareller</b> <sup>7</sup>	246 kr
Ribeye steak på ca. 250 gr. med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager		
94	<b>Ribeye steak med karljohansvampe</b> <sup>7</sup>	246 kr
Ribeye steak på ca. 250 gr. med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager		
95	<b>Ribeye steak „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup>	246 kr
Ribeye steak på ca. 250 gr. med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, champignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og flødepebersovs, hertil serveres rosmarin kartofler		
96	<b>Ribeye steak natur</b>	234 kr
Ribeye steak på ca. 250 gr., blandet salat med American dressing og rosmarin kartofler		

Husets specialitet: Oplev den unikke smag af kød tilberedt på lavastensgrill: Vælg blandt vores store udvalg af de møreste oksefiletsteaks, ribeye steaks og rumpsteaks samt mixed grill, som alle bliver tilberedt på vores lavastensgrill, der giver kødet en helt speciel lækker og saftig smag!





BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT

## OKSEMEDALJONER

Tilberedt på lavastensgrill.

100	<b>Oksemedaljoner classic</b> <sup>7 14</sup> Oksemedaljoner skåret af oksefilet med champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler	246 kr
101	<b>Oksemedaljoner alla corleone</b> <sup>1 14</sup> Oksemedaljoner stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, hertil serveres rosmarin kartofler, broccoli og baguette	256 kr
102	<b>Oksemedaljoner gorgonzola</b> <sup>1 7</sup> Oksemedaljoner med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	256 kr
103	<b>Oksemedaljoner med kantareller</b> <sup>7</sup> Oksemedaljoner med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager	256 kr
104	<b>Oksemedaljoner med karljohansvampe</b> <sup>7</sup> Oksemedaljoner med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager	256 kr
105	<b>Oksemedaljoner „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup> Oksemedaljoner med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, champignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og flødepebersovs, hertil serveres rosmarin kartofler	256 kr
106	<b>Oksemedaljoner natur</b> Oksemedaljoner skåret af oksefilet med grøntsager, brun sovs og rosmarin kartofler	246 kr

## ROASTBEEF

109	<b>Roastbeef på tysk facon</b> <sup>1 3 7 10 14</sup> Mør roastbeef, der serveres afkølet i skiver med hjemmelavet remoulade og salat med American dressing. Hertil serveres stegte kartofler	193 kr
-----	--	--------

Husets specialitet: Oplev den unikke smag af kød tilberedt på lavastensgrill: Vælg blandt vores store udvalg af de møreste oksefiletsteaks, ribeye steaks og rumpsteaks samt mixed grill, som alle bliver tilberedt på vores lavastensgrill, der giver kødet en helt speciel lækker og saftig smag!







BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT

# KALVEMØRBRADBØF

Tilberedt på lavastensgrill.

110	<b>Kalvemørbradbøf classic</b> <sup>7 14</sup>	220 kr
	Kalvemørbradbøf skåret af oksefilet med champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler	
111	<b>Kalvemørbradbøf alla corleone</b> <sup>1 14</sup>	229 kr
	Kalvemørbradbøf stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, hertil serveres rosmarin kartofler, broccoli og baguette	
112	<b>Kalvemørbradbøf gorgonzola</b> <sup>1 7</sup>	229 kr
	Kalvemørbradbøf med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	
113	<b>Kalvemørbradbøf med kantareller</b> <sup>7</sup>	229 kr
	Kalvemørbradbøf med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager	
114	<b>Kalvemørbradbøf med karljohansvampe</b> <sup>7</sup>	229 kr
	Kalvemørbradbøf med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager	
115	<b>Kalvemørbradbøf „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup>	229 kr
	Kalvemørbradbøf med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, hampignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og flødepebersovs, hertil serveres rosmarin kartofler	

Husets specialitet: Oplev den unikke smag af kød tilberedt på lavastensgrill:  
Vælg blandt vores store udvalg af de møreste oksefiletsteaks, ribeye steaks og rumpsteaks samt mixed grill, som alle bliver tilberedt på vores lavastensgrill, der giver kødet en helt speciel lækker og saftig smag!







BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT

## KYLLINGERETTER

- |  |  |        |
|--|--|--------|
| 121  | <b>Kyllingebryst med pikant ungarsk-inspireret sauce</b> <sup>7 14</sup> | 164 kr |
| Saftigt, grillet kyllingebryst med en pikant, cremet sauce med paprika, løg, tomat, champignon, gulerod og syltet agurk. Hertil serveres hvidkålssalat og rosmarin kartofler |  |        |
| 122  | <b>Kyllingebryst gorgonzola</b> <sup>17</sup>                            | 170 kr |
| Saftigt, grillet kyllingebryst med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler  |  |        |
| 123  | <b>Kyllingebryst med kantareller</b> <sup>7</sup>                        | 170 kr |
| Saftigt, grillet kyllingebryst med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager  |  |        |
| 124  | <b>Kyllingebryst med karljohansvampe</b> <sup>7</sup>                    | 170 kr |
| Saftigt, grillet kyllingebryst med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager  |  |        |

## BØF AF KALKUN

Tilberedt på lavastensgrill. Vælg mellem medium eller well done

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 130   | <b>Bøf af kalkun classic</b> <sup>7 14</sup>           | 184 kr |
| Bøf af kalkun, blandet salat med American dressing og rosmarin kartofler          |  |        |
| 132   | <b>Bøf af kalkun gorgonzola</b> <sup>17</sup>          | 193 kr |
| Bøf af kalkun med gorgonzolasauce, rosmarin kartofler, broccoli og baguette       |  |        |
| 133   | <b>Bøf af kalkun med kantareller</b> <sup>17</sup>     | 193 kr |
| Bøf af kalkun med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager     |  |        |
| 134   | <b>Bøf af kalkun med karljohansvampe</b> <sup>17</sup> | 193 kr |
| Bøf af kalkun med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager |  |        |

Husets specialitet: Oplev den unikke smag af kød tilberedt på lavastensgrill:  
Vælg blandt vores store udvalg af de møreste oksefiletsteaks, ribeye steaks og rumpsteaks samt mixed grill, som alle bliver tilberedt på vores lavastensgrill, der giver kødet en helt speciel lækker og saftig smag!





**BORGERFORENINGEN**  
RESTAURANT

## SCHNITZELKORT

Vores schnitzler bliver frisk tilberedt ved bestilling, dvs. udskåret, paneret og sprødstegt på panden

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 140 | <b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>1 3 4 7 14</sup><br>serveret på blandede pandestegte grøntsager med citron, ansjos og kapers, kryddersmør og pommes frites  | 148 kr |
| 141 | <b>Holstein-Schnitzel</b> <sup>1 3 4 7 14</sup><br>toppet med spejlæg, kryddersmør og dansk sursød sildefilet med løg serveret på fuldkornsbrød og pommes frites   | 157 kr |
| 142 | <b>Schnitzel med pikant ungarsk-inspireret sauce</b> <sup>1 3 7 9 14</sup><br>En pikant krydret, cremet sauce med paprika, løg, tomat, champignon, gulerod og syltet agurk, hertil serveres hvidkålssalat og pommes frites | 148 kr |
| 143 | <b>Jægerschnitzel</b> <sup>1 3 7</sup><br>serveres med enebær-champignon-flødesauce, pære fyldt med tranebær og pommes frites  | 148 kr |

## MIXED GRILL

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 150 | <b>Mixed Grill „Borgerforeningen“</b> <sup>1 3 7 9 14</sup><br>Grillede steaks af oksekød, svinekød, kalkun og kalvelever, serveres med friske champignons, grillet tomat med peberrod, bearnaisesauce og rosmarin kartofler    | 202 kr |
| 151 | <b>Pikant grilltallerken</b> <sup>7 9 14</sup><br>Grillede steaks af oksekød, svinekød og kalkun på en pikant, fyldig peberfrugtsauce, hertil serveres rosmarin kartofler og hvidkålssalat                                      | 193 kr |
| 152 | <b>„Borgmesterens livret“</b> <sup>1 3 7 9 14</sup><br>Grillede steaks af oksekød, svinekød og kalkun, med bearnaisesauce, grillet tomat og friske champignons på blandede grøntsager, hertil serveres sprøde, stegte kartofler | 202 kr |

## LEVER RETTER

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 160 | <b>Kalvelever på Berlinsk facon</b> <sup>1</sup><br>Stegt kalvelever i skiver med braiserede æble- og løgringe, brun sovs og persillekartofler | 157 kr |
|-----|--|--------|

Husets specialitet: Oplev den unikke smag af kød tilberedt på lavastensgrill:  
Vælg blandt vores store udvalg af de møreste oksefiletsteaks, ribeye steaks og rumpsteaks samt mixed grill, som alle bliver tilberedt på vores lavastensgrill, der giver kødet en helt speciel lækker og saftig smag!





**BORGERFORENINGEN**  
RESTAURANT

## FISKERETTER

Vælg mellem American, fransk eller italiensk dressing

170	<b>Matjessild „Kaptajns livret“</b> <sup>4 7 14</sup> Mild matjesfilet på æble-løg-agurkecreme, dertil serveres blandet salat med dressing efter eget valg og sprøde, stegte kartofler	139 kr
171	<b>„Lodsens favorit“- en nordtysk specialitet</b> <sup>4 7 9 10 14</sup> Matjesfilet med mild røget landskinke og surrib på æble-løg-agurkecreme med blandet salat og dressing efter valg, dertil serveres sprøde, stegte kartofler	148 kr
172	<b>Stegt dorade</b> <sup>1 4 7 14</sup> Stegt dorade med smørsovs og forskellige grøntsager, serveret med blandet salat med dressing efter valg samt persillekartofler	166 kr
173	<b>Rødspætte à la meunière („Müllerin Art“)</b> <sup>1 4 7</sup> Helstegt rødspætte med smørsovs og forskellige grøntsager, serveret med blandet salat med dressing efter valg samt persillekartofler	184 kr
174	<b>„Fiskerens aftensmad“</b> <sup>1 3 4 7 10 14</sup> Stegt sejfilet med remoulade, serveres med frisk, blandet salat med dressing efter valg og sprøde, stegte kartofler	139 kr
175	<b>„Mormors fiskeret“ med agurkesalat</b> <sup>1 4 7</sup> Paneret sejfilet sprødstegt i smør serveret med persillesovs og dampede kartofler samt agurkesalat i dild-flødesovs	148 kr
176	<b>Rejer alla corleone</b> <sup>1 2 4 7 12</sup>  Rejer stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	206 kr
177	<b>Rejer gorgonzola</b> <sup>2 4 7 12</sup> Serveret med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	202 kr





**BORGERFORENINGEN**  
RESTAURANT

## DESSERTER

Perfekt til kaffen



**52 KR**

### Tartufo Classico <sup>1 3 7 8</sup>

Italiensk trøffelis af zabaione og chokoladecreme, pyntet med kakao og kandiserede hasselnøddestykker



### Tartufo Bianco <sup>1 3 7 8</sup>

Italiensk trøffelis af kaffe- og zabaionecreme pyntet med hvid marengs



**52 KR**

### Soufflé al cioccolato <sup>7</sup>

Chokoladesoufflé med en kerne af flydende chokolade



### Soufflé Back & White <sup>7</sup>

Cremet hvid chokoladekerne i mørk chokoladesoufflé



**60 KR**

### Soufflé med is fra Danmark <sup>7</sup>

Cremet hvid chokoladekerne i mørk chokoladesoufflé



**52 KR**

### Husets Æbledrøm <sup>7</sup>

Marscarpone med æble-kanel-kompot



### En drøm i rødt <sup>7</sup>

Mascarpone med rødgrød



**52 KR**

### Tiramisu <sup>7</sup>

En let kiksedej toppet med lag af marscaponecreme og kaffedryppede savoiardo kiks, med drysset kakao på toppen







**BORGERFORENINGEN**  
RESTAURANT

## ALKOHOLFRIE DRIKKE



### Sodavand

0,3 l      0,4 l

Coca-Cola <sup>1 3 9</sup>  
Coke Zero <sup>1 3 9 12</sup>  
Fanta <sup>1 3</sup>  
Sprite  
Mezzo Mix <sup>1 3 9</sup>

30 kr      38 kr  
30 kr      38 kr  
30 kr      38 kr  
30 kr      38 kr  
30 kr      38 kr



### Schweppes

0,2 l

Bitter Lemon <sup>10 12</sup>  
Ginger Ale <sup>1</sup>  
Tonic Water <sup>12</sup>

29 kr  
29 kr  
29 kr



### Danskvand

0,25 l      0,75 l

San Pellegrino (danskvand)  
Acqua Panna (uden brus)

26 kr      54 kr  
26 kr      54 kr



### „Saftschorle“ Juice med danskvand

0,3 l      0,4 l

Apfelschorle  
Rhabarberschorle  
Appelsinschorle  
Kirsebørschorle

30 kr      37 kr  
30 kr      37 kr  
30 kr      37 kr  
30 kr      37 kr



### Juice & frugtnectar

0,2 l      0,4 l

Æblejuice  
Appelsinjuice  
Bananjuice  
Kirsebærjuice  
Rabarberjuice  
Kirsebær-banan-nektar

30 kr      43 kr  
30 kr      43 kr  
30 kr      43 kr  
30 kr      43 kr  
30 kr      43 kr  
30 kr      43 kr









## BORGERFORENINGEN

RESTAURANT

### ØL

	<b>Fadøl</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
	Flensburger Pilsener <sup>1</sup>	30 kr	42 kr
	Flensburger Dunkel <sup>1</sup>	30 kr	42 kr
	Alsterwasser <sup>1</sup>	30 kr	42 kr
	<b>Flaskeøl</b>	<b>0,33 l</b>	
	Flensburger alkoholfri <sup>1</sup>	30 kr	
	Flensburger Malz <sup>1</sup>  (alkoholfri og kalorielet)	30 kr	
	<b>Hvedeøl</b>	<b>0,5 l</b>	
	Schneider Weisse Original <sup>1</sup>	40 kr	
	Schneider Weisse alkoholfri <sup>1</sup>	40 kr	
	Schneider Aventinus 8,2 % <sup>1</sup>	42 kr	

#### Vidste du, at ...

siden Flensborg Bryggeri blev grundlagt i 1888 hører det karakteristiske ”plop”, når man åbner patentlåget på flasken, til den gode tone i Flensborg. Bryggeriet er i øvrigt verdens førende indenfor aftapning af alkoholfri øl i de berømte buttede flasker med det særlige patentlåg.

Bryggeriet ”Weisse Brauhaus” blev grundlagt i 1607 i Kelheim i Bayern og er kendt for sit gode hvedeøl. Hvedeøl eller Hefeweizen eller Weissbier som det kaldes på tysk, er en overgæret ølsort, hvor mindst halvdelen af malten stammer fra hvede. Det har en helt speciel markant smag.





BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT



## VARME DRIKKE

### Kaffe

---

Kop kaffe	22 kr
Kop kaffe (uden koffein)	22 kr
Kande kaffe	34 kr
Kande kaffe (uden koffein)	34 kr
Cappuccino <sup>7</sup>	27 kr
Espresso Firenze	22 kr
Espresso Karamel eller hasselnødde aroma	32 kr
Espresso Macchiato <sup>7</sup>	23 kr
Espresso Coretto (Grappa-Amaretto)	26 kr
Cafe Latte <sup>7</sup>	28 kr
Latte Macchiato <sup>7</sup>	28 kr

### Chokolade

---

Krus chokolade	27 kr
Krus chokolade med fløde <sup>7</sup>	30 kr
Kande chokolade	40 kr
Kande chokolade med fløde <sup>7</sup>	45 kr

### Te

---

Krus te (Sort te, grøn te, myntete, frugt te)	25 kr
--	-------

### Lokale specialiteter

---

Grog (den nordtyske variant af romtoddy: Kogende vand med rom og sukker)	27 kr
Irish Coffee (Kaffe med irsk whisky)	47 kr
Tote Tante (Chokolade med rom og flødeskum) <sup>7</sup>	46 kr
Pharisäer (Kaffe med rom og flødeskum) <sup>7</sup>	46 kr





BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT



# SPIRITUS

## Aperitif

Martini Bianco	5 cl	38 kr
Aperol	4 cl	40 kr
Campari	4 cl	36 kr

## Cognac & brandy

Remy Martin VSOP	2 cl	44 kr
Asbach Uralt	2 cl	27 kr
Larsen VS Cognac	2 cl	39 kr
Larsen VSOP Cognac	2 cl	47 kr
Vecchia Riserva	2 cl	32 kr
Hennessy X.O Extra Old Cognac	2 cl	111 kr

## Bitter

Ramazzotti	2 cl	26 kr
Fernet Branca	2 cl	24 kr
Fernet Menta	2 cl	24 kr
Jägermeister	2 cl	26 kr
Gammel Dansk	2 cl	26 kr

## Likør

Cointreau Liqueur	2 cl	26 kr
Baileys	2 cl	25 kr
Baileys karamel eller hasselnødde smag	2 cl	25 kr
Dooleys	2 cl	23 kr
Amaretto Romanza	2 cl	23 kr
Grand Marnier	2 cl	28 kr
Grand Marnier Gul	2 cl	32 kr

## Vodka

Grasovka	2 cl	22 kr
Gorbatschow	2 cl	22 kr
Absolut	2 cl	26 kr

## Grappa

Grappa Stravecchia Marzadro	2 cl	34 kr
Grappa di Chardonnay	2 cl	36 kr
Grappa Giare Amarone Marzadro	2 cl	38 kr





BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT



# SPIRITUS

## Rom

Bacardi Superior *	2 cl	25 kr
Hansen Präsident 42%	2 cl	23 kr
Havana Club 3 år *	2 cl	24 kr
Havana Club 7 år	2 cl	27 kr
Johannsen Rum 1878	2 cl	24 kr
Castenschiold	2 cl	27 kr
Botucal Reserva Exclusiva	2 cl	27 kr

## Akvavit

Flensburger No. 6	2 cl	24 kr
Aalborger Jubi	2 cl	27 kr
Linie	2 cl	28 kr

## Whisky

Ballantines **	2 cl	26 kr
Jim Beam **	2 cl	25 kr
Tullamore Dew **	2 cl	26 kr
Jack Daniels **	2 cl	28 kr
Laphroaig 10 år	2 cl	43 kr
Lagavullin 16 år	2 cl	61 kr
Southern Comfort	2 cl	26 kr
Glenfiddich	2 cl	34 kr

## Klassikere

Korn	2 cl	20 kr
Ouzo 12	2 cl	22 kr
Bommerlunder	2 cl	22 kr
Bommerlunder med blomme	2 cl	25 kr
Sambuca Molinari	2 cl	25 kr
Gordons Gin	2 cl	25 kr
Berghof Kirschwasser	2 cl	28 kr
Williams Christ pære	2 cl	28 kr
Metaxa 7 stjerner	2 cl	27 kr
Metaxa Grand Fine	2 cl	47 kr
Grappa di Chardonnay	2 cl	36 kr

\* Som longdrink med sodavand

4 cl 58 kr

\*\* Som longdrink med sodavand

4 cl 66 kr





BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT



# VINKORT

Vores kvalitets hvid- og rosevine

## Grauburgunder <sup>14</sup>

### Rheinhessen • tør

Fin mineralsk smag af pære og krydderurter. Direkte og forfriskende.

0,20 l 48 kr  
0,75 l 218 kr

## Villa Antinori <sup>14</sup>

### Toscana • tør

En mellemfyldig vin med fin og god frugt. Duften er fin med præg af forårsblomster, smagen er fyldig og rund.

0,75 l 256 kr

## Pinot Grigio Sacchetto <sup>14</sup>

### Veneto • tør

Med frugtagtige aromaer af æbler, honning og mirabeller er denne Pinot Grigio Venezia Gulia indbegrebet af italiensk livsglæde.

0,75 l 208 kr

## Pinot Grigio Villa St. Flavia <sup>14</sup>

### Veneto • tør

Ukomplikeret og forfriskende Pinot Grigio fra Veneto, med mildheden af en italiensk sommeraften.

0,20 l 48 kr

## Chardonnay Villa St. Flavia <sup>14</sup>

### Veneto • tør

Overbeviser med sin harmoniske blanding af moden frugt, behagelig syre og en dejlig frisk farve.

0,20 l 48 kr

## Riesling Dreissigacker <sup>14</sup>

### Rheinhessen • tør

Krydret, frisk, mineralsk, med duften af citrusfrugter. Årgangens perfekte repræsentant.

0,75 l 256 kr

## Blauer Portugieser <sup>14</sup>

### Pfalz • feinherb

Frugtagtig og frisk karakter med raffinerede aromaer af tangerine, granatæble og søde lyse kirsebær.

0,20 l 48 kr





BORGERFORENINGEN  
RESTAURANT



# VINKORT

Vores udsøgte rødvine

## Chianti Villa Nieri <sup>14</sup>

Toscana • tør

Kendetegnet ved den berømte blanding af kirsebær, tørret frugt og ristet brød i bouqueten: En typisk Chianti.

0,75 l

223 kr

## Villa Antinori Rosse <sup>14</sup>

Toscana • tør

Byder på en intens og kompleks duft med noter af modne kirsebær, sorte bær, fine krydderier, tobak og chokolade.

0,75 l

261 kr

## Shiraz MAN Vintners <sup>14</sup>

Sydafrika • tør

Indbydende bouquet af mørke skovbær, blomster og søde krydderier. Med bløde tanniner og en skøn vedholdende eftersmag.

0,75 l

223 kr

## Merlot Villa St. Flavia <sup>14</sup>

Veneto • tør

Charmerende, tør og harmonisk smag. Den fine kirsebær aroma munder ud i en utrolig appetitlig finish.

0,20 l

47 kr

## Dornfelder <sup>14</sup>

Rheinhessen • halvtør

Kølig, mørk intensitet med skovbær, røg og et strejf af kaffebønner. Kirsebær i afslutningen.

0,20 l

42 kr

0,75 l

185 kr

## Spätburgunder <sup>14</sup>

Baden • tør

Kølig, krydret duft med anstrøg af røg, chokolade og bærfrugt. Smagen er saftig og yderst forfriskende.

0,20 l

42 kr





BORGERFORENINGEN

RESTAURANT

## ALLERGENER OG TILSÆTNINGSSTOFFER

Her en liste over de 14 hyppigste allergener samt en liste over tilsætningsstoffer.

De små tal efter navnet på en ret eller drikkevare henviser til følgende lister.

- 1 Glutenholdige kornsorter (hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut) samt produkter fremstillet heraf
- 2 Krebsdyr og krebsdyrprodukter
- 3 Æg og æggeprodukter
- 4 Fisk og fiskeprodukter
- 5 Jordnødder og produkter fremstillet heraf
- 6 Soja og sojaprodukter
- 7 Mælk og mælkeprodukter, inklusive laktose
- 8 Nødder (mandel, hasselnød, valnød, akajounød, pekannød, paranød, pistacie, macadamia, queenslandnød) samt produkter fremstillet heraf
- 9 Selleri og selleriprodukter
- 10 Sennep og sennepsprodukter
- 11 Sesamfrø og sesamfrøprodukter
- 12 Bløddyr (snegle, blæksprutter, muslinger, østers) og bløddyrprodukter
- 13 Sødlupiner og sødlupinsprodukter
- 14 Svovldioxid og sulfitter (ved en koncentration på min. 10 mg/kg eller liter)

 Medium stærkt krydret ret - hvis du ikke ønsker dette, skal du blot nævne det ved bestilling.

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1 indeholder farvestof                             | 7 indeholder fosfat                 |
| 2 indeholder konserveringsstof                     | 8 indeholder mælkeprotein           |
| 3 indeholder antioxidanter                         | 9 indeholder koffein                |
| 4 indeholder smagsforstærker                       | 10 indeholder quinín                |
| 5 svovlbehandlet                                   | 11 tilsat sødestof                  |
| 6 behandlet med ferrogluconat<br>farvestabilisator | 12 indeholder en phenylalanin-kilde |