



BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

VI BYDER DIG HJERTELIG 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	Skinkeplatte ^{1 2 4} Bresaola, serranoskinke, røget skinke, honningmelon og mozzarella	94 kr
2	Mild serranoskinke ^{1 7 14} med tomat og mozzarella, rødløg, mørk balsamico og olivenolie	102 kr
3	Bøffelmozzarella med bruschetta ^{1 7} med friske tomatstykker, løg og hvidløg, olivenolie og frisk basilikum	67 kr
4	Oksecarpaccio ^{1 7} Carpaccio af oksefilet med rucola, parmesanost og olivenolie	130 kr
5	Forretsplatte til 2 personer 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	Pikant tomatsuppe ^{1 7} med kødboller og krydret fløde	54 kr
11	Fransk løgsuppe ^{1 7} med ostecroutoner	54 kr
12	Ungarsk gullaschsuppe ¹ Fyldig suppe med oksekød, rød peber og kartoffelterninger	63 kr
13	Porresuppe ¹ Cremet grøntsagssuppe med porre og creme fraiche	54 kr





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



SALATER

Alle salater serveres med hjemmelavet brød

- | | | |
|----|--|--------|
| 20 | Husets blandede salat ^{1 2 4 7}
Icebergsalat, tomater, agurk, peberfrugt, rødbedespirer, kålrabi, oliven og salatost | 77 kr |
| 21 | Tun salat ^{1 2 4 7}
Icebergsalat, tomater, agurk, peberfrugt, rødbedespirer, kålrabi, oliven, salatost, tun og æg | 94 kr |
| 22 | Kalkun salat ^{1 2 4}
Icebergsalat, tomater, agurk, peberfrugt, rødbedespirer, kålrabi, oliven, stegte kalkunstrimler og parmesan | 94 kr |
| 23 | Borgerforeningens luksussalat ^{1 2 4}
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 | Spaghetti bolognese ^{1 7}
med kødsovs og parmesan | 112 kr |
| 31 | Spaghetti alla carbonara ^{1 2 4}
med kogt skinke og hvidløg i en cremet flødesovs med parmesan | 122 kr |
| 32 | Tortellini gorgonzola ^{1 7 14}
fyldt med kød i gorgonzolasauce og parmesan | 100 kr |
| 33 | Tortellini alla panna ^{1 7 14}
i flødesovs med kogt skinke og parmesan | 112 kr |
| 34 | Pasta vegetarisk ^{1 7}
med friske grøntsager i en tomat-flødesovs, hvidløg og parmesan | 112 kr |
| 35 | Pasta vegetarisk gorgonzola ^{1 7 14}
med friske grøntsager i en gorgonzolasauce-flødesovs, hvidløg og parmesan | 126 kr |





BORGERFORENINGEN

RESTAURANT



RETTER MED LAM

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

LAMMESTEAKS

50	Lammesteaks classic ^{7 14} Lammesteaks med kryddersmør, champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler	211 kr
51	Lammesteaks alla corleone 🍷 ^{7 14} Lammesteaks stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, hertil serveres rosmarin kartofler, broccoli og baguette	220 kr
52	Lammesteaks gorgonzola ¹⁷ Lammesteaks med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	220 kr
53	Lammesteaks med kantareller ⁷ Lammesteaks med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager	220 kr
54	Lammesteaks med karljohansvampe ⁷ Lammesteaks med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager	220 kr
55	Lammesteaks „Madagaskar“ ^{7 14} 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 | Oksefilet classic ^{7 14} | 291 kr |
| Oksefilet med kryddersmør, champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler | | |
| 61 | Oksefilet alla corleone 🍷 ^{1 14} | 301 kr |
| Oksefilet stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, hertil serveres rosmarin kartofler, broccoli og baguette | | |
| 62 | Oksefilet gorgonzola ^{1 7} | 301 kr |
| Oksefilet med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler | | |
| 63 | Oksefilet med kantareller ⁷ | 301 kr |
| Oksefilet med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager | | |
| 64 | Oksefilet med karljohansvampe ⁷ | 301 kr |
| Oksefilet med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager | | |
| 65 | Oksefilet „Madagaskar“ ^{7 14} | 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 | Bøf af oksekød classic ^{7 14} | 211 kr |
| Bøf af oksekød med kryddersmør, champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler | | |
| 71 | Bøf af oksekød alla corleone 🍷 ^{1 14} | 220 kr |
| Bøf af oksekød stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, hertil serveres rosmarin kartofler, broccoli og baguette | | |
| 72 | Bøf af oksekød gorgonzola ^{1 7} | 220 kr |
| Bøf af oksekød med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler | | |
| 73 | Bøf af oksekød med kantareller ⁷ | 220 kr |
| Bøf af oksekød med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager | | |
| 74 | Bøf af oksekød med karljohansvampe ⁷ | 220 kr |
| Bøf af oksekød med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og dagens grøntsager | | |
| 75 | Bøf af oksekød „Madagaskar“ ^{7 14} | 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	Rumpsteak Classic ^{7 14} Rumpsteak med kryddersmør, champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler	238 kr
81	Rumpsteak alla corleone 🍷 ^{1 14} Rumpsteak stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	246 kr
82	Rumpsteak gorgonzola ^{1 7} Rumpsteak med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	246 kr
83	Rumpsteak med kantareller ^{1 7} Rumpsteak med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager	246 kr
84	Rumpsteak med karljohansvampe ^{1 7} Rumpsteak med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager	246 kr
85	Peberrumpsteak „Madagaskar“ ^{7 14} Rumpsteak (ca. 250 gr.) med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, hampignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og flødepebersovs, hertil serveres rosmarin kartofler	246 kr

RIBEYE STEAK

Tilberedt på lavastensgrill. Vælg mellem medium eller well done

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



OKSEMEDALJONER

Tilberedt på lavastensgrill.

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

ROASTBEEF

109	Roastbeef på tysk facon ^{1 3 7 10 14} 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 | Kalvemørbradbøf classic ^{7 14}
Kalvemørbradbøf skåret af oksefilet med champignon og løg, hertil serveres rosmarin kartofler | 220 kr |
| 111 | Kalvemørbradbøf alla corleone 🌶️ ^{1 14}
Kalvemørbradbøf stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, hertil serveres rosmarin kartofler, broccoli og baguette | 229 kr |
| 112 | Kalvemørbradbøf gorgonzola ^{1 7}
Kalvemørbradbøf med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler | 229 kr |
| 113 | Kalvemørbradbøf med kantareller ⁷
Kalvemørbradbøf med kantareller og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager | 229 kr |
| 114 | Kalvemørbradbøf med karljohansvampe ⁷
Kalvemørbradbøf med karljohansvampe og flødesauce, rosmarin kartofler og grøntsager | 229 kr |
| 115 | Kalvemørbradbøf „Madagaskar“ ^{7 14}
Kalvemørbradbøf med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, champignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og flødepebersovs, hertil serveres rosmarin kartofler | 229 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



KYLLINGERETTER

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

BØF AF KALKUN

Tilberedt på lavastensgrill. Vælg mellem medium eller well done

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



SCHNITZELKORT

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

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 140 | Schnitzel „Wiener Art“ ¹³⁴⁷¹⁴
serveret på blandede pandestegte grøntsager med citron, ansjos og kapers, kryddersmør og pommes frites | 148 kr |
| 141 | Holstein-Schnitzel ¹³⁴⁷¹⁴
toppet med spejlæg, kryddersmør og dansk sursød sildefilet med løg serveret på fuldkornsbrød og pommes frites | 157 kr |
| 142 | Schnitzel med pikant ungarsk-inspireret sauce ¹³⁷⁹¹⁴
En pikant krydret, cremet sauce med paprika, løg, tomat, champignon, gulerod og syltet agurk, hertil serveres hvidkålssalat og pommes frites | 148 kr |
| 143 | Jægerschnitzel ¹³⁷
serveres med enebær-champignon-flødesauce, pære fyldt med tranebær og pommes frites | 148 kr |

MIXED GRILL

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 150 | Mixed Grill „Borgerforeningen“ ¹³⁷⁹¹⁴
Grillede steaks af oksekød, svinekød, kalkun og kalvelever, serveres med friske champignons, grillet tomat med peberrod, bearnaisesauce og rosmarin kartofler | 202 kr |
| 151 | Pikant grilltallerken ⁷⁹¹⁴
Grillede steaks af oksekød, svinekød og kalkun på en pikant, fyldig peberfrugtsauce, hertil serveres rosmarin kartofler og hvidkålssalat | 193 kr |
| 152 | „Borgmesterens livret“ ¹³⁷⁹¹⁴
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 | Kalvelever på Berlinsk facon ¹
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	Matjessild „Kaptajns livret“ ^{4 7 14} Mild matjesfilet på æble-løg-agurkecreme, dertil serveres blandet salat med dressing efter eget valg og sprøde, stegte kartofler	139 kr
171	„Lodsens favorit“- en nordtysk specialitet ^{4 7 9 10 14} 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	Stegt dorade ^{1 4 7 14} Stegt dorade med smørsovs og forskellige grøntsager, serveret med blandet salat med dressing efter valg samt persillekartofler	166 kr
173	Rødspætte à la meunière („Müllerin Art“) ^{1 4 7} Helstegt rødspætte med smørsovs og forskellige grøntsager, serveret med blandet salat med dressing efter valg samt persillekartofler	184 kr
174	„Fiskerens aftensmad“ ^{1 3 4 7 10 14} Stegt sejfilet med remoulade, serveres med frisk, blandet salat med dressing efter valg og sprøde, stegte kartofler	139 kr
175	„Mormors fiskeret“ med agurkesalat ^{1 4 7} Paneret sejfilet sprødstegt i smør serveret med persillesovs og dampede kartofler samt agurkesalat i dild-flødesovs	148 kr
176	Rejer alla corleone 🍷 ^{1 2 4 7 12} Rejer stegt i olivenolie og hvidløg, med tomatstykker og peperoni, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	206 kr
177	Rejer gorgonzola ^{2 4 7 12} Serveret med gorgonzolasauce, broccoli og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	202 kr





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

DESSERTER

Perfekt til kaffen



52 KR

Tartufo Classico ^{1 3 7 8}

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



Tartufo Bianco ^{1 3 7 8}

Italiensk trøffel af kaffe- og zabaionecreme pyntet med hvid marengs



52 KR

Soufflé al cioccolato ⁷

Chokoladesoufflé med en kerne af flydende chokolade



Soufflé Back & White ⁷

Cremet hvid chokoladekerne i mørk chokoladesoufflé



60 KR

Soufflé med is fra Danmark ⁷

Cremet hvid chokoladekerne i mørk chokoladesoufflé



52 KR

Husets Æbledrøm ⁷

Mascarpone med æble-kanel-kompot



En drøm i rødt ⁷

Mascarpone med rødgrød



52 KR

Tiramisu ⁷






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





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

ALKOHOLFRIE DRIKKE

	Sodavand	0,3 l	0,4 l
	Coca-Cola ^{1 3 9}	30 kr	38 kr
	Coke Zero ^{1 3 9 12}	30 kr	38 kr
	Fanta ^{1 3}	30 kr	38 kr
	Sprite	30 kr	38 kr
	Mezzo Mix ^{1 3 9}	30 kr	38 kr
	Schweppes	0,2 l	
	Bitter Lemon ^{10 12}	29 kr	
	Ginger Ale ¹	29 kr	
	Tonic Water ¹²	29 kr	
	Danskvand	0,25 l	0,75 l
	San Pellegrino (danskvand)	26 kr	54 kr
	Acqua Panna (uden brus)	26 kr	54 kr
	„Saftschorle“ Juice med danskvand	0,3 l	0,4 l
	Apfelschorle	30 kr	37 kr
	Rhabarberschorle	30 kr	37 kr
	Appelsinschorle	30 kr	37 kr
	Kirsebærschorle		37 kr
	Juice & frugtnektar	0,2 l	0,4 l
	Æblejuice	30 kr	43 kr
	Appelsinjuice	30 kr	43 kr
	Bananjuice	30 kr	43 kr
	Kirsebærjuice	30 kr	43 kr
	Rabarberjuice	30 kr	43 kr
	Kirsebær-banan-nektar		43 kr









BORGERFORENINGEN

RESTAURANT

ØL

	Fadøl	0,3 l	0,5 l
	Flensburger Pilsener ¹	30 kr	42 kr
	Flensburger Dunkel ¹	30 kr	42 kr
	Alsterwasser ¹	30 kr	42 kr
	Flaskeøl	0,33 l	
	Flensburger alkoholfri ¹	30 kr	
	Flensburger Malz ¹  (alkoholfri og kalorielet)	30 kr	
	Hvedeøl	0,5 l	
	Schneider Weisse Original ¹	40 kr	
	Schneider Weisse alkoholfri ¹	40 kr	
	Schneider Aventinus 8,2 % ¹	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 ⁷	27 kr
Espresso Firenze	22 kr
Espresso Karamel eller hasselnødde aroma	32 kr
Espresso Macchiato ⁷	23 kr
Espresso Coretto (Grappa-Amaretto)	26 kr
Cafe Latte ⁷	28 kr
Latte Macchiato ⁷	28 kr

Chokolade

Krus chokolade	27 kr
Krus chokolade med fløde ⁷	30 kr
Kande chokolade	40 kr
Kande chokolade med fløde ⁷	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) ⁷	46 kr
Pharisäer (Kaffe med rom og flødeskum) ⁷	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 Præsident 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 ¹⁴

Rheinhessen • tør

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

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

Villa Antinori ¹⁴

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 ¹⁴

Veneto • tør

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

0,75 l 208 kr

Pinot Grigio Villa St. Flavia ¹⁴

Veneto • tør

Ukompliceret og forfriskende Pinot Grigio fra Veneto, med mildheden af en italiensk sommeraftan.

0,20 l 48 kr

Chardonnay Villa St. Flavia ¹⁴

Veneto • tør

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

0,20 l 48 kr

Riesling Dreissigacker ¹⁴

Rheinhessen • tør

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

0,75 l 256 kr

Blauer Portugieser ¹⁴

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 ¹⁴

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 ¹⁴

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 ¹⁴

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 ¹⁴

Veneto • tør

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

0,20 l

47 kr

Dornfelder ¹⁴

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 ¹⁴

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 Krebssdyr 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 quinin |
| 5 svovlbehandlet | 11 tilsat sødestof |
| 6 behandlet med ferrogluconat
farvestabilisator | 12 indeholder en phenylalanin-kilde |