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] Udvalg af skinker, 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, mozarella, frugt samt bruschetta serveret med hjemmebagt brød og smør	223 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



WWW.RESTAURANT-BORGERFORENINGEN.DK



BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



LÆKKER PASTA

30	**Pasta bolognese** [1 7] med kødsovs og parmesan	112 kr
31	**Pasta alla carbonara** [1 2 4] med kogt skinke 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, blandede grøntsager og baguette	246 kr
42	**Lammefilet gorgonzola** 1 7 Lammefilet med gorgonzolasauce og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	246 kr
43	**Lammefilet med kantareller** 7 Lammefilet med kantareller og brun sovs, rosmarin kartofler og dagens grøntsager	246 kr
44	**Lammefilet med karljohansvampe** 7 Lammefilet med karljohansvampe og brun sovs, 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 brun sovs, 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

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!



WWW.RESTAURANT-BORGERFORENINGEN.DK



BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



OKSEFILET

Tilberedt på lavastensgrill. Vælg mellem medium eller well done

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

BØF AF OKSEKØD

Tilberedt på lavastensgrill. Vælg mellem medium eller well done

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



WWW.RESTAURANT-BORGERFORENINGEN.DK



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 og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	246 kr
83	**Rumpsteak med kantareller** 1 7 Rumpsteak med kantareller og brun sovs, rosmarin kartofler og grøntsager	246 kr
84	**Rumpsteak med karljohansvampe** 1 7 Rumpsteak med karljohanvampe og brun sovs, 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 brun sovs, 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 og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	246 kr
93	**Ribeye steak med kantareller** 7 Ribeye steak på ca. 250 gr. med kantareller og brun sovs, rosmarin kartofler og grøntsager	246 kr
94	**Ribeye steak med karljohansvampe** 7 Ribeye steak på ca. 250 gr. med karljohansvampe og brun sovs, 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 brun sovs, hertil serveres rosmarin kartofler	246 kr
96	**Ribeye steak natur** Ribeye steak på ca. 250 gr., blandet salat 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!



WWW.RESTAURANT-BORGERFORENINGEN.DK



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 og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	256 kr
103	**Oksemedaljoner med kantareller** 7 Oksemedaljoner med kantareller og brun sovs, rosmarin kartofler og grøntsager	256 kr
104	**Oksemedaljoner med karljohansvampe** 7 Oksemedaljoner med karljohansvampe og brun sovs, rosmarin kartofler og grøntsager	256 kr
105	**Oksemedaljoner „Madagaskar“** 7 14 Oksemedaljoner med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, hampignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og brun sovs, hertil serveres rosmarin kartofler	256 kr
106	**Oksemedaljoner natur** Oksemedaljoner skåret af oksefilet med grøntsager, brun sovs og rosmarin kartofler	246 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!



WWW.RESTAURANT-BORGERFORENINGEN.DK



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 og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	229 kr
113	**Kalvemørbradbøf med kantareller** 7 Kalvemørbradbøf med kantareller og brun sovs, rosmarin kartofler og grøntsager	229 kr
114	**Kalvemørbradbøf med karljohansvampe** 7 Kalvemørbradbøf med karljohansvampe og brun sovs, rosmarin kartofler og grøntsager	229 kr
115	**Kalvemørbradbøf „Madagaskar“** 7 14 Kalvemørbradbøf med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, hampignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og brun sovs, 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!



WWW.RESTAURANT-BORGERFORENINGEN.DK



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	166 kr
122	**Kyllingebryst gorgonzola** [1 7] Saftigt, grillet kyllingebryst med gorgonzolasauce og baguette dertil serveres rosmarin kartofler	170 kr
123	**Kyllingebryst med kantareller** [7] Saftigt, grillet kyllingebryst med kantareller og brun sovs, rosmarin kartofler og dagens grøntsager	170 kr
124	**Kyllingebryst med karljohansvampe** [7] Saftigt, grillet kyllingebryst med karljohansvampe og brun sovs, 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** [1 7] Bøf af kalkun med gorgonzolasauce, rosmarin kartofler og baguette	193 kr
133	**Bøf af kalkun med kantareller** [1 7] Bøf af kalkun med kantareller og brun sovs, rosmarin kartofler og grøntsager	193 kr
134	**Bøf af kalkun med karljohansvampe** [1 7] Bøf af kalkun med karljohansvampe og brun sovs, 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!



WWW.RESTAURANT-BORGERFORENINGEN.DK



BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



SCHNITZELKORT

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

140	**Schnitzel „Wiener Art“** [1 3 4 7 14] serveret på blandede pandestegte grøntsager, kryddersmør og pommes frites	164 kr
141	**Holstein-Schnitzel** [1 3 4 7 14] toppet med spejlæg, kryddersmør og dansk sursød sildefilet med løg serveret på fuldkornsbrød og pommes frites	173 kr
142	**Schnitzel med pikant ungarsk-inspireret sauce** [1 3 7 9 14] med krydret paprika og løg, kålsalat og pommes frites	164 kr
143	**Jægerschnitzel** [1 3 7] serveres med enebær-champignon-flødesauce, pære fyldt med tranebær og pommes frites	164 kr
144	**Schnitzel „Madagaskar“** [7 14] med frisk Madagaskar peber, braiseret løg, peberfrugt, hampignoner, grønne bønner, oliven, kryddersmør og flødepebersovs og pommes frites	164 kr

MIXED GRILL

150	**Mixed Grill „Borgerforeningen“** [1 3 7 9 14] Grillede steaks af oksekød, svinekød, kalkun og kalvelever, serveres med grøntsager, grillet tomat med peberrod, bearnaisesauce og rosmarin kartofler	202 kr
151	**Pikant grilltallerken** [7 9 14] Grillede steaks af oksekød, svinekød og kalkun på en pikant, fyldig peberfrugtsauce, hertil serveres rosmarin kartofler og hvidkålssalat	193 kr
152	**„Borgmesterens livret“** [1 3 7 9 14] Grillede steaks af oksekød, svinekød og kalkun, med bearnaisesauce, grillet tomat hertil serveres sprøde, stegte kartofler og grøntsager	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!

WWW.RESTAURANT-BORGERFORENINGEN.DK



BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



FISKERETTER

Vælg mellem American, fransk eller italiensk dressing

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
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, baguette dertil serveres rosmarin kartofler	202 kr
178	**Rejer alla salvia** 2 4 7 12 Serveret i salviesauce, med baguette dertil serveres rosmarin kartofler	208 kr



BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

DESSERTER

Perfekt til kaffen



Tartufo Classico [1 3 7 8] 60 kr

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

Tartufo Bianco [1 3 7 8] 60 kr

Italiensk trøffelis af kaffe- og zabaionecreme pyntet med hvid marengs



Soufflé al cioccolato [7] 60 kr

Chokoladesoufflé med en kerne af flydende chokolade

Soufflé Back & White [7] 60 kr

Cremet hvid chokoladekerne i mørk chokoladesoufflé



Soufflé med is fra Danmark [7] 60 kr

Cremet hvid chokoladekerne i mørk chokoladesoufflé



Husets Æbledrøm [7] 60 kr

Marscarpone med æble-kanel-kompot

En drøm i rødt [7] 60 kr

Mascarpone med rødgrød



WWW.RESTAURANT-BORGERFORENINGEN.DK

bindi
fantasia nel dessert®

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]	31 kr	45 kr
Flensburger Dunkel [1]	31 kr	45 kr
Alsterwasser [1]	31 kr	45 kr

Flaskeøl	0,33 l
Flensburger alkoholfri [1]	31 kr
Flensburger Malz [1] [11] (alkoholfri og kalorielet)	31 kr

Hvedeøl	0,5 l
Schneider Weisse Original [1]	44 kr
Schneider Weisse alkoholfri [1]	44 kr
Schneider Aventinus 8,2 % [1]	46 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	22 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	26 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 Gulia 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 sommeraften.

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 — 0,75 l — 223 kr
Kendetegnet ved den berømte blanding af kirsebær, tørret frugt og ristet brød i bouqueten: En typisk Chianti.

Villa Antinori Rosse [14]

Toscana • tør — 0,75 l — 261 kr
Byder på en intens og kompleks duft med noter af modne kirsebær, sorte bær, fine krydderier, tobak og chokolade.

Shiraz MAN Vintners [14]

Sydafrika • tør — 0,75 l — 223 kr
Indbydende bouquet af mørke skovbær, blommer og søde krydderier. Med bløde tanniner og en skøn vedholdende eftersmag.

Merlot Villa St. Flavia [14]

Veneto • tør — 0,20 l — 47 kr
Charmerende, tør og harmonisk smag. Den fine kirsebær aroma munder ud i en utrolig appetitlig finish.

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 — 0,20 l — 42 kr
Kølig, krydret duft med anstrøg af røg, chokolade og bærfrugt. Smagen er saftig og yderst forfriskende.



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 bløddyrsprodukter
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
2 indeholder konserveringsstof
3 indeholder antioxidanter
4 indeholder smagsforstærker
5 svovlbehandlet
6 behandlet med ferrogluconat farvestabilisator
7 indeholder fosfat
8 indeholder mælkeprotein
9 indeholder koffein
10 indeholder quinin
11 tilsat sødestof
12 indeholder en phenylalanin-kilde