Zurücklehnen

WILLKOMMEN IM RESTAURANTEN

Fühlen Sie sich in unserem gemütlichen Ambiente wohl
und nehmen Sie sich Zeit für ein schönes Abendessen.
Unser Ziel ist es, allen unseren Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis zu bieten.

Im Restaurant Urfuglen bemühen wir uns,
Ihnen einen Einblick in die moderne dänische Küche zu geben,
wobei die Bio-Zutaten je nach Saison ausgewählt werden.
und sind im Wesentlichen dänischer Herkunft und werden lokal produziert.
Unsere professionellen Köche entwickeln ständig und auf natürliche Weise
neue Menüs, sodass Sie garantiert saisonale Abwechslung auf Ihrem
Teller erleben werden – sowohl als Gast im À-la-carte-Restaurant als auch für Feiern.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Abend.
Grüße an das Team hinter
Restaurant Urfuglen

Bitte wenden Sie sich bezüglich Allergenen an das Personal.

60-90% økologi

URFUGLEN

RESTAURANT
Est. 2020

Eindruck – Fußabdruck – Wohlfahrt – Ökologie – Nachhaltigkeit – Lokale Quellen

Mittagessen & Snacks:

Serviert zwischen 11:30 und 15:00 Uhr

Mittagsteller 198kr
Die Küche bereitet eine Auswahl ihrer kleinen Leckereien zu.

Sauerteigbrot & dänischer Käse 79kr
Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit dicken Käsescheiben, hausgemachter Senfmayonnaise, roten Zwiebeln und Kresse.

Lachssandwich 168kr
In Rote Bete marinierter, kaltgeräucherter Lachs, Salat gebuttertes Toastbrot, Kräutercreme und Kräuterkäse.

Kuchen des Tages 95kr
Stück Kuchen aus unserer eigenen Bäckerei mit Kaffee/Tee (Fragen Sie das Personal nach dem Kuchen des Tages)

Den ganzen Tag:

Serviert zwischen 11:30 und 20:30 Uhr

Handgeschnittene Pommes frites 59 kr
Riesige Pommes frites mit hausgemachter Chili-Mayonnaise

Fasan in aufgeplusterten Schalen 198 kr
Törtchen aus ganzen Fasanen und Gemüse von Månsson Gårdbutik.

Dalgas Burger 179kr
Saftiges Steak mit Cheddar, eingelegten Zwiebeln, gegrillter Tomate, Salat, Chili-Mayonnaise und Pommes frites.

Shroom Boom Burger 179kr
Langsam gebratene Champignons, eingelegte Zwiebeln, gegrillte Tomate, Salat, veganer Speck und Käse, Chili-Mayo und übergroße Pommes.

Hokkaido 198kr
Gebackener Kürbis, geräucherte Buttersauce, Walnussstreusel, eingelegter Hokkaido-Käse, knuspriger Salbei

Bier und Snack 98kr
Vier kleine Biere auf
einem Brett, serviert mit geräucherten, gesalzenen Nüssen.

Schweinebraten 180kr
(ad libitum 225kr)
Klassisches gebratenes Schweinefleisch aus extra dicken Scheiben. Serviert mit kleinen Kartoffeln, Petersiliensauce, hausgemachten Essiggurken, süß-saurer Sauce.

Månsson salat 118kr
Grüner Salat aus der saisonalen Auswahl von Gårdbutikken Månsson.
Zusätzlicher Kauf: 65kr
Marinierter, kaltgeräucherter Lachs
Knuspriges Hähnchen in Panko-Panade.

Caviar m. klassischem Zubehör 468kr
30 g Rossini Weißer Störkaviar mit Sauerrahm, Schalotten und 16 Blinis.
(Ausreichend für 3-4 Personen oder für Kaviarliebhaber)

Self-Shop:

Im Treppenhaus neben Zimmer 210/211 befindet sich unser Selbstbedienungsladen. Hier finden Sie außerhalb der Öffnungszeiten des Restaurants eine Auswahl an Weinen, Bieren, alkoholfreien Getränken, Getränken und Snacks.

Abendkarte:

Serviert zwischen 17:00 und 20:00 Uhr

Vorspeisen: 85kr

Konfiertes Eigelb
Selleriepüree, Zwiebelrauch mit gebräunter Butter, gesalzene Pflaume, eingelegter Sellerie und chips.
wein: ab 95kr pr. glas (Weisswien)
Buglioni Lugana Gabriella Barrel 2024, Valpollicella, Italien

Jakobsmuschel
Gebräunte Butter, Pilzconsommé, eingelegte Zwiebeln und Kräuter
Wien: ab 68kr pr. glas (Weisswien)
Marcel Meyer Alsace Gewürztraminer, Alsace, Frankrig

Geräuchertes Wildfleisch und Rote Bete
Topinamburchips, gesalzene karamellisierte Walnüsse, Trüffelöl und -püree
Wien: ab 54kr pr. glas (Rotwien)
Ampritude Rouge, Sued, Frankrig

Hauptgerichte: 295kr

Gebratener Kabeljau
Gebackener Selleriekaviar, Dildoöl und Muschelsauce
Wien: ab 105kr pr. glas (Weisswien)
Porsper Maufoux Macon-Village, Bourgogne, Frankrig

Konfierte Ente
Anna-Pommes, karamellisierter Rotkohl, Grünkohl, Topinamburpüree und Orangenglasur.
Wein: ab 68kr pr. glas (Rotwien)
Rodriguez Sanzo Tras La Yesca Toro 2023 ØKO

Wildsteak
Geräuchertes Rote-Bete-Püree, Wildsauce mit Kakao, gebratene Champignons, geröstete Zwiebeln und Waldbeerengel
wein: ab 85kr pr. glas (Rotwien)
Chateau la closerie Camensac 2019, Bordeaux, Frankrig

Desserts: 95kr

Schokoladenganache
Wildbeerenkompott, Pilzeis und karamellisierte Haselnüsse
Wiin: 145kr pr. glas (Rot dessertwien)
Buglioni Recioto Il Narcisista 2021, Valpollicella, Italien

Ries Weihnachtsdessert
Serviert mit hausgemachtem Vanilleeis
wien: 165kr pr. glas (Solera PX)
Alvear PX 1927, Portugal

Passionsfruchtsorbet
Kokosnussmousse, Limettengel und Pistazien
wien: 95kr pr. glas (Weiss dessertwien)
Marcel Meyer Alsace Gewurztrauminer Late Harvest, Alsace, Frankrig

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNER – PORTWEIN – BIO BIERE – COOKTAILS – AVEC

CHAMPAGNE - SEKT:	JAHR	12cl	75cl
Champagne G.M.Herard Brut	NV	110kr	625kr
Champagne G.M.Herard Demi-Sec.	NV	110kr	625kr
Champagne G.M. Herard Blanc de blancs	NV	125kr	695kr
Buglioni Il Vigliacco Spumante Brut Rosé	2023	85kr	479kr
Buglioni Lo Spudorato Spumante Brut	2023	85kr	479kr

WIESSWIEN:	JAHR	10cl	20cl	75cl
Tesch Riesling Nahe ét Remon, Tyskland	2022	79kr	140kr	435kr
Riesling Fürst Von Metternich Rhingau, Tyskland	2022	55kr	99kr	299kr
Atance Cuveé no. 1 Risky grapes, Chardonnay, Spanien	2022	58kr	105kr	320kr
Huber Grüner Veltliner Terrassen, Østrig	2024	60kr	110kr	325kr
Buglioni Lugana Gabriella Barrel	2024	95kr	168kr	485kr
Marcel Meyer Alsace Gewürztraminer	2020	68kr	120kr	365kr
Porsper Maufoux Macon-Village, Bourgogne, Frankrig	2024	105kr	180kr	545kr
Bodegas Amaren Rioja Alavesa Blanco Barrel Fermented	2019	120kr	220kr	665kr
Savigny Les Beaune Dessus les Vermots Dom. Camp Atthalin	2020	165kr	298kr	895kr
Prosper Maufoux Saint-Aubin Clos de Chateau 1 Cru. Frankrig	2021	218kr	365kr	1.199kr
Hospices Saint-Romain, Cuvée Joseph Menault	2020	326kr	598kr	1.795kr
Hospices Grand Cru Corton-Charlemagne François de Salins	2020	1.379kr	2.529kr	7.589kr

ROTWIEN:	JAHR	10cl	20cl	75cl
Denis Marchais Cabernet Sauvignon, Frankrig	2022	54kr	99kr	299kr
Ampritude Rouge, Sued, Frankrig	2020	54kr	99kr	299kr
Pasi Real Corvina, Valpollicella, Italien	2021	79kr	147kr	435kr
Rodriguez Sanzo Tras La Yesca Toro 2023 ØKO	2023	68kr	125kr	375kr
Mesetti Rosso Unfilted, Toscana, Italien	NV	60kr	110kr	325kr
Bugliono Ripasso Il Bugiardo, Valpollicella, Italien	2023	95kr	175kr	525kr
DIDACUS ROSSO, Planeta, Sicilien, Italien	2019	160kr	295kr	885kr
Flor de Pingus, Rioja, Spanien	2021	272kr	499kr	1.499kr
Chateau la closerie Camensac	2019	85kr	155kr	465kr
Chateau Diane de Belgrave, Haut-Medoc, Bordeaux, Frankrig	2016	97kr	178kr	535kr
Chateau Cantemerle 5 cru., Bordeaux, Frankrig	2021	122kr	225kr	675kr
Bourgogne Hauts Cotes de Beaune, Frankrig	2023	139kr	255kr	765kr
Chambolle Musigny, Brocard 1 cru, Bourgogne, Frankrig	2022	244kr	448kr	1.345kr
Chassagne-Montrachet Blain-Gagnard, Bourgogne, Frankrig	2021	173kr	318kr	955kr
Gevrey-Chambertin Frederic Esmonin, Bourgogne, Frankrig	2022	167kr	306kr	920kr
Jean Gagnerot Corton Grand Cru Lolieres, Bourgogne, Frankrig	2017	217kr	399kr	1.198kr
Vosne-Romaneé, Stephane Brocard 1 cru. Bourgogne, Frankrig	2022	386kr	708kr	2.125kr
Château Pavie Saint-Emilion 1er Grand Cru Classe A, Bordeaux	2017	859kr	1.569kr	4.689kr

ROSÉWEIN:	JAHR	10cl	20cl	75cl
Chateau Ricadelle de Syrah Gourmandise, Saignée, Frankrig	2022	70kr	125kr	385kr
Bal de Rosé Attention Paris, Frankrig	NV	65kr	115kr	349kr

DESSERT – SÜSS – PORT:	JAHR	🍷	🍾
Granet Riversaltes Cazes, Frankrig	2013	80kr	435kr
Marcel Meyer Alsace Gewurztrauminer Late Harvest	2020	95kr	525kr
Chateau de Cranne Amphore Héol, Chardonnay, Frankrig	2023	90kr	489kr
Buglioni Recioto Il Narcisista, Valpollicella, Italien	2021	145kr	599kr
Alvear Xeménez Solera PX, Portugal	1910	185kr	798kr
Alvear Xeménez Solera PX, Portugal	1927	165kr	698Kr
Monbagillac Basac, Frankrig	1982	120kr	1.295kr

DIE VOLLSTÄNDIGE AUSWAHL FINDEN SIE IN DER AUSGEWÖHNLICHEN WEINKARTE ODER IM WEINKELLER.

FLASKE ØL:

Royal pilsner øko, Royal Classic øko, Brande 850års Pilsner	33cl. 35kr
Nørrebro Bryghus Pilsner, Ravnsborg Rød, Kings Crown, Weissbier, Bombay IPA	33cl. 55kr
Anarkist Hazy IPA 0,5%	50cl. 65kr

FADØL:

Nørrebro Bryghus Pilsner, Classic, Kings Crown, Bombay IPA, Weissbier	Lille. 45kr Mellem. 70kr

SODAVAND:

Pepsi, Max, Faxe Kondi, Miranda Lemon, danskvand m/u citrus	25cl. 35kr

ADELHARDT SAFTE:

Hindbær, Hyldeblomst, Rabarber, Solbær, Lemonade, Appelsin, Rabarber-soda	25cl. 42kr

DRINKS:

	2cl:	5cl:
Gin & tonic Gin, Fuglesang tonic, dry orange	80kr	110kr
GinHazz Gin, Lemon, Mango	85kr	115kr
Old Fashion Whiskey, rørsukker, Angostura, appelsin		110kr
Moscow Mule Vodka, limesirup, limebåde, Gingerbeer		110kr
Tom Collins Gin, citronsaft, danskvand, citronskive	85kr	115kr
Mai Tai Rom, Cointreau, sirup, mandel, limesaft		135kr
Sidecar Cognac, Cointreau, sugar cane, citron		125kr
Negroni Campari, gin, rød vermouth, dry orange		115kr
Espresso Martini Espresso, vodka, kaffelikør	90kr	125kr
The Dalgas Rom, Gin, GIngerbeer, dry orange	85kr	115kr

CHAMPAGNER & SEKT:

FRANKRIG:	**FLASKE:**
Ch. Dom Perignon 2015	1.995kr
Ch. Loius Roderer Cristal 2015	2.895kr
Ch. Krug Rosé Cuveé 175	2.895kr
Ch. Charles Heidsieck Charlie Edition	6.795kr
Ch. Deutz Blanc de blancs 2017	1.450kr
Ch. Armand de Brignac Gold 2013	2.779kr
Ch. Bollinger La Grande Année 2014	2.175kr
Ch. Pommery Cuvée Louise 2005	2.095kr
Ch. Nicolas Feuilatte Brut NV	699kr
Ch. Nicolas Feuilatte Selection Brut NV	699kr
Ch. Nicolas Feuilatte Grande Brut	899kr
Ch. Nicolas Feuilatte Blanc 2020	839kr
Ch. Nicolas Feuilatte Millesime 2017	999kr
Ch. Nicolas Feuilatte Grand Rosé NV	798kr
Ch. Nicolas Feuilatte Cuvée 225`R´2018	1.199kr
Aois Lageder MUX-XIX NV	585kr
Lissner Cremant d' Alsace	449kr
SPANIEN:	**FLASKE:**
Venzia Saigneé Rose Demi-Sec.	398kr
La Selve Laudacieuse Rosé	465kr
Vinyes Tortuga Magic Potion	425kr
ITALIEN:	**FLASKE:**
Buglioni Moli Ancestrale Rosé 2018	479kr
Buglioni Spumante Brut	389kr
Buglioni Spumante Brut Rosé	399kr
Puro Bianco IGT Toscana	525kr
TYSKLAND:	**FLASKE:**
Henrich Petnat 2021	565kr

KAFFE & THE:

Filterkaffe	45kr
1 liter Stempelkaffe på friske bønner	95kr
Puka The, (spørg om udvalg)	45kr

SPECIEL KAFFE:

Latté Macchiato - Cortado – Americano	55kr
Cafe latté – Flat white – Cappuccino Espresso single/double	35/45kr

PORTWIEN:	**5cl.**	**FLASKE**
Andresen White 20 års	95kr	745kr
Andresen White 40 års	-	1.685kr
Andresen Colheita Select 1975	185kr	1.439kr
Andresen Colheita Select 1980	165kr	1.295kr
Andresen Colheita Select 1982	160kr	1.245kr
Andresen Colheita Select 1992	95kr	750kr
Andresen Colheita Select 1998	85kr	679kr
Andresen Colheita Select 2007	80kr	585kr
Andresen Colheita Select 2009	75kr	565kr
Andresen Colheita Select 2011	75kr	545kr
Smith Woodhouse LBV 2009	-	599kr
Smith Woodhouse LBV 2010	-	589kr
Smith Woodhouse Lodge	-	449kr
Marnard Colheita Vintage 1963	398kr	3.795kr
Marnard Colheita Vintage 1974	358kr	3.495kr
Manard Speciel Tawny 20 års	110kr	780kr
Marnard LBV Porto 2017	-	669kr
Marnard Pink Port	75kr	549kr
Marnard Crusted Port øko	-	599kr
Delaforce Vintage 2000	-	1.099kr
Graham 10års Tawny	65kr	665kr
Graham 20års Tawny	95kr	995kr
Graham First Sail 2003	75kr	789kr
Ferreira D. Antonia Reserva	-	449kr
Ferreira Vintage 2016	-	1.145kr
Ramos Pinto RP10 10 years	-	649kr
Rozez Porto Dom Rozes 40 Anni	-	2.995kr
Real Companhia Velha 1927 **(20cl)**	-	11.789kr
Real Companhia Velha 1909 **(20cl)**	-	15.455kr
Real Companhia Velha 1900 **(20cl)**	-	17.889kr
Carvalhas Memories VRO 1867	-	41.585kr
Collector porto Reserva **(900cl)**	-	7.985kr
Adriano Tawny Reserva **(900cl)**	-	7.985kr
10 Years Tawny Ervamoira **(150cl)**	-	1.679kr
10 Years Tawny Ervamoira **(300cl)**	-	3.289kr
10 Years Tawny Ervamoira **(900cl)**	-	9.469kr
20 years tawny Bom Retiro **(150cl)**	-	3.248kr
20 years tawny Bom Retiro **(300cl)**	-	6.498kr
20 years tawny Bom Retiro **(900cl)**	-	19.498kr

WHISKEY:	**2cl.**	**5cl.**
Octomore 15.1 Rare - 59,6%	95kr	190kr
Octomore 15.2 Rare - 57,9%	95kr	190kr
Octomore 15.3 Rare - 61,4%	140kr	280kr
Octomore 14.2 Rare - 57,7%	100kr	200kr
Octomore 10 YO Rare – 54,3%	95kr	190kr
BLADNOCH Vinaya Single	120kr	240kr
Bunnahabhain Single Scotch	95kr	190kr
Talisker Skye Single Malt	65kr	130kr
The Singleton 12år Luscious	70kr	140kr

ROM:	**2cl.**	**5cl.**
Dictador 2 master's 1977	735kr	1.470kr
Dictador Libreto 2005	120kr	240kr
Diplomatico Ambassador	465kr	930kr
Ron Cueva 1501 8 års Panama	65kr	130kr
Ron Cueva 1501 12 års Panama	75kr	150kr
Ron Cueva 1501 18 års Panama	95kr	190kr
Ron Cueva 1501 25 års Panama	145kr	290kr

ARMAGNAC:	**2cl.**	**4cl.**
Bas Laubade 1981	245kr	490kr
Bas Baron Gaston Legrand 1986	220kr	440kr
Bas Castaréde 1980	79kr	158kr
Bas Castaréde 1960	210kr	420kr

COGNAC:	**2cl.**	**5cl.**
Frapin XO	140kr	280kr
Bache Gabrielsen Rare XO	345kr	790kr

GRAPPA:	**2cl.**	**5cl.**
Walcher Pinot Noir	60kr	120kr
Walcher Biologica Reserva	65kr	130kr
Mainerdo Barolo	85kr	170kr
Mainerdo Barberesco	80kr	160kr

BRANDY:	**2cl.**	**5cl.**
Copenhagen Apple Moonshine	60kr	120kr

KAFFE COOKTAILS:	**Single.**	**Double.**
Irish Coffee Whiskey, sugarcane, stempelkaffe, fløde	80kr	115kr
French Café Café latte, Cointreau	75kr	110kr
Russian Cocaine Vodka, kaffe, sugarcane, Lime		110kr
Bavarian Coffee Myntesnaps, kalhúa, kaffe, sukker flødeskum		110kr
Kaffe Baileys	70kr	110kr

URFUGLEN

in Zusammenarbeit mit

Viborg Wine.dk

EVENT & CONSULTING